



REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS ALIMENTARIOS TEMPORAL

El término **Establecimiento de Servicios Alimentarios Temporal** se refiere a establecimientos de productos alimenticios que presten servicios en un lugar fijo por un período delimitado conjuntamente con un acontecimiento o celebración único; o a concesionarios que presten servicios bajo un contrato de temporada con el Departamento de Parque y Recreo o el Mercado de Agricultores Municipal.



La palabra **alimento** se refiere a cualquier sustancia comestible cruda, cocinada o procesada; hielo; bebida; o cualquier ingrediente; que se utilice o venda o que se pretenda utilizar o vender entero o en parte para el consumo humano, a excepción del tabaco o alguna droga de conformidad con la definición de la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de Texas.

REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS TEMPORALES Para casetas de venta de alimentos o bebidas

I. Alimentos

- A) Únicamente se considerarán alimentos preaprobados que requieran una manipulación mínima. No se permite rebanar, cortar en cuadrillos ni de ninguna otra manera los productos alimenticios en el establecimiento. Se limitarán los alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) a **únicamente tres (3)** tipos. Los alimentos PHF son: carnes, huevos, productos lácteos, arroz, frijoles, papas, etc.
- B) Se permiten los mariscos y la carne de aves únicamente en las siguientes dos (2) condiciones:
1. El producto crudo debe estar precortado, empanizado y congelado a fin de poder llevarlo del congelador a la sartén o;
 2. El producto debe estar precocinado.
- C) *Los alimentos PHF que se permiten cocinar en el establecimiento desde su estado crudo son aquellos que se pueden cocinar rápido, como por ejemplo:
1. Hamburguesas listas para cocinar
 2. Fajitas de carne (carne deshebrada/mechada)
 3. Salchichas, perros calientes, etc.
- D) Todos los demás alimentos PHF deben ser preparados y cocinados en un establecimiento alimentario con un permiso actual y que haya sido inspeccionado recientemente. Estos alimentos deben ser transportados de la forma debida al lugar temporal y mantenidos a la temperatura correcta.

*LA GERENCIA ESTUDIARÁ LAS EXCEPCIONES EN FUNCIÓN DE CADA CASO



II. Estructura

A) Todos los establecimientos alimentarios temporales deben contar con un piso aprobado hecho de, como por ejemplo, hormigón, asfalto o madera laminada bien sellada.

B) Todas las casetas deben tener cubiertas protectoras (o techos) adecuadas para preparar los alimentos, cocinar, lavar utensilios y las áreas de servicio. Dichas cubiertas deben acatar los requisitos estipulados en el Código contra Incendios de Dallas. Se recomienda usar una tabla delantal como forma de protección para resguardar los alimentos, los artículos desechables y los utensilios de cocina.

C) Todas las parrillas deben tener una cubierta (o campana) mientras se usen.



D) Las casetas deben contar con una barrera para proteger los alimentos y evitar que los clientes entren a la caseta.

III. Requisitos relativos a los lavamanos

A) Las instalaciones para lavarse las manos que sean convenientes, son requeridas para todos los establecimientos de manipulación de alimentos. Se requiere flujo de agua para lavarse las manos y un cubo para las aguas residuales. Los calderitos de café, termos para bebidas o agua embotellada deben tener un grifo para servirlos. Se debe contar con reservas de,



por lo menos, **cinco (5) galones** de agua potable. Jabón y toallas deben estar disponibles. Los guantes desechables son recomendables, pero éstos no deben reemplazar las instalaciones para lavarse las manos.

IV. Lavado e higienización de utensilios

- A) Se debe suministrar un recipiente con una solución de agua jabonosa para lavar los trastes. Esto es únicamente para uso en casos de emergencia.
- B) Se puede obtener una solución de 50-100 PPM (partes por millones) de cloro al mezclar una (1) cucharada de cloro en un (1) galón de agua tibia. Los papeles de prueba se deben facilitar para asegurar la concentración adecuada de la solución. Se deben llevar los utensilios al puesto de venta diariamente para ser lavados, enjuagados e higienizados adecuadamente.



C) Las aguas residuales de los fregaderos, mesas de vapor, cubos, etc. deben ser desechadas en el sistema de desagüe o de manera que concuerda con el código de desecho de líquidos residuales.

D) Todas las toallas para la limpieza se deben almacenar en una solución higiénica aprobada con la concentración adecuada. Si el cloro se usa para higienizar, una solución de 100 PPM es requerida.

