



DCHHS

Departamento de Salud y Servicios
Humanos del Condado de Dallas

Personas Saludables Comunidades

Saludables

Equidad Social y en Salud



La División de Salud Ambiental del Departamento de Salud y Servicios Humanos del Condado de Dallas (DCHHS) está cambiando el proceso de obtención de permisos para las unidades móviles de alimentos (MFU).

A partir del 1.º de septiembre de 2023, el Departamento de Salud y Servicios Humanos del Condado de Dallas comenzará a otorgar permisos para las unidades móviles de alimentos únicamente con cita previa. Cualquier proveedor que necesite una renovación puede programar una cita 30 días antes del vencimiento del permiso.

Un permiso para MFU emitido por el condado de Dallas está destinado únicamente para inspección de salud y seguridad. Las MFU deben satisfacer los requisitos de inspección de seguridad y contra incendios para las ciudades y/o áreas no incorporadas en las que planeen operar. Las MFU deben facilitar un comprobante de la(s) inspección(es) de seguridad y contra incendios ya concluida(s) cuando sea el momento de la inspección.

Un permiso para MFU emitido por el condado de Dallas NO exime a las MFU de acatar las leyes municipales locales y/o regulaciones de áreas no incorporadas. Todas las MFU deben satisfacer cualquier ordenanza y/o regulación municipal y/o de áreas no incorporadas aplicable en materia de zonificación, estacionamiento u otro tipo, según corresponda.



DCHHS

Departamento de Salud y Servicios
Humanos del Condado de Dallas

Personas Saludables Comunidades

Saludables

Equidad Social y en Salud



Paso 1: Descargue el paquete de solicitud, complételo e imprímalo.

Paso 2: Una vez que tenga los artículos necesarios enumerados en la Lista de verificación de la unidad móvil de alimentos, llame a nuestra oficina al 214-819-2115 para programar una cita.

Paso 3: Traiga todos los artículos necesarios enumerados en la Lista de verificación de la unidad móvil de alimentos a su cita programada. **Se requerirá de una nueva cita si la Lista de verificación no está completa o si le falta algún artículo de la Lista.**

**Las inspecciones de las unidades móviles de alimentos
están disponibles de martes a viernes de 8:30 a. m. a
1:30 p. m. (excepto los feriados), en:**

**2121 Panoramic Circle
Dallas, TX 75212**

**Ubicación:
2121 Panoramic Circle
Dallas, TX 75212**



Definición de MFU:

De acuerdo con la Normativa sobre Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), una MFU es un negocio dedicado al servicio de alimentos, el cual ha sido instalado en un vehículo autopropulsado o propulsado de otro modo y autónomo, y diseñado para ser fácilmente desplazable (se incluyen, entre otros, los camiones de servicio de comida, remolques, carritos manualmente impulsados y puestos ambulantes), y que se utiliza para almacenar, preparar, exhibir, servir o vender alimentos. Las unidades móviles deben conservar su completa movilidad en todo momento. La unidad móvil no es un puesto fijo ni un quiosco. Un puesto de comida ambulante o un carrito de comida manualmente impulsado pueden contar con licencia para operar como una MFU. Estas disposiciones especiales, junto con las referencias del TFER, deberán cumplirse antes de poder operar.

Camión de servicio de comida



Carritos



Puestos ambulantes



Requisitos de las unidades móviles de alimentos (MFU)

Se requiere que una MFU cumpla con todos los criterios de una MFU tal como se describe en el Título 25, Capítulo 228 del Código Administrativo de Texas actual. Lo que se enumera a continuación se observa comúnmente y, sin embargo, no cumple con el reglamento, lo que puede impedir que se le otorgue un permiso a la unidad.

- Mínimo de 15 galones de agua potable bajo presión (agua fría y caliente) probada y etiquetada (entrada de ¾ de pulgada, o menos, utilizada únicamente para ese fin; bombas y mangueras con prevención de reflujo)
 - Solo para carritos: tanque de agua potable de mínimo 5 galones.
- Tanque de residuos líquidos 15 % más grande que el tanque de agua potable y etiquetado.
 - El tanque debe estar inclinado hacia un drenaje de 1 pulgada de diámetro o más y con válvula de cierre.
- Se deberá suministrar agua fría y caliente a presión en todos los lavabos.
 - Se incluye jabón y toallas de papel para lavarse las manos.
 - El agua caliente debe alcanzar un mínimo de 100 °F en el lavabo.
- Fregadero de tres compartimentos con escurridor o rejilla con agua fría y caliente.
 - El agua caliente debe alcanzar un mínimo de 110 °F en el fregadero de tres compartimentos.
- Los puestos de comida ambulantes no requieren lavabos.
- Superficies en contacto y sin contacto con alimentos (incluidas paredes, pisos y techos) se deben poder limpiar, deber ser lisas, duraderas y no absorbentes.
- Refrigeración capaz de mantener 41 °F o menos.
- Unidades de mantenimiento de calor capaces de mantener 135 °F o más.
- Ventanas, puertas y otras aberturas de paso protegidas contra la entrada de plagas.
- Todos los productos químicos y productos de limpieza deben estar aprobados para su uso en servicios de alimentos. Deben almacenarse adecuadamente y etiquetarse con tiras reactivas adecuadas para desinfectantes.
- La iluminación deberá estar protegida y deber ser adecuada.
- Alimentos, recipientes de alimentos y artículos para servir deben estar almacenados adecuadamente.
- Los termómetros deben guardarse en zonas de almacenamiento de alimentos fríos.
- Los termómetros de vástago (0° - 220 °F) no son necesarios para vendedores de conos de nieve sin alimentos con control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS).
- Se debe proporcionar un recipiente de basura cubierto para uso del público.
- Los artículos para servir deben estar almacenados adecuadamente.

