



Texas Department of State Health Services

**DEPARTAMENTO ESTATAL DE SERVICIOS DE SALUD DE TEXAS
GRUPO DE SALUD PÚBLICA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
DE VENTA AL POR MENOR
LISTA DE VERIFICACIÓN PARA INSPECCIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE SERVICIO DE
ALIMENTOS**

Esta lista de verificación señala los requisitos necesarios para la aprobación de un Establecimiento Temporal de Servicio de Alimentos que opera bajo la jurisdicción del Departamento Estatal de Servicios de Salud de Texas. El equipo y los criterios para los establecimientos temporales de servicio de alimentos pueden variar dependiendo del tipo de operación. Consulte el Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas (TFER), donde encontrará información completa sobre los requisitos. También puede comunicarse al Grupo de Salud Pública e Inocuidad de los Alimentos de Venta al por Menor (PSRFSG) al (512) 834-6753 para obtener más información, o bien puede visitar nuestra página web en www.dshs.texas.gov/foodestablishments. **Esta lista de verificación y todos los demás formularios de informes de inspección deberán completarse para todos los Establecimientos Temporales de Servicio de Alimentos.**

Licencia/Expediente N.º: _____ Establecimiento: _____

Fecha: _____ Dirección: _____ Fotos adjuntas

*** NOTA: SI EL EVENTO SE REALIZARÁ EN UN ÁREA PERMITIDA E INSPECCIONADA POR UN DISTRITO DE SALUD PÚBLICA, DEL CONDADO O DE LA CIUDAD, DEBERÁ COMUNICARSE CON LA AGENCIA CORRESPONDIENTE PARA SOLICITAR EL PERMISO. ***

		CUMPLE	NO CUMPLE	N/A
1	Cuenta con un permiso válido expedido por el Departamento (un solo evento / múltiples eventos).			
2	Los alimentos se reciben de una fuente aprobada. (No están permitidos los alimentos preparados en casa).			
3	El agua potable proviene de una fuente aprobada.			
4	Cuenta con una estación para el lavado de manos, agua caliente, bote de basura y grifo de caída de agua (sin botón).			
5	Cuenta con jabón, toallas de papel, trapos, detergente y productos químicos desinfectantes.			
6	Se emplea un desinfectante para manos aprobado. (Se usa después de lavarse las manos).			
7	Cuenta con tres piletas para lavar, enjuagar y desinfectar (lo suficientemente grandes como para limpiar los equipos y utensilios más grandes).			
8	Se emplean tiras reactivas para medir la concentración de desinfección.			
9	Cuenta con el equipo adecuado para cocinar y mantener los alimentos a las temperaturas requeridas.			
10	El equipo para la preservación de alimentos fríos y calientes es adecuado para mantener los alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para la seguridad (TCS) a las temperaturas requeridas.			
11	El equipo está instalado de manera que se pueda limpiar fácilmente, y está limpio y en buenas condiciones.			

12	El personal mantiene un alto nivel de limpieza personal y cumple con buenas prácticas de higiene (cubre bocas, redes para pelo, sin joyería, uñas bien recortadas, ropa exterior limpia).			
13	El personal no padece infecciones que puedan transmitir enfermedades de origen alimentario (es restringido o excluido).			
14	Hay lugares designados para que los empleados puedan comer, ingerir bebidas, fumar y guardar sus pertenencias.			
15	Se emplean guantes desechables y utensilios (incluidas palas para hielo) para reducir al mínimo la manipulación de los alimentos.			
16	Cuenta con un termómetro para alimentos preciso (aprobado y preciso).			
17	La estructura está construida con materiales anticorrosivos y resistentes.			
18	El techo protector sobre las áreas de preparación de alimentos será de madera, lona u otros materiales aprobados para protección contra el clima.			
19	La superficie del contrapiso aprobada está nivelada para drenar y se controla el polvo (lonas, concreto, asfalto, tierra o grava, si están cubiertos con tapetes, plataformas removibles u otros materiales adecuados y aprobados por la autoridad normativa).			
20	El desecho de aguas negras y residuales es adecuado.			
21	Las superficies del equipo que tienen contacto con los alimentos están diseñadas para ser resistentes y de fácil limpieza.			
22	Se aplica control de plagas (insectos, roedores y otros animales).			
23	Los artículos desechables se almacenan, suministran y distribuyen correctamente.			
24	Los baños se encuentran en una ubicación conveniente.			
25	Cuenta con contenedores adecuados y tapados para residuos y basura.			
26	Los alimentos están protegidos contra la contaminación.			

*** AVISO: El Artículo 228.222, inciso (a) del Reglamento para Establecimientos de Servicio de Alimentos de Texas establece lo siguiente: "La autoridad normativa podrá imponer requisitos adicionales de protección contra riesgos sanitarios relacionados con el manejo de establecimientos temporales de servicio de alimentos, podrá prohibir la venta de algunos o todos los alimentos que requieran control de tiempo y temperatura para su seguridad (TCS) y, cuando no haya un riesgo sanitario, como los puestos de bebidas de los niños en un vecindario, podrá desistir de la aplicación de los requisitos de estas normas o modificarlos". El incumplimiento de estos requisitos puede resultar en la suspensión inmediata del permiso y en la aplicación de las sanciones establecidas en el Capítulo 437 del Código de Salud y Seguridad de Texas. ***

Comentarios adicionales: _____