



Requisitos Para Vendedores Ambulantes de Alimentos



Esta información aplica a:

VENDEDOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Autorizado para vender productos agrícolas (p.ej. frutas y vegetales) solamente sin cortar - nada enlatado, ni herméticamente envasado.

CAMIÓN DE HELADO

Autorizado para vender helados previamente envueltos y sellados.

CAMIÓN DE RASPADOS/ELOTES ASADOS

(no se permiten Alimentos Potencialmente Peligrosos) Autorizado para vender raspados, elotes asados y solamente alimentos previamente envueltos, no potencialmente peligrosos.

PREVIAMENTE ENVUELTO

Autorizado para vender alimentos previamente envueltos y preparados.

PERSONAL PARA EL SERVICIO DE BANQUETES

Autorizado para la entrega de alimentos preparados para banquetes.

COCINAR Y SERVIR

Autorizado para cocinar y/o servir alimentos abiertos (no envasados).

CARRETILLA DE MANO

Autorizado para vender menos de 3 alimentos precocinados potencialmente peligrosos.

Días y Horarios de Inspecciones CON CITA PREVIA - 817-392-7255

Días	Horarios
lunes	3:00 p.m. - 4:30 p.m.
martes	10:30 a.m. - noon
miércoles	10:30 a.m. - noon
viernes	10:30 a.m. - noon

Por favor estacionese debajo de la cochera de metal al lado oeste del edificio

ENTRENAMIENTO PARA MANEJADORES DE ALIMENTOS (Tarjetas de Salubridad) Horario Semanal

Se ofrecen las clases en español solamente los martes.

PARTICIPANTES TIENEN QUE REGISTRARSE 30 MINUTOS ANTES DEL INICIO DE LA CLASE. LA CLASE DURARÁ APROXIMADAMENTE 1 HORA.

Tarifa: \$16.00 en efectivo por persona para un certificado de 2 años. Se aceptan tarjetas de crédito principales. NO se aceptan cheques personales.

El número de personas por clase es limitado a 40. No se admitirá más personas en una clase iniciada. Se prohíbe la entrada de niños.

Para el horario de la clase para recibir su tarjeta de salubridad, por favor llame al Cumplimiento del Código Salud para el Consumidor al 817-392-7255.

