



TEXAS

Health and Human  
Services

DIVISIÓN DE SERVICIOS REGULADORES  
SECCIÓN DE SEGURIDAD AMBIENTAL Y DEL CONSUMIDOR  
UNIDAD DE POLÍTICAS, NORMAS Y ASEGURAMIENTO  
DE LA CALIDAD

Texas Department of State  
Health Services

GRUPO DE SANIDAD PÚBLICA Y SEGURIDAD DE  
ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR

**PERMISO OBLIGATORIO:** Cada establecimiento temporal de servicio de alimentos deberá contar con un permiso válido expedido por el Departamento, a menos que sea operado por una **organización sin fines de lucro registrada conforme al Artículo 501, inciso (C), del Código de Impuestos Internos**, o se encuentre en un área bajo la jurisdicción de una autoridad sanitaria local. El **permiso para un solo evento** es válido para un puesto o unidad individual de servicio de alimentos en un evento específico, y estará en vigor por 14 días consecutivos a partir de la fecha de vigencia original. El **permiso para múltiples eventos** es válido para un puesto o unidad individual de servicio de alimentos en varios eventos y estará en vigor por 2 años a partir de la fecha de vigencia original. Puede solicitar un permiso llamando al Departamento al **(512) 834-6626**, o bien puede descargar la solicitud en la siguiente página web:

<http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments/permitting.aspx#temp>.

La entrega de la solicitud y el pago de los derechos pueden realizarse vía Internet.

**NOTA: SI EL EVENTO SE REALIZARÁ EN UN ÁREA PERMITIDA E INSPECCIONADA POR UN DISTRITO DE SALUD PÚBLICA, DEL CONDADO O DE LA CIUDAD, DEBERÁ COMUNICARSE CON LA AGENCIA CORRESPONDIENTE PARA SOLICITAR EL PERMISO.**

**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:** Los alimentos deberán provenir de fuentes autorizadas y estar en buenas condiciones. Además, deberán prepararse únicamente en establecimientos que cuenten con un permiso o una licencia. **No se permiten los alimentos preparados en casa.** El Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas (TFER) exige que los productos de carne y aves sean cocinados a las siguientes temperaturas internas mínimas: aves: 165 °F, carne molida: 155 °F, cerdo: 145 °F, otras carnes: 145 °F. Los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) (es decir, alimentos que constan, total o parcialmente, de leche o productos lácteos, huevos, tomate picado, melón picado, brotes crudos de semillas, verduras cocidas, carne y mariscos) deben mantenerse a 41 °F o menos, o a 135 °F o más. Se deberá contar con el equipo adecuado para cocinar y mantener los alimentos a las temperaturas requeridas. Asimismo, a fin de supervisar las temperaturas de cocción interna y de preservación correspondientes de los alimentos TCS, se usará un termómetro preciso para medir la temperatura de los alimentos (con varilla de metal). Los alimentos empacados no deberán almacenarse en contacto directo con agua o hielo no drenado.

**EQUIPO:** Los alimentos, utensilios y artículos desechables estarán protegidos de la

contaminación durante su almacenamiento, preparación, exhibición y servicio. Asimismo, se deberá contar con los utensilios necesarios (incluidas palas para hielo) para reducir al mínimo la manipulación de los alimentos. Las superficies que tengan contacto con los alimentos deberán ser fáciles de lavar, enjuagar y desinfectar cuando sea necesario, usando tres piletas del tamaño adecuado como se indica a continuación: una para lavar con agua jabonosa tibia, otra para enjuagar con agua limpia y la última para desinfectar con 50 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario. Se proveerán artículos desechables para uso de los consumidores.

**HIGIENE PERSONAL:** El personal mantendrá un alto nivel de limpieza personal y cumplirá con buenas prácticas de higiene. No deberán padecer infecciones que puedan transmitir enfermedades de origen alimentario. Durante la preparación de los alimentos, las manos se lavarán con tanta frecuencia como sea necesario. Las instalaciones para el lavado de las manos incluirán un contenedor aislado con un grifo que se pueda abrir para dejar salir agua potable, limpia y tibia; un contenedor de aguas residuales, jabón, toallas desechables y un bote de basura. Después de lavarse las manos, se utilizará un desinfectante para manos aprobado. Además del lavado de las manos, se puede usar guantes desechables. Queda prohibido el consumo de tabaco o alimentos en las áreas de preparación y servicio.

**AGUA:** El establecimiento contará con un suministro suficiente de agua corriente proveniente de una fuente aprobada para preparar los alimentos, lavarse las manos y lavar el equipo y los utensilios. Se puede usar un contenedor de agua cerrado con grifo.

**BAÑOS Y DESECHO DE RESIDUOS:** El establecimiento contará con baños convenientemente ubicados. Todas las aguas negras y residuales serán desechadas a través de un sistema de alcantarillado conforme a la ley. Además, se proveerán contenedores adecuados y tapados para residuos y basura.

**CONSTRUCCIÓN DEL PUESTO:** El contrapiso estará nivelado para drenar y deberá controlarse el polvo. Los pisos podrán ser de concreto, asfalto, tierra o grava si están cubiertos con tapetes, plataformas removibles u otros materiales adecuados y aprobados por la autoridad normativa, incluyendo, entre otros, lonas. El techo protector sobre las áreas de preparación de alimentos será de madera, lona u otros materiales para protegerlas del clima. Deberán controlarse las plagas (moscas, cucarachas o roedores). Se pueden requerir puertas, paredes, mallas y otras medidas para evitar la entrada de insectos voladores.

**AVISO:** El Artículo 228.222, inciso (a) del Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas establece lo siguiente: "La autoridad normativa podrá imponer requisitos adicionales de protección contra riesgos sanitarios relacionados con el manejo de establecimientos temporales de servicio de alimentos, podrá prohibir la venta de algunos alimentos o de alimentos TCS y, cuando no haya un riesgo sanitario, podrá desistir de la aplicación de los requisitos de estas normas o modificarlos".

El incumplimiento de estos requisitos puede resultar en la suspensión inmediata del  
LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO ES RESPONSABILIDAD DE TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. SI TIENE ALGUNA DUDA O NECESITA AYUDA ADICIONAL, COMUNÍQUESE CON EL **GRUPO DE SALUD PÚBLICA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR** al (512) 834-6753, o bien visite nuestra página web: <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments>.

permiso y en la aplicación de las sanciones establecidas en el Capítulo 437 del Código de Salud y Seguridad de Texas.

LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO ES RESPONSABILIDAD DE TODAS LAS PERSONAS QUE PARTICIPAN EN LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. SI TIENE ALGUNA DUDA O NECESITA AYUDA ADICIONAL, COMUNÍQUESE CON EL **GRUPO DE SALUD PÚBLICA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE VENTA AL POR MENOR** al (512) 834-6753, o bien visite nuestra página web: <http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments>.