

Hidalgo County Health & Human Services Department
Environmental Division
1304 S. 25th Street Edinburg, TX 78542
Telefono (956) 383-0111 Fax (956) 383-7351
<http://www.hchd.org/index.html>

Solicitud para el permiso de **VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA**

NOTA: Esta solicitud debe completarse en su totalidad. **NO SE ACEPTARÁN LAS SOLICITUDES QUE ESTÉN INCOMPLETAS.** El hecho de presentar una solicitud para un permiso para operar no garantiza que el permiso sea concedido. La aprobación del permiso está basada en el cumplimiento de los requisitos sanitarios estatales y locales por parte del establecimiento o unidad ambulante de comida. **LAS UNIDADES AMBULANTES DEBEN ESTAR PRESENTES PARA QUE SE LES EMITA EL PERMISO.**

MARQUE TODO LO QUE CORRESPONDA: Este vendedor ambulante de comida operará dentro de: la ciudad, el condado de Hidalgo fuera de los límites de la ciudad, una ciudad incorporada en el condado de Hidalgo,
Nombre: _____

Nombre comercial del vendedor ambulante: _____

Dueño de la unidad de venta ambulante: _____ Tel. _____

Parte responsable de la unidad de venta ambulante: _____ Tel. _____

Domicilio residencial: _____ Ciudad _____ Estado ____ Código postal _____

Fecha de nacimiento: _____ No. del documento de identidad/Estado _____ Número de empleados _____

Dirección de correo electrónico (opcional): _____ Horario de trabajo: _____

Mandar las renovaciones por correo a: Ciudad Estado __ Código postal

Marque uno: Dueño Sociedad Corporación

Tipo de vendedor: () Sin restricción (comida abierta, sin empaquetar) () Con restricción (comida previamente empaquetada)

Vehículo: Camioneta, Van, Camión, Tráiler, Carrito, Automóvil, Otro (Especifique) _____

Marca del vehículo _____ Modelo _____ Año _____

Color _____ Número de placa _____ Estado _____ No.de identificación vehicular _____

Nombre de la instalación central de preparación de comida (ICP): _____

Dirección _____ Ciudad _____ Estado Código postal _____

Teléfono _____ Nombre del dueño o gerente _____

Tipo de comida que se vende desde la unidad ambulante: _____

Días y horario en que trabaja en la instalación central de preparación de comida (ICP) _____

La unidad ambulante de comida debe ser inspeccionada y tener la calcomanía del permiso adherida. La fecha de vencimiento del permiso está indicada en la calcomanía del permiso. El costo para el permiso anual depende del tipo de operación, como se indica a continuación:

Condado de Hidalgo

Costo de permiso de Unidad Movil \$100.00

Toda la información contenida en esta solicitud es verdadera y correcta al leal saber y entender del solicitante. El solicitante admite que el permiso que está solicitando debe estar sujeto a todas las disposiciones de las órdenes y ordenanzas del Condado de Hidalgo, Texas. El cual concede el permiso y debe estar sujeto a todas las disposiciones de los estatutos y reglas adoptadas según los estatutos del Estado de Texas que gobiernan los establecimientos de los servicios de comida, tiendas de venta de comida, unidades ambulantes de comida y vendedores de comida a la orilla del camino.

Firma del solicitante

Fecha

Requisitos Adicionales para Permisos a Vendedores Ambulantes

Condado de Hidalgo, Texas

La información que se detalla a continuación debe observarse además de las declaraciones establecidas anteriormente para los vendedores ambulantes de comida que operen dentro de la Jurisdicción del Condado de Hidalgo, Texas. Para información adicional con respecto a vender en las aceras o derecho de vía en el Condado de Hidalgo, Texas, llame la Oficina de Planeación del Condado de Hidalgo, Texas al teléfono 956-318-2840. También llame al Departamento de Salubridad al teléfono 956-383-0111 para determinar si el lugar/los lugares son aprobado. Estas reglas *no se aplican* a las áreas no incorporadas del Condado de Hidalgo, Texas. Puede ser que su permiso le sea negado si falta cualquiera de los puntos siguientes.

