

# Aplicación Paquete de Permiso para Establecimiento Alimentario Temporal



PROMOTE • PREVENT • PROTECT



WACO-McLENNAN COUNTY  
Public Health District

Waco-McLennan County Public Health District  
Environmental Health Division  
Mailing Address: 225 West Waco Dr.  
Physical Address: 201 West Waco Dr. Ste 205  
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.

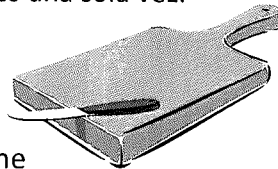
Prepare las alimentos en los utensilios correctos, y en cocinas permitidas o autorizadas. Mantenga todas las comidas en las temperaturas requeridas -135 grados F o más caliente, o 41 grados F o más frío. Lo mejor es vigilar la cocción interna y las temperaturas de mantenimiento de comidas

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. \*Siga las instrucciones en la etiqueta del desinfectante.

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

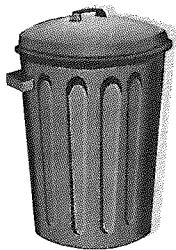
Los trabajadores deben mantener una buena higiene y limpieza personal. El personal no debe estar enfermo y debe estar libre de infecciones, que pueden contagiar enfermedades transmitidas por alimentos.



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

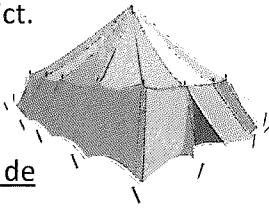
Se deben proporcionar sanitarios. Elimine todas las aguas residuales a través de un sistema de alcantarillado. No tire aguas residuales de ningún tipo en las calles o patios. Proporcione botes de basura con tapas.



## 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



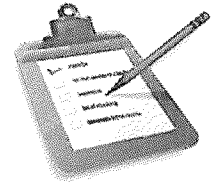
son obligatorios y deben ser construidos de madera, lona u otro material que proteja contra la intemperie.

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 41° 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 se permite el contacto con las manos descubiertas.
- 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.
- Eliminar todas las aguas negras y residuales a través de un sistema de alcantarillado.

### **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.**



**APLICACIÓN DE PERMISO PARA  
ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO TEMPORAL**  
Waco-McLennan County Public Health District  
225 West Waco Drive Waco, Texas 76707  
Telephone: (254) 750-5464 Fax: 254-750-5424  
Correo Electrónico: ENVHealth@wacotx.gov



POR FAVOR LEA TODA LA SOLICITUD Y LLENE COMPLETAMENTE TODOS LOS ESPACIOS EN BLANCO.  
NO HACERLO PUEDE RESULTAR EN RETRASOS.

La División de Salud Ambiental debe recibir esta solicitud por lo menos 5 días hábiles antes del evento.  
(el día del evento no está incluido en los 5 días)

La tarifa de solicitud es de \$45.00 y cubre un solo evento hasta por 14 días consecutivos. Se debe hacer una solicitud aparte para un evento separado, incluso si está dentro del mismo período de 14 días. No presentar una solicitud a tiempo con el pago requerido resultará en un cargo por pago atrasado que equivale al doble del cargo original. El total de la tarifa de solicitud y la tarifa por pago atrasado es de \$90.00.

**Las tarifas no son transferibles ni reembolsables.**

Nombre del evento: \_\_\_\_\_

Dirección del evento: \_\_\_\_\_  
Calle Ciudad Estado Código postal

Fecha de inicio del evento: \_\_\_\_\_ Fecha de finalización del evento: \_\_\_\_\_

\*Fecha de inspección preferida: \_\_\_\_\_ \*Hora de inspección preferida: \_\_\_\_\_

\*La fecha/hora de inspección debe reflejar cuándo estará completamente configurado y listo para servir\*

\*\*\*No se pueden vender alimentos ni bebidas antes de pasar la inspección\*\*\*

Nombre comercial del proveedor: \_\_\_\_\_ Número de contacto: \_\_\_\_\_

Representante del Vendedor en el Evento: \_\_\_\_\_ Número de contacto el día del evento: \_\_\_\_\_

Dirección del Proveedor a Cargo: \_\_\_\_\_  
Calle Ciudad Estado Código postal

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

Liste los alimentos que se prepararán/venderán: \_\_\_\_\_

Verificación: Certifico que las declaraciones anteriores son verdaderas y correctas. Al firmar esta aplicación, confirmo haber recibido los requisitos y lineamientos de cumplimiento para el permiso. Reconozco que soy responsable y seré responsable de las condiciones, operaciones, y la corrección de cualquier violación de dicho vendedor de comida. También soy consciente de que si opero en la ciudad de Waco, debo obtener permisos adicionales de otros departamentos de la Ciudad de Waco. Por favor, haga el cheque pagable a "City of Waco". Los permisos y las tarifas no son transferibles ni reembolsables.

Fecha de Aplicación Nombre de Solicitante Firma de Solicitante

**Office Use Only**

\_\_\_ EnerGov  
\_\_\_ Copy to Inspector

\_\_\_ Calendar  
\_\_\_ Permit Created

Notes:

On-Call Inspector: \_\_\_\_\_

Area Inspector: \_\_\_\_\_