



Distrito de Salud del Condado y Ciudades de Williamson Requisitos Minimos para Establecimientos de Servicio de Comida

Requisitos Físicos

Toda preparación de comida, almacenaje de comida y areas de limpiar y lavar vasijas deben estar protegidas. Todas las paredes, los pisos, techos, y superficies las cuales tienen contacto con la comida, deben ser lisas, durables, no absorbentes y que se limpien facilmente. Todos los brazos de lamparas electricas localizadas sobre las areas de preparar la comida o areas de almacenaje de comida deben ser protegidas.

Recursos Aprobados

Toda la comida preparada para consumo público debe venir de un recurso aprobado. Toda la comida debe ser sana, sin impurezas, y presentada apropiadamente. Toda carne, productos lacteos y pollo debe ser inspeccionada. (No se acepta carnes procesadas o casadas/matadas en casa, crudas, mantequilla hecha en casa, huevos frescos de granja, etc.) Productos que se mantienen en gabinetes debe estar en botes originales con etiquetas de identificación y fechas de caducidad que se puedan leer. Toda comida debe ser protegida de contaminación potencial en todo tiempo.

Lavabos de Manos

Los lavabos de manos deben estar convenientemente localizados y accesibles para el uso de empleados en la preparación de comida, servicio de comida y areas para lavar vasijas o utensilios. Los lavabos de manos deben tambien estar en o con proximidad de los cuartos de baño. Cada lavabo debe ser equipado para proveer agua caliente (al menos 110°F) y fria, toallas de solo un uso y jabón en todo tiempo.

Control de Temperatura

Todas unidades de refrigeración deben mantener comida a 41°F o menos en todo tiempo y estar equipado con un termometro visible. Todas las unidades de congelación deben mantener comidas en un estado de congelación y estar equipado con un termometro visible. Equipo que mantiene el calor (mesas de vapor, cajas calientes, etc.) deben mantener la comida a 140°F o mas alto en todo tiempo. Todo equipo que mantiene el frio (barras de ensalada, platos frios, etc.) deben mantener la comida a 40°F o menos en todo tiempo.

Limpiando y Desinfectando el Equipo

Los establecimientos deben demostrar que todo equipo, vasijas y utensilios son desinfectados por medio de un metodo aprobado (uso de un desinfectante aprobado o agua caliente).

Si el lavar de vasijas es hecho a mano, un fregadero de 3 divisiones debe ser usado para lavar con agua con jabón en el primer compartimiento, enjuagar con agua clara en el segundo compartimiento y desinfectar en la tercer parte con un desinfectante de química (amonía, cloro o yodo/iodo). Los compartimientos debe ser suficientemente grandes para poder sostener la pieza mas grande de equipo para ser lavada o limpiada.

Si una máquina de lavar platos commercial es usada, un desinfectante debe ser inyectado automaticamente con la correcta concentración durante el último enjuage y debe ser detectado por la tira de prueba **O** un impulsador debe ser instalado para asegurar que la temperatura del enjuage final llege a 180°F.

Facilidades para Limpieza

Al menos un fregadero o lugar de limpiar con un desagüe en el piso debe estar ese en lugar y usado para la limpieza de trapiadores y el desagüe de la agua de trapiador.

Cuartos de Baño

Los cuartos de baño deben estar convenientemente localizados y deben estar accesibles para todos los empleados en todo tiempo. Revise con el Distrito de Salud (WCCHD) para determinar si sus lavabos satisfacen los requisitos. Los cuartos de baño debe ser completamente cerrado con puertas que se cierran solas. Los cuartos de baño deben tener lavabos de manos.

Sanidad de Agua / Drenaje

Todos los establecimientos deben tener un recurso de agua aprobada como de ciudad-comunidad o noria de agua privada. Todas las norias de agua deben tener un reporte de analisis de bacteriología. Sistemas septicos y trapas de grasa deben ser adecuadamente medidas y funcionando correctamente. **TODAS sistemas septicos deben tener permiso del Distrito de Salud del Condado y Ciudades de Williamson (WCCHD) especificamente para el uso de servicio de comida.** Si tiene preguntas por favor hable la oficina de Georgetown (512) 943-3620.

Control de Insectos y Roedores

Todos los establecimientos deben establecer rutinalmente el control de insectos. Todo control de insectos y roedores debe ser por un professional licenciado. Cualquier entrada tendran que estar efectivamente protegida contra la entrada de insectos por medio de puertas bien medidas, que se cierran solas, ventanas con telas que cierran, el control de corrientes de aire o por otros medios. Todas las puertas con tela deben cerrarse solas.

Permiso de Proveedor de Comida

Cualquier persona la cual opera un establecimiento de comida se le requiere aplicar y obtener un permiso y pagar la cuota indicada.

Certificación de Manejador de Comida

Cualquier persona la cual es empleada en una localidad donde comida o bebidas son preparadas, servidas, transferidas, mantenidas, enpaquetadas o vendidas, se les requiere que pasen la clase y obtengan la tarjeta de manejador de comida. Estas clases son disponibles por medio del Distrito de Salud del Condado y Ciudades de Williamson (WCCHD). La cuota es \$10 por una tarjeta para un año (para empleados de primera vez) y \$15 por una tarjeta de dos años (para aquellos quienes han tomado la clase anteriormente en el Condado de Williamson). Para mas informacion hable a la oficina de 8 a 5 (512) 248-7617. Si hablamos espanol. 211 Commerce #111, Round Rock, Texas 78664.

Todos estos requisitos estan basados en las Reglas de Establecimientos de Comida de Texas. Una copia completa de estas reglas pueden ser proporcionadas en el sitio de web del Departamento de Salud de Texas, www.tdh.state.tx.us/foodestablishments, luego pase al lugar de venta de comida (retail foods),Reglas de Establecimientos de Comida de Texas (Texas Food Establishment Rules).