FortWorthGov.org/codecompliance • 817-392-7255

CG01 521020 0239004



CODE COMPLIANCE DEPARTMENT • CONSUMER HEALTH
CITY OF FORT WORTH
818 MISSOURI AVENUE ROOM 154
FORT WORTH TX 76104

RETURN SERVICE REQUESTED

REQUISITOS PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS	TIPOS DE UNIDADES MÓVILES							
	Vendedor de Productos Agrícolas	Camión de Helado	Camión de Raspados	Alimentos Previamente Envueltos y Preparados	Servicio de Banquetes	Cocinar y Servir Alimentos Abiertos	Elotes Asados	Carretillas de Mano
A. Todo alimento debe venir de una fuente aprobada (No se permite alimento preparado en casa)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
B. Sistema de agua potable con un mínimo de 15 galones bajo presión, con agua caliente y fría			Sí			Sí		Sí 5 gal. min.
C. Un mínimo de 5 galones de agua potable sobre el fregadero							Sí	
D. Tanque de desechos líquidos que sea 15 % más grande que el tanque de agua potable			Sí			Sí	Sí	Sí 7.5 gal. min.
E. Jabón, toallas desechables y dispensador para lavarse las manos			Sí			Sí	Sí	Sí
F. Artículos desechables apropiadamente almacenados para uso del consumidor			Sí	Sí	Sí	Sí		Sí
G. Alimentos, recipientes de comida y utensilios desechables se deben almacenar apropiadamente	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
H. Debe contar con suficiente espacio para almacenar o exhibir	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
I. Sustancias químicas, artículos de limpieza apropiadamente almacenados y marcados.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
J. Unidad eléctrica o de gas que se mantiene caliente o fría.		Sí	Sí	Sí		Sí		Sí
K. Equipo comercial para mantener alimentos a una temperatura de 41°F/135°F		Sí	Sí	Sí	Sí	Sí		Sí 140°F
L. Hielo apropiadamente vaciado y almacenado.			Sí	Sí	Sí	Sí		Sí
M. Termómetros en todas las áreas que contienen alimentos almacenados calientes y fríos		Sí		Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
N. Congelador de uso comercial, con termómetro visible.		Sí	Sí	Sí	Sí	Sí		Sí
O. Termómetro de aguja de 0° a 220°F.				Sí	Sí	Sí		Sí
P. Paredes, techos y pisos lisos, claros y fáciles de limpiar.	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí		
Q. Ventanilla será pequeña y/o con malla			Sí			Sí		
R. Superficie que tenga contacto con alimentos debe ser fácil de lavar (plástico o acero inoxidable).			Sí	Sí	Sí	Sí		Sí
S. Placas anti-estornudos					Sí	Sí		
T. Espacio adecuado para trabajar, pasillos de aproximadamente 3 pies.			Sí			Sí		
U. Helado pre-envuelto y sellado SOLAMENTE (nada que requiera cuchara o dispensador).		Sí	Sí	Sí	Sí	Sí		Sí
V. Las luces deben estar cubiertas con una pantalla de plástico pero con suficiente luz para poder ver			Sí	Sí		Sí		
W. Luces parpadeantes de advertencia frontales y traseras lo más espaciadas lateralmente posible y colocadas entre la defensa y la parte superior del vehículo.		Sí			Sí	Sí	Sí	
X. Almacenar, limpiar y servicio diario en la comisario. Registro diario de visitas es obligatorio				Sí	Sí	Sí		Sí
Y. Lavamanos con agua caliente y fría							Sí	
Z. Fregadero de acero inoxidable de tres compartimientos con escurridor y un lavamanos con agua caliente y fría						Sí		Sí
AA. Desinfectante aprobado (sin blanqueador perfumado); tiras de prueba de desinfectante			Sí		Sí	Sí		Sí
BB. Fregaderos de acero inoxidable de dos compartimientos con escurridor y un lavamanos con agua caliente y fría.			Sí					

Sí — significa que se requiere para ese tipo de vehículo.

Para inspección — La unidad equipada completamente y en operación para pasar la inspección. El alimento no tiene que estar en la unidad.

Comisario significa un establecimiento fijo de servicio de alimentos con permiso e inspeccionado regularmente por la Salud del Consumidor y otra Autoridad de Salud. Un vendedor ambulante podrá usar esta instalación para:

- Vaciar aguas residuales
- Limpiar la unidad móvil
- Almacenar alimentos
- Cocinar alimentos no fácilmente preparados en la unidad.

Las carretillas de mano tienen requisitos adicionales.

Ningún alimento ni ingrediente será preparado ni almacenado en casa.

DOCUMENTOS QUE SE REQUIEREN PARA VENEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS

- REVISIÓN DE PLANES (DOCUMENTOS) REGISTRO DE VEHÍCULO LICENCIA DE CONDUCIR (VÁLIDA) CARTA DE LA COMISARIO (original notariada)
- PERMISO DE LA COMISARIO (VIGENTE) INSPECCIÓN DEL COMISARIO REGISTRO DE LA COMISARIO (VISITAS DIARIAS) MENÚ
- TARJETA(S) PARA MANEJAR ALIMENTOS CARTA DE BAÑO (estacionado por más de una hora) (original notariada)
- TARJETA DE GERENTE PARA MANEJAR ALIMENTOS (Alimentos potencialmente peligrosos)
- HORARIO DÍAS ABIERTO CAMBIO DE PROPIEDAD/FACTURA DE VENTA PERMISO DE IMPUESTO DE VENTAS