



Public Health

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

LA VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS E INSPECCIÓN DE PERMISOS DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS SERÁ ÚNICAMENTE CON CITA A PARTIR DEL 1 DE SEPTIEMBRE DEL 2023.

- 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 Último Informe de Inspección del Comisariato
- Etiquetas de Registro en el Vehículo y Placas en la Unidad
- 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
 - Cada empleado excepto el Gerente de Alimentos Certificado

No Se Requiere Permiso para

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

Tarrant County Public Health
1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
817-248-6299



Public Health

SOLICITUD DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Fecha de solicitud _____

Información del vehículo

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 de correspondencia

Atención _____ Teléfono _____ Dirección _____

Ciudad _____ Estado _____ Código Postal _____

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 Agreement Commissary Permit Commissary Most Recent Inspection

Commissary Certification Food Manager Certification Food Handler Certifications Hours Days

Locations (If applicable) Menu License Plate

Mobile Food Unit Fee

Prepackaged food - \$400 Open Preparation - \$600 Push cart - \$600

Site # _____ Effective Date _____

Tarrant County Public Health
1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
817-248-6299

Commissary Certification

***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

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 []

Public Health

Name of Health Authority or Designee (Print)

Name of Health Jurisdiction

Health Authority or Designee (Signature)

Contact Phone / email

Tarrant County Public Health
1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
817-248-6299

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 _____

TÍTULO: [] Propietario o [] Parte Responsable

Tarrant County Public Health
1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
817-248-6299

UBICACION(ES) & MENÚ

(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 (ej: 1101 S Main St. Fort Worth)	DÍAS (L, M, MI, J, V, S, D)	HORAS (ej: 1pm-2pm)
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 revisión

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

PROTEINAS (Ej. Carne de res, Molida, 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.)

Tarrant County Public Health
 1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
 817-248-6299



Public Health

REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

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

Tarrant County Public Health
1101 S. Main St., Suite 2300, Fort Worth, TX 76104
817-248-6299