Lista de verificación de las unidades móviles de alimentos (MFU)

***Para pasar una inspección previa a la licencia, una unidad móvil de alimentos debe cumplir los requisitos mínimos mencionados A CONTINUACIÓN. Utilice la Lista de verificación como una breve referencia a los requisitos de la MFU.**

- Solicitud completa
 - Incluya copia del Permiso para el Impuesto sobre Ventas y Uso de Texas.
- Acuerdo de Comisaria completo (se requiere una carta de autorización firmada). **Originales únicamente.**
- Está prohibido el uso de una residencia privada como Instalación de Preparación Central (CPF).
- Copia del Permiso para proveer servicios de alimentos de Comisaria.
- Copia del último informe de inspección de Comisaria (mantener en la unidad en todo momento).
- El vehículo tiene etiquetas de registro y placa en la unidad.
- Facilitación del comprobante de inspección de seguridad y contra incendios en el momento de la inspección.
- Copia de la Certificación del Gerente de Alimentos.
 - Se requiere uno por unidad.
 - No es necesario para las unidades de venta de conos de nieve únicamente (si sirve helado con conos de nieve, se requiere una certificación del Gerente de Alimentos).
- Menú de todos los alimentos a vender.
- Formulario completo de ubicación y horario de atención.
- Fuente de energía (por ejemplo, generador).

El operador de la unidad móvil de alimentos debe garantizar:

- No se permiten alimentos preparados en casa ni almacenamiento de alimentos en una residencia.
- Baño público preidentificado y de fácil acceso para los empleados.
- Certificación para el manipulador de alimentos
 - Todos los empleados, excepto el Gerente de Alimentos Certificado

No se requiere permiso para:

1. Artículos comerciales preenvasados sin TCS y helados congelados duros preenvasados



PERMISO PARA OPERADORES DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

(Se requiere un formulario separado para cada MFU)
LAS TARIFAS DE PERMISOS NO SON REEMBOLSABLES

Fecha de solicitud_____

Información vehicular

Nombre de la unidad móvil de alimentos (como aparece en la unidad/razón social)_____

Número de teléfono de contacto_____ Núm. de placa_____

Número del Permiso para el Impuesto sobre Ventas y Uso de Texas_____

Tipo de unidad móvil de alimentos: elija la que mejor se adapte a su operación

Alimentos preenvasados (ejemplo: alimentos preenvueltos, fríos o calientes)

Preparación de alimentos abiertos (ejemplo: cono de nieve, dispensa de alimentos abiertos, cocción de alimentos para servir)

Carrito de alimentos abiertos (Ejemplo: perritos calientes)

La solicitud y la tarifa son válidas únicamente durante 180 días a partir de la presentación/inspección inicial. Una unidad móvil de alimentos que no pase la inspección en ese período debe volver a presentar la solicitud y pagar una nueva tarifa.

Información del propietario

Nombre legal del propietario del negocio_____ Número de teléfono_____

Dirección_____ Ciudad_____ Estado_____ Código postal_____

Dirección postal_____ Ciudad_____ Estado_____ Código postal_____

Correo electrónico_____

Información del solicitante

Dueño Parte responsable

Nombre del solicitante (en letra de imprenta)_____ Firma del solicitante_____

Tarifa de la unidad móvil de alimentos (solo efectivo, cheque o giro postal)

Alimentos preenvasados

Preparación de alimentos abiertos

Carrito

PARA USO OFICIAL ÚNICAMENTE

Fecha de aprobación_____

Inspector de Salud_____

Núm. de Permiso:_____

Comuníquese con su Ciudad de operación con respecto a los requisitos para una inspección de incendios.

Si tiene preguntas adicionales sobre esta solicitud, comuníquese con la División de Salud Ambiental al (214) 819-2115, Fax (214) 819-2868.

