City of El Paso Department of Public Health
Food Inspection Program

Public Health
Prevent. Promote. Protect.

AMBULANTE
REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

Todas las solicitudes y pagos deben ser entregados en la oficina de One Stop Shop localizado en el 811 Texas Avenue, El Paso, Texas 79901. Ninguna persona debe operar un establecimiento de comida sin antes haber obtenido un permiso valido otorgado por El Departamento de Salubridad, y una Licencia otorgada por La Ciudad de El Paso. (Permisos para El Condado de El Paso no requieren licencia de La Ciudad.)

Nota: Permisos para Establecimiento Ambulantes no son transferibles de persona a persona o de establecimiento a establecimiento. El permiso debe ser puesto en lugar visible al Público.

COMIDA PREPARADA EN CASAS PARTICULARES NO ES PERMITIDA EN ESTABLECIMIENTOS MOVIBLES O AMBULANTES. LOS ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES NO PUEDEN ESTACIONARSE A LA ESPERA DE CLIENTES. NOTA: VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA NO NECESITA OBTENAR UN PERMISO PARA UN EVENTO TEMPORAL.

I. **MANEJO DE ALIMENTOS**

1. Es obligatorio que todos los manejadores de alimentos obtengan una tarjeta de manejador de alimentos. Por lo menos una persona debe tomar el curso de Protección de Alimentos para gerentes cuando se manejen alimentos expuestos.
2. Todos los manejadores de alimentos deben restringir su cabello con una red, gorro, o cachucha.
3. Todos los manejadores de alimentos deben quitarse toda la joyería de sus manos y brazos (anillos, relojes, y pulseras).
4. Los manejadores de alimentos no deben tomar, comer, mascar chicle, o usar tabaco dentro del establecimiento durante la preparación de los alimentos.
5. Los manejadores de alimentos deben demostrar un alto grado de higiene personal. El lavado de las manos debe ser frecuente, especialmente después de cada cambio de operación, antes de manejar diferentes tipos de comidas y después de usar el baño.
6. Personal no autorizado no es permitido dentro del establecimiento.

II. **PREPARACION DE ALIMENTOS**

1. **Alimentos preparados en casas particulares o centros de preparación no autorizados, no son permitidos.**
2. **Alimentos Potencialmente Peligrosos deben mantener una temperatura interna de 41°F o menos en alimentos fríos, y 135°F o más si son calientes. Los alimentos deben ser preparados en el menor tiempo posible subsiguiente al inicio de operaciones.**
3. Todos los productos deben ser obtenidos de lugares autorizados por las autoridades correspondientes.
4. **Alimentos de preparación limitada.** Él termino incluye (Hot dogs, hamburgesas congeladas crudas, nachos, salchichas alemanas, tostadas, gorditas, churros y vegetales pre-lavados listos para consumir) pueden ser preparados en el establecimiento. **Alimentos de extensa preparación.** Él termino incluye (carne para tacos, enchiladas, gorditas, y burritos, arroz, frijoles, salsa para marinar) deben ser preparados en el Centro de Preparación autorizado por el Departamento de Salubridad. El centro de preparación debe mantener una calificación de 85 puntos en inspecciones de rutina en los últimos 6 meses. La forma para autorización del Centro de Preparación debe entregarse notariada. Las formas están disponibles en las ventanillas (Departamento de Salubridad). Recalentado de alimentos es la única operación permitida en el establecimiento. Cortar, rebanar o mezclar alimentos potencialmente peligrosos dentro del establecimiento no es permitido.
5. Hielo usado para consumo de los clientes debe ser obtenido en forma de cubos en bolsas selladas de fábrica. El hielo debe mantenerse en las bolsas originales hasta el momento de usarse.

III. **EQUIPO:**

1. El equipo debe ser instalado y usado de manera que no exista contaminación de los alimentos.
   a. Alimentos Expuestos:
      1. **Equipo para Cocinar** – Equipo de gas propano o eléctrico es permitido. Planchas, parillas, y campanas de extracción de grasa.
      2. **Equipo para mantener alimentos calientes** – Equipo de gas propano o eléctrico es permitido. Parillas, con tapadera, quemadores eléctricos, planchas, ollas eléctricas. Nota: Quemadores que usen combustible "Sterno" no son permitidos.
      3. **Equipo para mantener alimentos fríos** – Refrigeradores y congeladores deben ser instalados para almacenar alimentos potencialmente peligrosos. Hielo en bloque o en cubos no es permitido como refrigerante.
   b. Alimentos pre-empaquetados no potencialmente peligrosos.
      1. Equipo anteriormente mencionado no es necesario.

