

Aplicación Paquete de Permiso para Establecimiento Alimentario Temporal



Waco-McLennan County Public Health District
Environmental Health Division
201 West Waco Drive
Waco, Texas 76707
(254) 750-5464

PERMISO TEMPORAL ALIMENTOS Y BEBIDAS REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO



Usted y Waco-McLennan County Public Health District tienen el mismo objetivo: proporcionar comidas buenas y seguras al consumidor.

Permiso Requerido

Cada proveedor temporal de alimentos y bebidas debe tener un permiso válido expedido por el Waco-McLennan County Public Health District. El permiso debe exhibirse para que los clientes lo puedan ver.

Preparación de Alimentos

Los alimentos y el hielo deben de ser de fuentes comerciales y reguladas y deben de estar en buen estado. No se permiten comidas o hielo de una cocina residencial.

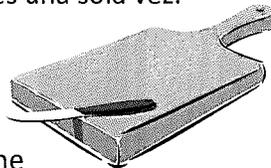
Prepare los alimentos en los utensilios correctos, y en cocinas permitidas o autorizadas. Mantenga todas las comidas en las temperaturas requeridas -135 grados F o más caliente, o 40 grados F o más frío. Lo mejor es vigilar la cocción interna y las temperaturas de mantenimiento de comidas

que se podrían echar a perder con un adecuado de metal, estilo tallo.



Equipo

Proteja la comida, hielo, utensilios y artículos desechables de servicio único de la contaminación durante el almacenamiento, la preparación, presentación y servicio con cubiertas protectoras. Los cliente sólo puede utilizar los artículos desechables una sola vez.



Proporcione utensilios para servir, como las cucharas para hielo con asas, para reducir al mínimo el contacto de la comida con las manos. Las superficies en contacto con alimentos deben ser fáciles de limpiar, lavar, enjuagar y desinfectar tan frecuente como sea necesario. No debe tener alimentos, material de cocina y material de servicio en el suelo.

Agua

Tenga suficiente agua potable caliente y fría disponible para preparar los alimentos y lavar las manos, equipo, áreas de servicio y los utensilios.



Para Lava Platos

Proporcionar tres lavabos de tamaño adecuado, agua caliente y fría, detergente y desinfectante para la limpieza de los equipos y utensilios.

Usted puede comprar soluciones desinfectantes, siga las instrucciones en la etiqueta. O usted puede hacer su propia mezcla con una cucharada de cloro por un galón de agua.

Siga los siguientes procedimientos:

- **Primer lavabo** - lavado con agua caliente y jabón
- **Segundo lavabo**- enjuagar con agua limpia y tibia
- **Tercer lavabo** - sumerja en agua tibia con desinfectante durante un minuto, y luego seque al aire

Trapos de Limpieza

Tenga suficiente toallas y manténgalas en un recipiente con solución desinfectante limpia entre usos. Haga solución fresca con frecuencia.



Higiene Personal y Lavado de Manos

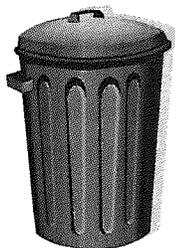
Los trabajadores deben mantener una buena higiene y limpieza personal. El personal no debe estar enfermo y debe estar libre de infecciones, que pueden contagiar enfermedades transmitidas por alimentos.



Lávese las manos con frecuencia durante la preparación de comida. Proporcione un lavabo o recipiente de agua tibia con un grifo de flujo libre (no un pulsador), un resumidero, jabón y toallas desechables. No usar tabaco o comer comidas en las áreas de preparación/servicio.

Sanitarios, Aguas Residuales y Eliminación de Basura

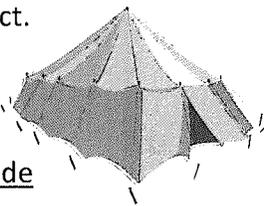
Se deben proporcionar sanitarios. Elimine todas las aguas residuales a través de un sistema de alcantarillado. No tire aguas residuales de ningún tipo en las calles o patios. Proporcione botes de basura con tapas.



Áreas de Prestación de Servicios.

Construya sus puestos de comida, remolques y tiendas de campaña con barreras para proteger los alimentos, para controlar el acceso del público en el área de comida y para controlar el polvo y lodo. El sub-suelo debe estar calificado para drenar. Construya pisos de cemento, asfalto, madera contrachapada, tapetes, o alfombra u otro material lavable aprobado por el Waco-McLennan County Public Health District.

Techos en las áreas de preparación de comida son obligatorios y deben ser construidos de madera, lona u otro material que proteja contra la intemperie.



Las plagas (moscas, cucarachas y roedores) deben ser controlados. Cualquier combinación de malla (16-malla), ventiladores, puertas, paredes y otras medidas son necesarias para restringir la entrada de plagas. Las superficies en contacto con comida deben ser protegidos de las plagas.



