



Public Health

TARRANT COUNTY PUBLIC HEALTH

**ENVIRONMENTAL HEALTH
5001 N. RIVERSIDE DR., STE. 105
FORT WORTH, TX • 76137
817-248-6299**

Lista De Verificación Para Unidad Móvil De Alimentos

VERIFICACIÓN DE TODA LA DOCUMENTACIÓN DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS E INSPECCIONES DE PERMISOS SOLO CON CITA PREVIA.

Los permisos emitidos por Tarrant County Public Health tienen el propósito de otorgar aprobación para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria, permitiendo que su negocio ofrezca comida para el consumo público. Esta aprobación no debe confundirse con una autorización para operar dentro de la jurisdicción de una ciudad dentro del Condado Tarrant. Contacte a la ciudad específica donde operará su negocio para conocer los requisitos adicionales antes de comenzar a operar.

- ❑ Solicitud llenada por completo (Incluyendo copia del permiso de uso e impuesto sobre ventas de Texas)
 - ❑ Formulario de Certificación del Comisariato
 - ❑ Acuerdo del Comisariato llenado por completo
 - ❑ Copia del Permiso de Servicios de Alimentos del Comisariato
 - ❑ Copia del Certificado de Gerente de Alimentos
 - Se requiere uno por unidad
 - No se requiere para unidades de solo raspados
 - ❑ Menú
 - ❑ Formulario de ubicación y horario llenado por completo
 - ❑ Fuente de Energía (ej. Generador)
-

EL OPERADOR DE LA UNIDAD MÓVIL DEBE GARANTIZAR

- ☐ No se permite preparar o almacenar alimentos en un domicilio particular
- ☐ Baños públicos identificados previamente y de fácil acceso para los empleados
- ☐ Certificaciones de manipuladores de alimentos
 - All Cada empleado excepto el Gerente de Alimentos Certificado

No se requiere permiso para:

1. Artículos comerciales preenvasados que no son TCS
2. Artículos comerciales helados congelados preenvasados

Fecha de solicitud: _____

Información del vehículo XXXXXXXXXX

Nombre de la Unidad Móvil de Alimentos (como aparece en la unidad/DBA)

Teléfono de Contacto

Placa #

Número de permiso del impuesto sobre ventas y uso de Texas

Tipo de unidad móvil de alimentos - Elija el que mejor se adapte a su actividad:

- ☐ Alimentos preenvasados (ej. alimentos preenvasados fríos o calientes)
- ☐ Preparación de comida abierta (ej. raspado, comida abierta servida, comida cocinada para servir)
- ☐ Carrito abierto de comida (ej. hot dogs)

La solicitud y la tarifa solo son válidas durante 180 días a partir de la presentación/inspección inicial. Al no pasar la inspección en ese período debe volver a presentar la solicitud y pagar nuevamente la tarifa.

Información del propietario

Nombre Legal del Propietario del Negocio

Teléfono

Dirección

Ciudad

Estado

Código Postal

Correo electrónico

Información del solicitante 

☐ Propietario

☐ Parte Responsable

Nombre del solicitante (letra de molde)

Firma del solicitante

FOR OFFICE USE ONLY – Check each box if submitted with application

- ☐ Texas Sales Tax ID
- ☐ Commissary Certification
- ☐ Days
- ☐ Commissary Agreement
- ☐ Food Manager Certifications
- ☐ Locations (if applicable)
- ☐ Menu
- ☐ Commissary Most Recent Inspection
- ☐ Hours

Mobile Food Unit Fee

- ☐ Prepackaged Food: \$400
- ☐ Open Preparations: \$600
- ☐ Push Cart: \$600

Site # _____

Effective Date _____

***MUST BE COMPLETED BY COMMISSARY
HEALTH AUTHORITY**

Any vendor that applies for a Tarrant County Public Health
Mobile Food Unit Permit will be required to use a
permitted commissary and must submit this form along
with all required paperwork.

Please check one:

- ☐ Permitted with Tarrant County
☐ Not Permitted with Tarrant County

Commissary Name

Commissary / Food Establishment Owner or Responsible
Party

Commissary / Food Establishment Address

Public Health

Commissary / Food
Establishment Permit
Number

Commissary / Food
Establishment Permit
Expiration

I certify that the permitted establishment listed above meets the minimum requirements of this jurisdiction to handle the required commissary needs of a Mobile Food Unit, cleaning, and service operations, including filling water tanks disposal of wastewater, cleaning of equipment and utensils, and storage of supplies. This commissary facility meets all criteria for a commissary (central preparation facility/servicing area) as described in the current Texas Administrative Code, Title 25, Chapter 228.