2. El equipo y los utensilios deben mantenerse en buen estado y disponibles para lavarse, enjuagarse, y desinfectarse Apropiadamente. Los utensilios deben ser suficientes en cantidad. Alimentos y áreas de contacto con alimentos deben ser protegidas de cualquier contaminación.
3. Procedimiento para lavar utensilios. Un fregadero de 3 compartimientos debe ser instalado con agua caliente a un mínimo de 110°F y agua fría con suficiente presión. (1) Lavar con agua caliente limpia y jabón (2) Enjuagar con agua caliente limpia y (3) Desinfectar con agua limpia a una concentración de cloro de entre 50 y 100 partes por millón (PPM). (4) Dejar secar al aire.
4. Artículos descartarles o desechables deben estar disponibles para uso de los clientes.
5. Agua potable debe estar disponible todo el tiempo durante la operación del establecimiento incluyendo la preparación de alimentos, el lavado de utensilios y el lavado de las manos por 20 segundos.
6. Un lavamanos debe ser convenientemente instalado con agua caliente a un mínimo de 110°F y agua fría con suficiente presión. Jabón liquido y toallas de papel son obligatorias.
7. Un tanque de agua potable y un tanque para el agua sucia deben ser instalados. El tanque para el agua sucia debe ser al menos 15% más grande en capacidad que el tanque de agua potable. El agua sucia debe ser depositada en un drenaje aprobado por la ley.
8. Todo producto y equipo debe ser almacenado por lo menos 6 pulgadas arriba del piso.
9. Equipo y utensilios de barro, peltre, cobre o material galvanizado, no son permitidos.
10. Todo el equipo y utensilios deben mantenerse limpios, funcionando apropiadamente y en buen estado.

IV. **Requisitos para un establecimiento de comida movible o ambulante. (Estructura del vehículo)**

1. Alimentos expuestos:
   a. Las paredes y el cielo deben ser de un material liso, no absorbente y fácil de limpiar. Las áreas de servicio deben de estar protegidas con tela de maya de 1/16 de pulgada o mantenerse cerrada, excepto en el momento de servir el producto.
   b. El nombre del negocio, dirección, ciudad, estado, numero de permiso de Salubridad deben ser exhibidos en letras de 2 pulgadas en por lo menos un lado del vehículo visible a los consumidores.
   c. Una luz debe ser instalada en cada esquina de la parte de arriba del vehículo. Dos de color Amarillo (ámbar) enfrente, y dos de color rojo en la parte de atrás. Las luces deben tener un diámetro de 6 pulgadas. Al momento de detenerse para atender clientes, las luces deben volverse intermitentes.
   d. Ventilación adecuada es necesaria, dentro del establecimiento, tela de maya, abanicos.
   e. Iluminación adecuada es necesaria dentro del establecimiento.
2. **Al momento de entregar la solicitud, muestras de agua fría y caliente son requeridas para ser analizadas en un Laboratorio del Departamento de Salud del Estado.**

V. **COSTO DEL PERMISO**

Ciudad de El Paso – Establecimiento ambulante (efectivo 09/01/08)
9.12.070H - **$105.00** Alimentos Pre-empaquetados
9.12.070I - **$158.00** Alimentos Expuestos – **(Resultados negativos de muestras de agua son requeridos.)**
Nota: $47.00 Costo por inspección del vehículo y $53.00 por el proceso por cada una de las solicitudes.
Nota: Todas las solicitudes deben ser entregadas en el Departamento de Salubridad y los costos por licencias de La Ciudad de El Paso deben ser pagados en el edificio municipal quinto piso.
Nota: Organizaciones no lucrativas no pagaran ningún costo.
Nota: Estos permisos son validos por un año y deben ser renovados antes de la fecha de expiración.

Condado de El Paso – Establecimiento ambulante.
4(d) - **$100.00** – Alimentos Pre-empaquetados.
4(c) - **$150.00** – Alimentos Expuestos.
Nota: Todas las solicitudes y costos son entregados en el Departamento de Salubridad.
Nota: Organizaciones no lucrativas no pagaran ningún costo.
Nota: Estos permisos son validos por un año y deben ser renovados antes de la fecha de expiración.

VI. INFORMACION:

Oficina: One Stop Shop (915) 212-0095 /// FAX (915) 212-0105.

VII. REFERENCIAS:

Texas Food Establishment Rules (TFER), REGLAS DEL ESTADO DE TEXAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA 229.170 (a)-(k)
El Paso Municipal Code, Title 9 (Health & Safety), Chapter 9.12 (Food & Food Handling Establishments), Section 9.12.810 A-K Ley Municipal Titulo 9 capitulo 9.12 Establecimientos de Comida Sección 9.12.810 a-k

El Paso County Food Safety Order. Salud y seguridad en establecimientos de comida en El Condado de El Paso.
Revised 11/11/13