Vendedor Personal

- Comprobante del permiso de impuesto sobre venta y uso de Texas. Esta solicitud para permiso se encuentra disponible en: <http://www.window.state.tx.us/taxpermit> tiene preguntas adicionales llame al teléfono 1-800-252-5555.
- Ruta del itinerario. Este itinerario deberá incluirá los lugares en donde se llevan a cabo las ventas. Su itinerario deben actualizarse trimestralmente. Para nuevos operadores, utilice su mejor juicio. Para su comodidad, se anexa una hoja con una muestra de una ruta. Esta información puede presentarse por correo electrónico o por fax al departamento de salud si caso la ruta se cambia a través del año.
- Autorización por escrito para usar los baños en el sitio de trabajo. Si el vendedor va a estar en un lugar por más de dos horas, el dueño de un establecimiento en un radio de 300 pies de distancia al establecimiento ambulante de comida deberá presentar un acuerdo por escrito a la autoridad sanitaria que indique la autorización para el uso de las instalaciones sanitarias con inodoros que jalan agua, durante todas las horas de operación. Una copia de este acuerdo debe mantenerse en la unidad ambulante como comprobante. Los inodoros portátiles pueden ser aceptables con un contrato con un proveedor de servicio de recolección de desechos líquidos aprobado.
- Declaración notariada del dueño o parte responsable de una instalación central de preparación. Estos documentos se usan para indicar que el establecimiento ambulante de comida usa la instalaciones como base de operaciones. Esta declaración debe indicar también que el establecimiento central de preparación tiene la capacidad adecuada para las aguas residuales para el tipo de comida que estará preparando el vendedor ambulante de comida. No es necesario si el dueño es propietario de ambas, una instalación central de preparación y una unidad ambulante.
- Documentación sobre el uso de la instalación central de preparación (ICP). A los vendedores ambulantes se les exige que documenten en una hoja de registro las fechas y las horas en las cuales se efectúan visitas de servicio a la ICP aprobada. Esto incluye el reabastecimiento de la unidad ambulante, el obtener agua limpia y descargar las aguas residuales. Esta hoja de registro deberá mantenerse en la ICP y presentarse a cualquier funcionario de sanidad cuando lo solicite y durante la renovación del permiso. Si usa los servicios de un proveedor de servicio de recolección de desechos líquidos, se requerirá que se presenten las copias de las boletas de visita durante las inspecciones de rutina y al renovar el permiso. Se ha proporcionado una muestra de hoja de registro. Este punto NO se requiere cuando se tramite el permiso inicial.
- Inspección de seguridad del Departamento de Bomberos de del Condado de Hidalgo. Previo a la aprobación del Departamento de Salud, se debe efectuar y aprobar una inspección por parte del Departamento de Bomberos del Condado de Hidalgo. Un funcionario del Departamento de Bomberos estará disponible en el mismo lugar en que se realizan las inspecciones del Departamento de Salud. Si su unidad ambulante no requiere de una inspección, el inspector de bomberos se lo informará al Departamento de Salud.

Lista de inspección física a la unidad de venta ambulante

- Placa – Presente y vigente
- Capacidades adecuadas para agua limpia y residual – El tanque para agua residual debe tener unacapacidad por lo menos 15% mayor a la capacidad del tanque de agua potable
- Seguridad del tanque de agua – Todos los tanques deben estar montados de manera permanentea la unidad
- Válvula para desagotar el tanque de agua residual – La válvula de desagote debe estar en el exterior de la unidad; el diámetro debe ser de 1” o más grande y no puede tener el mismo tamaño que la válvula para llenar el tanque del agua limpia; la válvula para desagotar el agua residual debe estar ubicada a una altura que esté más abajo que la válvula para llenar el tanque del agua limpia
- Válvula para llenar el tanque del agua limpia – La válvula de llenado debe estar en el exterior de la unidad y a una altura que quede por arriba de la válvula de desagote del agua residual; la válvula para llenar el tanque de agua limpia no puede tener el mismo tamaño que la válvula de desagote del agua residual
- Lavamanos – Debe haber un lavabo para lavarse las manos que sea práctico de usar
- Fregadero para lavado de utensilios – Debe haber un fregadero de 3 compartimentos para lavar utensilios; la llave del agua debe llegar a todos los compartimentos para poderlos llenar; los compartimentos deben tener la capacidad de retener agua y deben ser lo suficientemente grandes para poder sumergir por completo todos los utensilios que estén en contacto con la comida que deban ser lavados con regularidad
- Protector contra las salpicaduras – Se podría requerir un protector contras las salpicaduras entre el lavamanos y el fregadero de los utensilios para prevenir alguna posible contaminación
- Calentador de agua – Debe haber un dispositivo para calendar el agua y debe estas bien fijado o amarrado la unidad
- Protecciones para luces – Todas las luces deben tener una cubierta protectora para prevenir la contaminación en el caso de que se rompa un foco o bombillo
- Aberturas al exterior – Todas las aberturas al exterior como ser puertas, ventanas y ventilas deben tener una malla parta prevenir la entrada de pestes o contaminantes
- Unidad para mantener en frío – Debe haber un refrigerador/heladera mecánica dentro de la unidad; se recomienda encarecidamente que la unidad esté equipada con una unidad de refrigeración comercial; las unidades de refrigeración residenciales muchas veces no mantienen los artículos comestibles a la temperatura adecuada en el ambiente de operación de la unidad ambulante
- Superficies fácil de limpiar– Todas las superficies interiores deben estar fabricadas con materiales no absorbentes, durables, lisos y fáciles de limpiar
- Condiciones físicas – Ninguna condición que puede representar algún peligro para la seguridad personal o de la comida