☐ **APPROVED**

☐ **NOT APPROVED**

Name of Health Authority or Designee (Print)

Name of Health Jurisdiction

Health Authority or Designee (Signature)

Contact Phone / Email

Acuerdo de Comisariato

Acepto presentarme en el Comisariato indicado a continuación todos los días laborables para todas las operaciones de limpieza y servicio, incluido el llenado de los depósitos de agua, la eliminación de las aguas residuales, la limpieza del equipo y los utensilios, y el almacenamiento de suministros y alimentos. Además, me comprometo a obtener todos los suministros y alimentos de una fuente autorizada. Esta instalación de comisariato cumple con todos los criterios para un comisariato como se describe en el Código Administrativo de Texas actual, Título 25, Capítulo 228.

UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS HACIENDO
NEGOCIOS COMO: (Nombre Legal del Negocio)

PROPIETARIO (Propietario de la unidad móvil o Carrito de empuje):

NOMBRE:

FIRMA:

FECHA:

Acepto prestar servicios de comisariato para la unidad móvil de alimentos arriba indicada. Mi instalación de Comisariato cumple con todos los criterios de Comisariato descritos en el Código Administrativo de Texas vigente, Título 25, Capítulo 228.

NOMBRE DEL NEGOCIO:

(Nombre del Comisariato)

NUMERO DEL PERMISO:

DIRECCIÓN DE FACTURACIÓN:

CIUDAD:

ESTADO:

CÓDIGO POSTAL:

TELÉFONO:

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE:

FIRMA:

TITLE: ☐ Propietario ☐ Parte Responsable

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

Nombre de la Unidad Móvil de alimentos:

PLACA #

☐ COMIDA ABIERTA

☐ CARRITO DE EMPUJE

☐ PREENVASADO

Indique las ubicaciones (direcciones) en las que la Unidad Móvil de Alimentos estará presente durante más de 1 hora:

DIRECCIÓN (ex: 1101 S. Main, Fort Worth)

DÍAS (ex: L, M, MI, J, V, S, D)

HORAS (ex: 1 p.m. - 2 p.m.)

UBICACIÓN 1:

DÍAS DE OPERACIÓN:

HORARIO EN UBICACIÓN:

UBICACIÓN 2:

DÍAS DE OPERACIÓN:

HORARIO EN UBICACIÓN:

UBICACIÓN 3

DÍAS DE OPERACIÓN:

HORARIO EN UBICACIÓN:

UBICACIÓN 4:

DÍAS DE OPERACIÓN:

HORARIO EN UBICACIÓN:

Cualquier otra ubicación donde generalmente operará más de una hora, por favor proporcione solo el número, nombre de la calle y la ciudad.

MENÚ – Proporcione todos los elementos del menú a continuación o adjunte un menú para su revision

TIPOS DE ARTICULOS DEL MENU (Ej. Tacos, Hamburguesas, Papas Fritas, Hot Dogs, BBQ etc.)

PROTEINAS (Ej. Carne de res, Molido, Ternera, Pollo, Alitas, Puerco, Tocino, Pescado, Camarón, etc.)

FRUTAS Y VEGETALES (Ej. Lechuga Picada, Repollo, Jitomate Picado, Melón Rebanado, etc.)

PANES Y GRANOS (Ej. Tortillas, Pan de Hamburguesa, Arroz, Quinoa, etc.)

CONDIMENTOS Y SALSAS (Ej. Crema, Salsa, Mayonesa, Mantequilla, etc.)

Se requiere que una Unidad Móvil de Alimentos siga todos los criterios para una Unidad Móvil de Alimentos como se describe en el Código Administrativo de Texas actual, Título 25, Capítulo 228. Lo siguiente es lo que comúnmente no se cumple y puede impedir el permiso de la unidad.

- Mínimo 15 galones de agua potable a presión, agua fría y caliente etiquetada (entrada de 3/4" o menos utilizada sin ningún otro propósito, bombas y mangueras sin reflujo)
 - Solo carrito de empuje: Tanque de agua potable mínimo de 5 galones
- Tanque de desecho líquido etiquetado y 15% más grande que el tanque de agua potable
 - Tanque inclinado para drenar 1" de diámetro o más con válvula de cierre
- Lavamanos con agua fría y caliente
 - Incluyendo jabón y toallas de papel para lavarse las manos

- El agua caliente debe alcanzar un mínimo de 100 °F en el lavamanos
- 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 triple
- Superficies en contacto y no en contacto con alimentos lavables, lisas, duraderas y no absorbentes, incluidas paredes, suelos y techos.
- Refrigeración capaz de mantener 41 °F o menos
- Contenedores calientes capaces de mantener 135°F o más
- Paso a través de ventanas, puertas y otras aberturas protegidas de la entrada de plagas
- Todos los productos químicos y de limpieza deben estar aprobados para su uso en servicio de alimentos. Almacenados correctamente y etiquetarse con tiras reactivas adecuadas para desinfectantes

- La iluminación debe estar protegida y proporcionar una iluminación adecuada
- Alimentos, envases de alimentos y artículos para servir almacenados adecuadamente
- Termómetros en áreas de almacenamiento de alimentos fríos
- Termómetro de varilla (0°- 220° F), no requerido para vendedores de raspados sin alimentos TCS
- Contenedor de basura cubierto para uso del público
- Artículos de un solo servicio debidamente almacenados