

Caterer

1. WHAT IS A CATERER?

A caterer operates a catering service and provides food that requires limited additional preparation at the service site.

2. CAN I PREPARE AND STORE FOOD AT MY HOUSE AND SELL IT FROM THE UNIT?

No, all food served in a catering service must be prepared within a commercial kitchen that has a health permit. Personal homes are not considered to be a commercial/restaurant kitchen.

3. DO I NEED A MOBILE VENDOR PERMIT?

Yes. In order to serve or sell food as a Caterer, the mobile food vendor/unit must:

- Go through a plan review process with an assigned health inspector.
- Pass a permit inspection.
- Obtain a health permit.

Contact the Consumer Health Division at 817-392-7255 to be assigned to a health inspector.

There is a \$65 administrative plan review fee. The annual health permit fee for a Caterer is \$285 plus \$5 per employee.

4. WHERE CAN I OPERATE MY MOBILE UNIT?

A mobile vendor shall not operate within 50 feet of a single-family or multi-family residential area, a vacant lot, or a City park. If you have further questions regarding where you can operate, please contact The City of Fort Worth Zoning at 817-392-8028.

In addition, The City of Fort Worth Zoning Ordinance states that Mobile Vendors shall not operate between the hours of 2:00 a.m. and 7:00 a.m.

5. WHAT IS REQUIRED TO PASS AN INSPECTION?

In order to pass a permit inspection, the following requirements must be met:

- A vehicle with transport space that is smooth and easily cleanable. (No carpet or fabric interior lining.)
- Portable hand wash station.
- Sneeze guards for service lines.
- Commercial equipment to keep food at proper temperature.
- Stem Thermometer.
- Approved sanitizer.

For full detailed requirements and required documents visit www.FortWorthTexas.gov/health.

6. WHAT EMPLOYEE TRAININGS ARE REQUIRED?

At least one employee must obtain a Food Manager Certification. The certified Food Manager must be available during all hours of operation. In addition, any employee who will be handling food or drinks for the catering service is required to obtain a Food Handler Certification. The City of Fort Worth offers both courses online. To begin the course, visit www.statefoodsafety.com/CustomPortal/FortWorth.

CATERER

1. ¿QUÉ ES UN PROVEEDOR DE ALIMENTOS “CATERER”?

Un proveedor de alimentos opera un servicio de catering y proporciona alimentos que requieren preparación adicional limitada en el lugar de servicio.

2. ¿PUEDO PREPARAR Y ALMACENAR ALIMENTOS EN MI CASA Y VENDERLOS DESDE LA UNIDAD?

No, toda la comida que se sirva en un servicio de catering debe prepararse dentro de una cocina comercial que tenga un permiso de salud. Las viviendas individuales no se consideran una cocina comercial o una cocina de un restaurante.

3. ¿NECESITO UN PERMISO DE VENDEDOR MÓVIL?

Si. Para servir o vender comida como “caterer”, la unidad/ vendedor móvil debe:

- Pasar por un proceso de revisión del plan con un inspector de salud asignado.
- Pasar la inspección de salud.
- Obtener el permiso de salud.

Comuníquese con la División de Salud al Consumidor al 817-392-7255 para ser asignado a un inspector de salud.

Hay una tarifa de revisión del plan administrativo de \$ 65 dólares. El permiso de salud anual para un servicio de catering es de \$ 285 dólares más \$ 5 dólares por empleado.

4. ¿DÓNDE PUEDO OPERAR MI UNIDAD MÓVIL?

Un vendedor móvil no debe operar a menos de 50 pies de distancia de un área residencial unifamiliar o multifamiliar, un lote baldío, o un parque de la ciudad. Si usted tiene preguntas adicionales sobre donde puede operar, comuníquese con el área de Zonificación de la Ciudad de Fort Worth al 817-392-8028.

Además, la Ordenanza de Zonificación de la Ciudad de Fort Worth establece que los vendedores móviles no deben operar entre las horas de 2:00 a.m. y 7:00 a.m.

5. ¿QUÉ SE REQUIERE PARA PASAR UNA INSPECCIÓN?

Para aprobar una inspección de salud, los siguientes requisitos se deben cumplir:

- Un vehículo con espacio de transporte y que sea liso y fácil de limpiar. (Sin alfombra o forro interior de tela).
- Estación portátil para lavarse las manos.
- Protectores contra estornudos para las líneas de servicio.
- Equipo comercial para mantener los alimentos en las temperaturas apropiadas.
- Termómetro digital.
- Desinfectante aprobado.

Para conocer todos los requisitos detallados y los documentos necesarios, visite www.FortWorthTexas.gov/health.

6. ¿QUÉ ADIESTRAMIENTOS SE REQUIEREN PARA LOS EMPLEADOS?

Al menos un empleado debe obtener la certificación de gerente de alimentos. El gerente de alimentos certificado debe estar disponible durante todas las horas de operación. En adición, cualquier empleado que trabaje con alimentos o bebidas en la unidad móvil debe obtener una certificación de manipulador de alimentos. La ciudad de Fort Worth ofrece ambos cursos en línea. Para comenzar el curso, visite www.statefoodsafety.com/CustomPortal/FortWorth.