*Esta lista tiene la finalidad de servir de guía para cumplir con las Normas de Establecimientos de Comida de Texas y las ordenanzas del Condado de Hidalgo, Texas. Esta guía no incluye todas las normas y reglamentaciones relacionadas con las unidades de venta ambulante.

RESPONSABILIDADES DEL VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA

1. **NO SE PODRÁ SERVIR AL PÚBLICO COMIDA PREPARADA EN CASA.**
2. **NO SE PERMITE EL USO DE EQUIPO DE ALMACENAMIENTO NI PREPARACIÓN DE COMIDA EXTERNOS.** Todo el equipo **DEBE** estar instalado dentro o sobre la unidad ambulante y **DEBE** estar debidamente encerrado
3. **USO DE INSTALACIONES CENTRALES DE PREPARACIÓN (ICP):** Vaya a su instalación central de preparación para que le presten servicio a su unidad. La comida y las provisiones adicionales también deberán almacenarse allí. La hoja de registro del ICP se mantendrá en la instalación y será presentada anualmente para la renovación del permiso.
4. **REFRIGERACIÓN Y CALEFACCIÓN:** Usted debe contar con instalaciones adecuadas para el almacenamiento de comidas calientes y frías para mantener los productos alimenticios a las temperaturas requeridas. Las comidas calientes deben conservarse a 135°F o más. Las comidas frías deben almacenarse a 41°F o menos. La refrigeración inadecuada puede resultar en la suspensión del permiso.
5. **TERMÓMETRO:** Las unidades ambulantes en las cuales se prepara comida deben estar equipadas con termómetros de cuadrante y aguja metálica, con un rango de 0-220°F y una precisión de +/- 3°F con el fin de poder vigilar las temperaturas de las comidas. Coloque termómetros adicionales en todas las unidades de refrigeración.
6. **ETIQUETADO:** Todas las comidas deben tener sus etiquetas completas y correctas.
7. **MOBILIDAD:** Las autoridades sanitarias **podieran prohibir la alteración, retiro, anexos, instalación o cambio** en, bajo o sobre el establecimiento ambulante de comida que pudiera **evitar o reducir de alguna manera el desplazamiento inmediato.**
8. **AGUA/SERVICIOS:** Todas las unidades ambulantes de comida que tengan obligación de contar con suministro de agua deben tener tanques de captación de aguas residuales correctamente diseñados de una capacidad de un 15% mayor al suministro de agua caliente y fría. El tanque de recolección debe estar instalado permanente en la unidad y equipado con una válvula de drenaje para vaciar el tanque del lado de afuera del vehículo. Un tanque de aguas residuales con fugas puede dar como resultado la suspensión del permiso. En ningún momento durante su operación, se puede conectar la unidad móvil a una manguera de agua o a ningún otro suministro permanente de agua. Además, los servicios permanentes (como el gas, electricidad) no pueden conectarse a la unidad ambulante en **NINGÚN** momento.
9. **AGUA CALIENTE Y FRÍA:** Si la operación de la unidad ambulante de comida requiere de agua caliente y fría, ésta debe suministrarse y estar disponible en todo momento durante la operación. El incumplimiento puede resultar en la suspensión del permiso.
10. **LAVADO DE LAS MANOS:** Se debe tener jabón y toallas en el lavamanos en todo momento en las operaciones de tipo SIN RESTRICCIONES.
11. **SUPERVISOR DE COMIDA CERTIFICADO /PERSONAS QUE TRABAJAN CON COMIDA:** Se requiere que las unidades ambulantes sin restricciones cuenten por lo menos con un (1) certificado de supervisor de comida emitido por la Ciudad de Austin y que todos los demás empleados estén registrados como personas que trabajan con comida en un plazo de 30 días desde que inician su empleo.

