



## DEPARTAMENTO DE SALUD DEL CONDADO DE BRAZOS

201 NORTH TEXAS AVE · BRYAN, TX 77803-5317

(979) 361-4450 · FAX (979) 823-2275

Correo electrónico: [healthdept@brazoscountytexas.gov](mailto:healthdept@brazoscountytexas.gov)

[www.brazoshealth.org](http://www.brazoshealth.org)

Esta lista provea los requerimientos necesarios para la aprobación de un establecimiento de alimento móvil en el condado de Brazos. Consulte las reglas del establecimiento de alimentos de Tejas (TFER) para obtener información completa sobre los requisitos. El libro de reglas de TFER puede ser encontrado en nuestro sitio <http://www.brazoshealth.org/environmental/inspections> o llame al grupo de establecimientos de alimentos al (979) 361-4450 para más información.

- El tanque de retención de residuos líquidos debe tener capacidad a lo mínimo 15% más grande que el tanque de la agua potable.
- Agua potable debe ser de una fuente aprobada.
- Agua caliente y fría bajo presión está disponible para todos los fregaderos.
- Debe proveer un lavamanos y debe ser fácilmente accesible
- Jabón de mano, toallas de papel desechables, detergente para los platos y productos químicos para desinfectar están disponibles
- Debe proveer un fregadero de tres compartimientos.
- Equipo para mantener alimento caliente o frío, adecuado para mantener alimentos que requieren tiempo/temperatura para control de seguridad (alimentos TCS) a las temperaturas requeridas.
- Productos alimenticios son obtenidos de fuentes aprobadas.
- Debe proveer un área de servicio (instalación de preparación central) para limpieza del móvil, la descarga de desechos líquidos o sólidos, llenado tanques de agua, llenado contenedores de hielo y embarque de alimentos.
- Una instalación de preparación central debe ser inspeccionada y ser operada por los requisitos de las reglas del establecimiento de alimentos de Tejas
- Un gerente de alimento certificado debe ser empleado si alimentos que requieren tiempo/temperatura para control de seguridad van a ser preparados/guardados; todos los otros empleados deben tener tarjetas de manipulador de alimentos.
- Artículos disponibles de un solo uso ser usados.
- La entrada de agua potable es equipada con conexión de manguera de un tamaño o tipo que previene cualquier otro propósito.
- Las tuberías o tuberías de distribución de agua potable se construyen e instalan de acuerdo con las normas de salud pública y plomería.
- Conexión de servicio de residuos líquidos debe ser diferente tamaño que la conexión de agua potable.
- Medidas de control efectivas son usadas para insectos, roedores y contaminación ambiental; pantallas de malla instaladas deben ser a lo mínimo 16 malla por una pulgada.
- Establecimiento de alimento móvil debe ser construido de materiales resistente a corrosión y durables.
- El establecimiento móvil de alimentos debe tener pisos, paredes y techos no absorbentes y fáciles de limpiar.
- Mostradores y las mesas están diseñados para durabilidad y son fáciles de limpiar.
- El equipo está instalado de modo que esté limpio, en buena condición y se pueda limpiar fácilmente.
- Instalaciones que se proveen para el almacenamiento de desechos sólidos deben ser fáciles a limpiar y cubiertos.
- Alimentos deben estar protegidos para prevenir contaminación.
- El nombre del establecimiento debe escribirse en al menos un lado de la unidad móvil para que puede leerse claramente.