



# City of El Paso Department of Public Health Food Inspection Program



Public Health  
Prevent. Promote. Protect.

## **PERMISO DE SEIS MESES** **REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA** ***(DEBE PRIMERO OBTENER APROBACION DE LA CIUDAD DE EL PASO)***

Localizado en **One Stop Shop**, 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. **Estos Permisos no son transferibles de persona a persona o de establecimiento a establecimiento. El Permiso debe ser puesto en lugar visible al público. NOTA: Estos permisos son aprobados por el largo de la temporada de un evento sazonal/deportivo a un máximo de 6 meses y no deben ser renovados por 6 meses después de la fecha de expiración del permiso. Estos permisos pueden operar solamente 5 días a la semana. Una carta de compromiso de cuando esta actividad se va a llevar a cabo debe ser adjunta a la solicitud especificando el tipo de actividad sazonal/deportiva y la duración del evento.**

**COMIDA DE CASAS PARTICULARES NO ES PERMITIDA.**

### **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 durante la preparación de los alimentos.
3. Todos los Manejadores de alimentos deben quitarse toda la joyería de sus manos y brazos (anillos, relojes, y pulseras) y cualquier otro tipo de articulo innecesario para la preparación de los alimentos (comida expuesta).
4. 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 comida y después de usar el baño.**
6. **Personal no autorizado** no es permitido dentro del establecimiento y áreas de servicio de alimentos.

### **II. PREPARACION DE ALIMENTOS:**

1. Alimentos preparados o almacenados 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 en alimentos calientes. Los alimentos deben ser preparados en el menor tiempo posible antes del evento.**
3. Todos los productos deben ser obtenidos de lugares autorizados por las autoridades correspondientes. Recibos deben estar disponibles.
4. **Alimentos de preparación limitada.** El termino incluye (Hot Dogs, hamburguesas congeladas crudas, nachos, salchichas alemanas, tostadas, gorditas, churros y vétales PRE-lavados listos para comer) pueden ser preparados dentro del puesto. **Alimentos de extensa preparación.** El termino incluye (carne para tacos, enchiladas, gorditas, burritos, arroz, frijoles, salsa para marinar) deben ser preparados en un 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 la 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 dentro del puesto. Cortar, rebanar, o mezclar alimentos Potencialmente Peligrosos dentro del puesto 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. Comida Expuesta:
    1. **Equipo para Cocinar**– Equipo de gas propano o eléctrico es permitido solamente. Por ejemplo: parrillas con tapaderas, estufas y quemadores.
    2. **Equipo para mantener alimentos calientes** – Equipo de gas propano o eléctrico es permitido solamente. Por ejemplo: Parrillas con tapaderas, quemadores eléctricos (chafing dishes) planchas, ollas eléctricas. **NOTA: Quemadores que usen combustible Sterno no son permitidos.**
    3. **Equipo para mantener alimentos fríos**-Refrigeradores y congeladores o hieleras con hielo seco son requerido 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. 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 descartables o desechables deben estar disponibles para uso de los clientes.
5. Agua potable debe estar disponible todo el tiempo durante la operación del puesto incluyendo la preparación de los alimentos, el lavado de utensilios, y 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 líquido y toallas de papel son obligatorias.
7. Una tina para lavar los trapeadores y para tirar el agua sucia de los mismos con agua caliente a 110°F y agua fría debe ser instalada.
8. En caso de instalación de nuevo equipo de plomería una tarjeta blanca de aprobación del Departamento de Building Permits and Inspections debe ser presentado.
9. Todo producto y equipo debe ser almacenado por lo menos 6 pulgadas arriba del piso.
10. Equipo y utensilios de barro, peltre, cobre, o material galvanizado no son permitidos.
11. **Todo equipo y utensilios deben mantenerse limpios, funcionando apropiadamente y en buen estado.**

#### IV. ESTRUCTURA O CONSTRUCCION DEL PUESTO:

1. Comida Expuesta:
  - a. Las paredes y el cielo deben ser de lona, plástico o de madera. Las paredes deben cubrir desde el cielo hasta el piso en tres lados y la mitad de abajo de la parte anterior. La mitad de arriba de enfrente puede estar cubierta con tela de alambre de malla fina (1/6 de pulgada). **NOTA: La mitad de arriba con tela sé requiere únicamente cuando insectos voladores causan problemas.**
  - b. Entradas y salidas deben mantenerse cerradas. Se recomienda una puerta de tela de maya (screen) completa.
  - c. Ventilación adecuada es necesaria dentro del puesto. Tela de maya (screen), abanicos.
2. Requisitos para comida pre-empaquetada no-Potencialmente Peligrosa:
  - a. Una carpa es requerida.
  - b. Iluminación adecuada es requerida.

#### V. COSTO DEL PERMISO:

**Ciudad de El Paso – Permiso de Seis Meses (efectivo 12-07-04)**

9.12.070C3 - \$ 79.00 Comida Pre-empaquetado permiso por 6 meses

9.12.070D3 - \$158.00 Comida Expuesta permiso por 6 meses

**Nota: \$47.00 Costo de inspección y \$53.00 costo por el proceso de cada una de las Solicitudes**

**Nota:** Solicitudes deben ser entregadas en El Departamento de Salubridad. Costos por Licencias deben pagarse en el Quinto piso del edificio de La Ciudad.

**Nota:** Organizaciones no lucrativas no pagaran ningún costo con la documentación correspondiente.

**NOTA: Estos permisos son aprobados por el largo de la temporada de un evento sazonal/deportivo a un máximo de 6 meses y no deben ser renovados por 6 meses después de la fecha de expiración del permiso. Estos permisos pueden operar solamente 5 días a la semana. Una carta de compromiso de cuando esta actividad se va a llevar a cabo debe ser adjunta a la solicitud especificando el tipo de actividad deportiva y la duración del evento.**

**Condado de El Paso – Este tipo de permiso no es valido fuera de la Ciudad de El Paso.**

#### VI. NUMEROS TELEFONICOS PARA INFORMACION:

**Oficina (915)212-0095 /// FAX (915)212-0105.**

#### VII. .REFERENCIAS:

Texas Food Establishment Rules (TFER), 229.170 (a)-(k) REGLAS DEL ESTADO DE TEXAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA.

El Paso Municipal Code, Title 9 (Health & Safety), Chapter 9.12 (Food & Food Handling Establishments), Section 9.12.810 A-K. Ley Municipal Título 9 Capitulo 9.12 Establecimientos de Comida Sección 9.12.810 A-K.