Consejos

Sus instalaciones serán inspeccionadas. El inspector de salud puede imponer requisitos adicionales para proteger contra riesgos de salud relacionados con la manera en que los proveedores temporales prestan sus servicios de comida, puede prohibir la venta de algunas o de todas las comida potencialmente peligrosas, y cuando no haya ningún peligro para la salud, puede quitar o modificar los requisitos para estas reglas.



El incumplimiento de estos requisitos puede resultar en la suspensión inmediata del permiso, la imposición de multas o el cierre de sus operaciones.

La prevención de enfermedades transmitidas por alimentos es una responsabilidad compartida por todas las personas involucradas en la producción, preparación y distribución de comidas.



Si usted tiene preguntas o necesita ayuda, por favor póngase en contacto con:
Waco-McLennan County Public Health District
Environmental Health Division: (254) 750-5464

También puede visitar nuestra oficina en:
Community Services Building
201 West Waco Drive
Suite 205



Waco-McLennan County Public Health District

Requerimientos para Servicio Temporal de Alimentos

NOMBRE DEL PROVEEDOR: _____ **FECHA:** _____

PERMISO REQUERIDO:

- _____ Permiso vigente del establecimiento de alimentos. Si está exento, mostrar los Certificados de la clase de Seguridad Alimenticia o de la Certificación del Encargado de los Alimentos.
- _____ El Permiso y los Certificados deben estar visibles a los clientes.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

- _____ Los alimentos y el hielo son de fuentes aprobadas y en condiciones sanas.
- _____ No admitir comida o hielo preparados en una cocina domiciliaria. Ningún enlatado hogareño.
- _____ Los alimentos están preparados en establecimientos autorizados o en el mismo sitio (si está permitido).
- _____ El equipo es adecuado para cocinar y para mantener los alimentos a las temperaturas requeridas.
- _____ Los alimentos se mantienen a 135 ° F o más para alimentos calientes o a 41 ° F o menos para alimentos fríos.
- _____ Utilizar un termómetro de metal estilo tallo para checar la temperatura requerida en la cocción y mantenimiento de los alimentos.
- _____ Los alimentos empaquetados no deben estar en contacto con agua o el hielo que no escurra.
- _____ El hielo debe ser de fuentes aprobadas. Manténgalo en bolsas y protegido hasta que sea dispensado.

EQUIPO:

- _____ Los alimentos, hielo, equipo de cocina y utensilios desechables deben protegerse de la contaminación durante el almacenamiento, preparación, presentación, o servicio.
- _____ Los alimentos, equipo de cocina y utensilios desechables no deben de mantenerse en el piso.
- _____ Los utensilios de cocina, incluyendo la palita para el hielo debe tener mangos, para minimizar tocar los alimentos con las manos desnudas.
- _____ Se proporcionan utensilios individuales para los consumidores.
- _____ Las superficies en contacto con alimentos y contenedores de hielo/hieleras son fáciles de limpiar. Se Lavan, enjuagan y desinfectan tan seguido como sea necesario.

PRESENTACION DE LOS ALIMENTOS:

- _____ Los alimentos y el hielo son protegidos de la contaminación por el cliente (tocar, manipular, estornudar, toser). Protecciones contra estornudos, cubiertas, cubiertas para platos, porciones individuales, control de porciones, etc., son colocadas y utilizadas.
- _____ Temperaturas de los alimentos. Alimentos calientes 135 ° F o más caliente, alimentos fríos 40 ° F o más frío.
- _____ Sólo se proporcionan artículos de servicio individual al consumidor. Utensilios/platos protegidos. Se proporcionan utensilios con mangos al cliente.

LAVADO DE PLATOS:

- _____ Tres lavabos de tamaño adecuado, agua caliente y fría, jabón y desinfectante proporcionados para la limpieza del equipo y utensilios de cocina.
- _____ Procedimiento: **Primer lavabo:** lavar con agua caliente y jabón. **Segundo lavabo:** enjuague con agua tibia limpia. **Tercer lavabo:** enjuagar con agua tibia que contenga desinfectante. Sumergir durante un minuto. Solución desinfectante consiste de una cucharada de cloro por un galón de agua u otro desinfectante equivalente. Deje secar al aire. Tener tiras de prueba disponibles para comprobar la fuerza del desinfectante.

HIGIENE PERSONAL Y LAVADO DE MANOS:

- _____ El personal debe tener un alto grado de limpieza personal.
- _____ Ropa y delantales limpios / cubiertas en el cabello / buenas prácticas de higiene.
- _____ Personal no está enfermo. Libre de infecciones o enfermedades.
- _____ Manos limpias. Se lavan con la frecuencia necesaria durante la preparación/manipulación/servicio de alimentos.
- _____ Estación de lavado de manos. Un lavabo o recipiente de agua tibia con un grifo de flujo libre (sin pulsadores), un resumidero, jabón, toallas de papel y un basurero.
- _____ No consumir tabaco o alimentos en las áreas de preparación y servicio o mientras esté trabajando.

TOALLAS DE LIMPIEZA:

- _____ Toallas disponibles y mantenidas en un recipiente con solución desinfectante entre usos. Solución desinfectante de una cucharada de cloro por un galón de agua u otro desinfectante equivalente.
- _____ Solución limpia y recién hecha, según sea necesario. Tiras disponibles para comprobar la fuerza del desinfectante.