V. Protección y manipulación de alimentos

- A) Los artículos eficaces para la restricción del cabello, incluyendo las mallas, gorras y laca de pelo, son requeridas en las áreas en donde se preparan o sirven los alimentos.
- B) El personal que esté en contacto con los alimentos debe lavarse las manos cuantas veces posible para mantenerlas limpias, aun cuando se usan guantes desechables. Las uñas se deben mantener limpias y muy cortas. **Las uñas largas o con esmalte desconchado son prohibidas.**
- C) Se prohíbe masticar goma en las áreas para la preparación y servicio de alimentos.

- D) Todos los alimentos, recipientes de alimentos, utensilios, toallas, popotes y otros artículos de servicio singular se deben almacenar a por lo menos 6" (pulgadas) de distancia del piso y con protección contra salpicaduras, polvo, insectos, elementos del tiempo y otras contaminaciones.



- E) Todos los condimentos, incluyendo las cebollas, salsa agridulce con pepino, pimientos y chiles, salsa de tomate, mostaza, etc. que estarán disponibles de propio servicio para el consumo del cliente deben ofrecerse en paquetes individuales o por dispensadores aprobados.

- F) Todos los alimentos PHF que requieren refrigeración se deben almacenar a temperatura que no sobrepase 45° F (grados Fahrenheit). Los alimentos PHF que se deben mantener calientes deben estar a temperatura de 140° F o más para prevenir el crecimiento de bacteria. Las unidades de almacenamiento mecánicas son requeridas en cada puesto para asegurar que se mantenga la temperatura adecuada. El calentar con latas (Sterno) no es permitido para mantener la temperatura de alimentos calientes al aire libre. Las hieleras no son permitidas para mantener la temperatura de alimentos fríos.
- G) **No se permite exhibir alimentos abiertos o no protegidos.** Si se utilizan bandejas grandes para servir alimentos, sólo se permitirán las que llevan tapa con bisagra para que por lo menos la mitad de los alimentos queden cubiertos en todo momento.
- H) Los animales deben estar a por lo menos cincuenta (50) pies de las instalaciones o áreas de servicio de alimentos.
- I) Cuando no se usan dispensadores de hielo de propio servicio, las cucharas para hielo son requeridas. El hielo para el consumo humano no se debe usar para mantener fríos otros alimentos o bebidas. Las unidades de almacenamiento de hielo deben ser drenadas a un tanque de retención de aguas residuales o al sistema de drenaje para prevenir la inmersión de los envases de bebidas en el hielo derretido.

VI. Permisos

- A) Las solicitudes y expediciones de Permisos para Establecimientos de Servicios Alimentarios Temporales se despachan en la dirección proporcionada. Los permisos se expiden de lunes a viernes, de 8 a.m. a 12: 30 p.m. y de 1 p.m. a 4 p.m.
- B) Se deben recibir las solicitudes en la referida oficina por lo menos dos (2) días de trabajo antes del evento. Se deben entregar las tres (3) páginas de la solicitud para recibir la autorización.

- C) Se deberá pagar una tarifa no reembolsable de \$100 además de \$5 por día por cada establecimiento se servicios alimentarios temporal al momento de presentar la solicitud.
- D) Los **proveedores que no estén establecidos en la ciudad** deberán someter una copia del permiso de salud local vigente y una copia del último informe de inspección de salud efectuado por la dirección que reglamenta los establecimientos alimentarios.
- E) Los **fabricantes de alimentos** deben someter una copia de la licencia de fabricante estatal junto con la solicitud.
- F) Los **proveedores de servicios de festejos** situados fuera de la Ciudad de Dallas que ofrecen alimentos para eventos públicos o privados deben inscribirse en este departamento bajo la clasificación “Out-of-Town Caterer” y pagar una tarifa de inscripción de \$10. Todos lo proveedores de servicios de festejos deben ser autorizados por la Ciudad de Dallas y tener el permiso de la dirección reguladora correspondiente.

El propósito de estos requisitos es de prevenir enfermedades causadas por alimentos y proteger la salud del público al ayudar a los encargados de establecimientos de servicios alimentarios temporales a cumplir con las normas mínimas de construcción y usar técnicas seguras al almacenar, preparar, exhibir y servir alimentos.

Falta de cumplir con estos reglamentos puede resultar en el cierre del establecimiento alimentario, revocación del permiso o citaciones del tribunal municipal.

La División de Servicios de Protección y Educación Alimentaria puede imponer requisitos adicionales y restricciones relacionadas con el funcionamiento del establecimiento de servicios alimentarios temporal para proteger la salud del consumidor y puede prohibir la venta de alguno o todos los alimentos posiblemente peligrosos.

**Para información adicional o para dirigir sus preguntas,
comuníquese con la División de Servicios de Protección
y Educación Alimentaria al
(214) 670-8083
FAX (214) 670-8330**