Acuerdo de Comisaria

Acepto informar al establecimiento de la Comisaria que se enumera a continuación cada día operativo de todas las operaciones de limpieza y provisión de servicios, incluyendo el llenado de tanques de agua, la eliminación de aguas residuales, la limpieza de equipos y utensilios, el almacenamiento de suministros y alimentos. Además, acepto obtener todos los suministros y alimentos de una fuente aprobada. Este establecimiento de Comisaria cumple con todos los criterios para una comisaria como se describe en el Título 25, Capítulo 228 de Código Administrativo de Texas actual.

RAZÓN SOCIAL DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

(Nombre legal del negocio): _____

PROPIETARIO

(Propietario de la unidad móvil de alimentos o carrito):

Nombre: _____

Firma: _____ Fecha: _____

Acepto proporcionar servicios de comisaria para la unidad móvil de alimentos mencionada anteriormente. Mi establecimiento de comisaria cumple con todos los criterios de comisaria descritos en el Título 25, Capítulo 228 del Código Administrativo de Texas actual.

NOMBRE COMERCIAL

(Nombre de la comisaria): _____

NÚMERO DE PERMISO _____

DIRECCIÓN DE FACTURACIÓN _____

CIUDAD _____ ESTADO _____ CÓDIGO POSTAL _____

NÚMERO DE TELÉFONO _____ CORREO ELECTRÓNICO _____

Nombre: _____

Firma: _____ Fecha: _____

TÍTULO: Dueño o Parte responsable

UBICACIONES Y MENÚ

(Cualquier cambio en el menú o en las ubicaciones operativas debe enviarse a nuestra oficina)

Nombre de la unidad móvil de alimentos: _____ NÚM. DE PLACA _____

ALIMENTOS ABIERTOS []

CARRITO []

PREENVASADOS []

Enumere todas las ubicaciones (direcciones) donde la unidad móvil de alimentos operará durante más de 1 hora:

Dirección

DÍAS

HORAS

(por ejemplo: 1101 S Main Fort Worth)

(lun., mar., mié., jue., vie., sáb., dom.)

(por ejemplo: de 1 p. m. a 2 p. m.)

Ubicación 1: _____ Días de operación: _____ Horas en la ubicación: _____

Ubicación 2: _____ Días de operación: _____ Horas en la ubicación: _____

Ubicación 3: _____ Días de operación: _____ Horas en la ubicación: _____

Ubicación 4: _____ Días de operación: _____ Horas en la ubicación: _____

En cualquier otra ubicación donde generalmente operará durante más de 1 hora, proporcione aquí el número de la calle, el nombre de la calle y la ciudad únicamente. _____

MENÚ: proporcione todos los elementos del menú a continuación o adjunte un menú para revisarlo.

TIPOS DE ARTÍCULOS EN EL MENÚ (por ejemplo: tacos, hamburguesas, papas fritas cargadas, perros calientes, parrillada, etc.)

PROTEÍNAS (por ejemplo: carne de res, carne molida, *brisket*, pollo, alitas, cerdo, tocino, pescado, camarones, etc.)

FRUTAS Y VERDURAS (por ejemplo: lechuga picada, repollo, tomates cortados en cubitos, melones cortados, etc.)

PANES Y GRANOS (por ejemplo: tortillas, panes de hamburguesa, arroz, quinoa, etc.)

CONDIMENTOS Y SALSAS (por ejemplo: crema agria, salsa, mayonesa, mantequilla, etc.)

Proceso de solicitud y aprobación

Se puede descargar e imprimir una nueva solicitud de licencia para una unidad móvil de alimentos (MFU). Todos los artículos necesarios para obtener el permiso deben estar presentes en el momento de la inspección. La MFU deberá poder moverse fácilmente y estar lista para trasladarse al lugar designado por la autoridad. La unidad debe estar operativa en el momento de la inspección sin la necesidad de conexiones de fuentes eléctricas o de agua, lo que incluye, entre otros, instalaciones para lavado de manos o vajilla, refrigeración y eliminación de aguas residuales.

El equipo y los criterios del establecimiento móvil de alimentos pueden variar según el tipo de operación. Consulte el Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas (TFER) para obtener información completa sobre los requisitos o comuníquese con el DCHHS al (214) 819-2115 para obtener más información.

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DEL CONDADO DE DALLAS
DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL
ANEXO III

INSTAURACIÓN DE SERVICIOS MÓVILES DE ALIMENTACIÓN: LISTADO DE TARIFAS

Listado de tarifas

Descripción	Tarifa de permiso	Revisión del plan	Tarifa de la solicitud	Tarifa administrativa	Tarifa total
Tarifa de permiso para camión o remolque de preparación de alimentos	\$185.00	\$562.00	\$481.00	\$50.00	<u>\$1,278.00</u>
Tarifa de permiso para quioscos y carritos de comidas de venta de maíz y perros calientes	\$240.00	\$205.00	\$121.00	\$50.00	<u>\$616.00</u>
Tarifa de permiso para camiones de servicio de comida y de helados	\$300.00	-	\$121.00	\$50.00	<u>\$471.00</u>