AGUA:

- _____ Agua caliente y fría en el establecimiento en cantidad suficiente para preparar los alimentos y para lavar manos, equipo, áreas de servicio y los utensilios. El agua es de fuente aprobada.

DISPOSICIÓN DE BASURA:

- _____ Botes de basura con tapas en el establecimiento. Los basureros tapados cuando no estén en uso.

CONSTRUCCIÓN DE LOS PUESTOS:

- _____ Los puestos, carros de remolque y tiendas de campaña deben estar construidas con barreras para proteger los alimentos y controlar el acceso de la gente a las áreas de alimentos.
- _____ Se requiere protección en la parte de arriba de cualquier tipo de establecimiento. (Sin excepciones)
- _____ Si el puesto se ha colocado directamente en la hierba o suelo, se requiere un subsuelo calificado para drenar, y controlar el polvo o el barro. El piso puede ser de madera apretada, de lona, alfombras, cartón desechable, o de otro material lavable.
- _____ No plagas (moscas, cucarachas y roedores)
- _____ Las superficies en contacto con alimentos deben estar protegidos de las moscas. Se requieren mosquiteros (16 mesh), ventiladores, puertas, paredes, etc., para el control de plagas.

_____ Las aguas residuales, agua usadas en la limpieza, aguas grises, etc. deben ir directamente al alcantarillado sanitario. No debe tirar agua en los suelos.

AVISO: El inspector de salud puede imponer requisitos adicionales necesarios para proteger contra riesgos de salud relacionados con la manera en que los proveedores temporales prestan sus servicios de comida, puede prohibir la venta de algunas o de todas las comidas potencialmente peligrosas, y cuando no haya ningún peligro para la salud, puede quitar o modificar los requisitos para estas reglas. El incumplimiento de estos requisitos puede resultar en la suspensión inmediata del permiso, la imposición de multas y/o el cierre de sus operaciones.

La PREVENCIÓN de enfermedades transmitidas por alimentos es una responsabilidad compartida por todos los individuos involucrados en la producción, preparación, distribución y venta de alimentos.

SI TIENE ALGUNA PREGUNTA O NECESITA AYUDA, POR FAVOR CONTACTAR AL WACO-MCLENNAN COUNTY PUBLIC HEALTH DISTRICT, DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL AL (254) 750-5464.

Revised 1/18/17



**APLICACIÓN DE PERMISO PARA
ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO TEMPORAL**
Waco-McLennan County Public Health District
225 West Waco Drive Waco, Texas 76707
(254) 750-5464
Correo Electrónico: ENVHealth@wacotx.gov



FAVOR DE LEER APLICACIÓN COMPLETA Y LLENAR LOS EPACIOS COMPLETAMENTE.
DE NO HACERLO RESULTARA EN RETRASO.

La División de la Salud Ambiental debe recibir esta aplicación por lo menos 5 días de trabajo antes del evento. (el día del evento no se incluye en los 5 días)

La cuota para la aplicación es de \$45.00 y cubre hasta un evento de 14 días. Aplicaciones separadas deberán ser completadas para eventos separados aun si caen durante el periodo de 14 días. Falta de someter esta aplicaron a tiempo con la cuota requerida resultara en multa o doble cuita de lo normal. El total de la cuota y aplicación y cargo de retraso es de \$90.00. **Los pagos no son transferibles y no son reembolsables.**

Nombre del Evento: _____

Dirección del Evento: _____
Calle Ciudad Estado Código Postal

Fecha que Comienza el Evento: _____ **Fecha que Termina el Evento:** _____

***Fecha de Instalar Evento:** _____ ***Hora de Instalar Evento:** _____

La fecha/hora de la inspección debe ser cuando se está completamente configurado y listo para servir

No se pueden vender alimentos o bebidas antes de pasar la inspección.

Nombre del Negocio del Vendedor: _____ **Teléfono:** _____

Teléfono Fecha que el Evento: _____

Representante del Vendedor en el Evento: _____

Dirección del Vendedor Responsable: _____
Calle Ciudad Estado Código Postal

Correo Electrónico: _____

Lista de comida que preparara / vender: _____

Verificación: Yo certifico que la declaración mencionada es verdad y correcta. Al firmar abajo doy conciencia de recibir requisitos para el permiso y guía para cumplimiento. Yo reconozco que soy responsable y seré responsable por las condiciones, operaciones, y corrección de cualquier violación del vendedor mencionado. De igual manera estoy conciente que si opero dentro de la Ciudad de Waco soy requerido a obtener un permisos adicionales de los epartamentos de Ciudad de Waco. Si estará pagando con cheque, favor de hacer pagable a "City of Waco".

Fecha de Aplicación **Nombre de Solicitante** **Firma de Solicitante**

Office Use Only

____ H.T.E. ____ Calendar Notes: On-Call Inspector: _____
____ Copy to Inspector ____ Permit Created Area Inspector: _____