

## Tipos de Vendedores Móviles:

- **Banquete (catering)\***  
aprobado para entregar comidas preparadas en servicios de "catering"
- **Cocinar/Servir Alimentos\***  
aprobado para cocinar y servir alimentos en la unidad
- **Asador de Maíz**  
aprobado para asar maíz y comidas pre-empacadas y no perecederas
- **Carrito de Helados (pushcart)**  
aprobado para vender helados pre-empacados desde las 7 a.m. – atardecer
- **Camión de Helados**  
aprobado para vender helados pre-empacados y alimentos no perecederos
- **Carrito de Empuje (pushcart)\***  
aprobado para vender no más de 3 alimentos pre-cocinados/no perecederos
- **Remolque/Camión de Raspados**  
aprobado para vender raspados y comida pre-empacada y no perecedera
- **Pre-Empacadas/Preparadas\***  
aprobado para comidas previamente preparadas y empacadas (no alimentos crudos)

### **NINGÚN ALIMENTO O INGREDIENTE DEBE SER GUARDADO O PREPARADO EN CASA.**

\***Comisaría** - se refiere al establecimiento fijo de servicio de alimento autorizado e inspeccionado por la Oficina de Salud al Consumidor o alguna otra entidad reguladora de salud. El vendedor móvil deberá llevar su unidad a esta instalación cada día que opere para:

- Desechar el agua usada
- Reabastecerse de agua potable
- Limpiar la unidad móvil
- Guardar comidas
- Cocinar alimentos que no son fáciles de preparar en la unidad móvil

FORT WORTH CODE COMPLIANCE DEPARTMENT  
CONSUMER HEALTH DIVISION  
818 MISSOURI AVE  
FORT WORTH, TX 76104-3618

10100 0239004 5610102

# Cómo ser un Vendedor Móvil de Alimentos

## 3 Pasos para Comenzar un Negocio Móvil de Alimentos



FORT WORTH®

## Paso 1: Revisión de Planos

¿Está interesado en comenzar su propio negocio móvil de alimentos?

Antes de comprar, alterar u operar una unidad móvil de alimentos, necesita una revisión de planos. Comuníquese con nuestra oficina para que le asignen un inspector de salud.

Contacte:

Departamento de Cumplimiento del Código -  
818 Missouri Ave Room 154  
Fort Worth, TX 76104  
817-392-7255

Usted y el inspector de salud discutirán la revisión de planos según su tipo de negocio y unidad móvil.

La revisión de planos tiene un costo de \$65.00 que deberá ser pagada al momento.

## Paso 2: Cumplir con los requisitos

Comience a preparar su unidad móvil para que cumpla con los requisitos discutidos durante la revisión de planos. Además, dependiendo del tipo de móvil, deberá traer los siguientes documentos:

- Certificado de Impuestos de ventas
- Registro del vehículo
- Licencia de conducir de Texas
- Carta de la comisaría notariada (original)
- Copia del permiso de salud de la comisaría
- Inspección más reciente de la comisaría
- Certificado de Gerente de Alimentos de Fort Worth
- Certificado de manejo de alimentos
- Carta del baño notariada (si va estar estacionado por más de 60 minutos)
- Menú completo con horas/días de operación.
- Recibo de compra/arrendamiento de la unidad
- Prueba de fabricación comercial de la unidad móvil

## Paso 3: Permiso de Salud

Una vez que cumpla con todos los requisitos, contacte a su inspector asignado y coordine una inspección para obtener el permiso.

Las inspecciones para obtener el permiso, se realizan en el Hazel Harvey Peace Center, 818 Missouri Ave. Deberá estacionar su unidad en el lado oeste del edificio. Siga las flechas pintadas en el pavimento y estacione su unidad en el espacio enumerado.

Usted deberá proveer un generador eléctrico al momento de la inspección. Se recomienda que llegue 30 minutos antes de su cita para asegurar que el equipo funcione y el agua caliente esté en la temperatura adecuada.

Está prohibido operar la unidad sin antes haber pagado y recibido su permiso de salud. Operar sin permiso de salud podría resultar en multas.

- Permiso de Salud Anual - \$285 + \$5/empleada
- Permiso de Salud por Temporada - \$200
- Permiso de Salud para Carrito de Helados - \$85

### Certificado de Ocupación de Vendedor (VCO):

Si usted decide vender desde cualquier localidad por más de 60 minutos consecutivos, necesita obtener un Certificado de Ocupación de Vendedor del Departamento de Planificación y Desarrollo. Esto luego de que el permiso de salud haya sido emitido.

Luego de seleccionar el lugar para vender y antes de firmar un contrato y obtener la carta del baño para el lugar, llame al Departamento de Planificación y Desarrollo al (817) 392-2222 para preguntar si el lugar escogido es elegible para un VCO.

## Inspección de la Unidad Móvil

Al momento de la inspección, dependiendo del tipo de unidad que tenga, asegúrese de cumplir de la A - Z:

- A. Vehículo fabricado comercialmente
- B. Vehículo limpio y libre de basura y residuos
- C. La comida debe provenir de una fuente aprobada. (Prohibido preparar comida en casa)
- D. Paredes, pisos y techos lisos, estables y fáciles de limpiar
- E. Área de trabajar debe ser adecuada y tener pasillos con un mínimo de 3 pies de ancho
- F. Estantes para guardar comida deben estar a 6' del piso
- G. Luces deben ser brillante y estar protegidas
- H. Luces de emergencia deben estar separadas al frente y atrás del vehículo
- I. Ventana para pasar comida debe ser pequeña y con malla protectora (screen)
- J. El espacio del mostrador y del almacén debe ser adecuado para las operaciones de la unidad
- K. Tanque de agua potable mínimo de 15 galones (Push Cart - tanque de 5 galones)
- L. Tanque de aguas usadas debe ser 15% más grande que el tanque de agua potable
- M. Lavamanos con agua caliente a 100°F, jabón de manos y papel toalla
- N. Fregadero de 3 compartimientos con agua caliente a 110°F
- O. Detergente de platos aprobado, desinfectante y tiritas de prueba
- P. Equipo comercial con temperatura adecuada (41°F/135°F)
- Q. Hielo adecuadamente drenado y guardado
- R. Superficies en contacto con alimentos deben ser fáciles de limpiar (plástico o acero inoxidable)
- S. Termómetros disponibles en unidades calientes y frías
- T. Termómetro de tallo de metal (0-220°F)
- U. Alimentos, contenedores de alimentos y utensilios para servir deben estar guardados adecuadamente
- V. Artículos desechables guardados adecuadamente
- W. Químicos aprobados deben estar etiquetados, y guardados apropiadamente
- X. Áreas de autoservicio deben tener protectores contra estornudo
- Y. Ir diariamente a la comisaría para suplirse, limpiar y darle servicio a la unidad- requiere registro diario
- Z. Superficies usadas para cocinar al aire libre deben estar bien cerradas y construídas para prevenir contaminación