He leído y entiendo los puntos de responsabilidad indicados anteriormente, y estoy de acuerdo con todos los requisitos.

Firma de dueño/operador de venta de comida ambulante

Fecha

**RESPONSABILIDADES DE LA
INSTALACIÓN CENTRAL DE PREPARACIÓN**

1. La instalación central de preparación debe proporcionar la aprobación por escrito al vendedor ambulante de comida al momento de la emisión inicial del permiso para la unidad ambulante de comida y al momento de la renovación del permiso.

2. La instalación central de preparación debe permitir al vendedor ambulante de comida traer la unidad al establecimiento para que se le preste servicio cuando sea necesario.

Interceptor/ Trampa para grasa : **Sí** **No**
No. de permiso de desechos industriales (si es aplicable) _____

3. La instalación central de preparación debe permitir el almacenamiento de toda la comida.

4. La instalación central de preparación debe permitir que la comida se almacene durante la noche en sus instalaciones.

5. La instalación central de preparación debe almacenar todo el equipamiento y provisiones del vendedor ambulante de comida.

6. La instalación central de preparación debe registrarse ante el Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas como fabricante de comida (food manufacturer) si el establecimiento realiza alguna de las siguientes actividades:

- a) Preparación y empaque de productos vendidos por el vendedor ambulante de comida.
- b) Preparación de productos para el vendedor ambulante de comida, incluso si el vendedor es quien realmente etiqueta los productos.

Las etiquetas de los productos de comida deben contener la siguiente información:

- 1) Nombre y domicilio del fabricante.
- 2) Nombre común del producto.
- 3) Una lista de todos los ingredientes del producto desde el más prevalente hasta el menos prevalente.
- 4) Peso neto del producto.

Yo, _____ he leído y entiendo los puntos
Dueño o parte responsable de una Instalación Central de Preparación (En imprenta)

de responsabilidad indicados anteriormente y estoy de acuerdo en cumplir con todos los requisitos.

Le doy permiso a _____ para el uso de mi
Dueño/operador de la unidad ambulante de venta de comida

establecimiento, _____
Nombre del establecimiento de la instalación central de preparación

ubicado en _____
Domicilio del establecimiento de la instalación central de preparación

como instalación central de preparación para la unidad de venta ambulante de comida. Entiendo que toda violación sanitaria del vendedor que se encuentre en este establecimiento puede incluirse en la inspección sanitaria para este establecimiento.

Firma del dueño o parte responsable de la instalación central de preparación

Fecha

Número de teléfono: _____

Certificación en Jurisdicción de una Instalación Central de Preparación

Si la instalación central de preparación está localizada fuera de la jurisdicción del Departamento de Servicios Humanos y de Salud del Condado de Hidalgo, Texas, la Autoridad Sanitaria en dicha jurisdicción debe completar la siguiente certificación:

Nombre del establecimiento de comida

Certifico que el establecimiento arriba indicado está actualmente aprobado bajo mi jurisdicción para operar como establecimiento de comida.

Firma del funcionario o autoridad sanitaria

Jurisdicción

Número de permiso

Número de teléfono

INFORMACIÓN SOBRE LA VENTA AMBULANTE DE COMIDA

INFORMACIÓN GENERAL

VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA CON RESTRICCIONES, significa un vendedor ambulante de comida que ofrece solamente comida previamente empaquetada o helado de crema previamente empaquetado. Un vendedor con restricciones pertenece a una de estas tres categorías siguientes:

- 1) Si el vendedor compra la comida, el vendedor debe proporcionar una copia del permiso de Fabricante de Comida de Texas para la cocina comercial (o la Garantía Seguridad de Carnes, si es el caso) emitido por el Departamento de Servicios de Salud del Estado de Texas, o
- 2) El vendedor prepara su propia comida en una cocina comercial y es empleado de la misma cocina, o
- 3) El vendedor está rentando un espacio en una cocina comercial y NO es un empleado de la misma. El vendedor debe solicitar y obtener un permiso de Empresa de Comidas para la Ciudad de Austin para el espacio rentado.

VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA SIN RESTRICCIONES, significa un vendedor ambulante de comida que ofrece comida que está empaquetada o preparada en la unidad ambulante, incluyendo rebanar y pelar frutas y vegetales.

1. Los **permisos** para **vendedor ambulante de comida** deben obtenerse antes de operar dentro del Condado de Hidalgo, Texas. Las solicitudes de permiso pueden obtenerse llamando al teléfono 956-383-0111. Los permisos vencen anualmente, un año después del día que se aprueban y deben renovarse el día de su vencimiento o antes. Se requiere de un permiso adicional para los vendedores que venden mariscos frescos. Llame al Departamento de Parques y Vida Silvestre de Texas al 512-475-4888 para obtener más información. Todos los vehículos deben tener placas vigentes del estado de Texas.

2. Se deben usar **Instalaciones Centrales de Preparación (ICP)** como base de operaciones para TODO los vendedores ambulantes de comida. La ICP es un sitio aprobado en el cual se efectúa la limpieza, preparación y almacenamiento de la comida. La Instalación Central de Preparación puede ser operada por usted, o puede obtener un permiso de un establecimiento existente para usar la cocina de ellos como su Instalación Central de Preparación. Si usted está usando el establecimiento de alguien más, debe proporcionar prueba por escrito del permiso de parte del operador o parte responsable del establecimiento. **La ley del estado prohíbe que usted use su casa como Instalación Central de Preparación.** Las unidades ambulantes de venta equipadas con agua y tanques de retención de aguas residuales deben recibir servicio en la Instalación Central de Preparación según sea necesario. La unidad ambulante de venta puede también desechar sus aguas residuales mediante un acuerdo con un proveedor de servicio de recolección de desechos líquidos aprobado. Si su unidad genera cualquier grasa o subproductos de grasa, entonces la ICP debe contar con una trampa/interceptor de grasa debidamente permitido y aprobado.

REQUISITOS GENERALES PARA TODAS LAS UNIDADES AMBULANTES DE VENTA:

1. **Artículos para un solo uso:** A los clientes solamente se les deben dar cubiertos desechables.
2. **Instalación central de preparación:** Es obligatorio para todas las unidades ambulantes de venta.
3. **Construcción del vehículo (excepto para carritos):** El interior del vehículo debe estar construido con superficies lisas y fáciles de limpiar. El vehículo debe estar **completamente encerrado**. (No se permiten camionetas de caja abierta; las ventanas deben estar equipadas con malla metálica o mantenerse cerradas.) El vehículo debe estar equipado con instalaciones para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas ya sea por arriba de **135°F** o a menos de **41°F**. Las latitas de combustible (Sterno) no se consideran un medio aceptable para mantener la temperatura de los alimentos. **NOTA:** Es una violación el tomar las comidas calientes, colocarlas en un recipiente de espuma de poliestireno o de tipo hielera y llevar dicho recipiente adentro de un edificio para vender comida.
4. **Camas de hielo, cuando se usan:** No se deben colocar alimentos sobre una cama de hielo, excepto bebidas enlatadas y cajitas de leche. Los alimentos deben colocarse en un recipiente, y dicho recipiente debe colocarse sobre el hielo. El hielo usado para este fin no debe usarse en las bebidas y debe drenarse a un **tanque de retención**, el cual debe tener por lo menos una capacidad 15% mayor a la capacidad de las camas de hielo.
5. **Receptáculos de basura:** Todas las unidades ambulantes deben disponer de ellos.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA VARIOS TIPOS DE UNIDADES DE VENTA AMBULANTE DE COMIDA

CARRITOS

1. Construcción del carrito: El carrito debe estar construido de superficies lisas y fáciles de limpiar. El tamaño del carrito deberá de ser de no más de 4 pies de ancho, 8 pies de largo y 8 pies de alto y deberá de estar por lo menos a 1 pie del piso.

2. Tipos de comida: Los carritos solamente pueden vender comida **previamente empaquetada**. Esto significa que la comida debe prepararse y envolverse en la instalación central de preparación y luego transportarse al carrito. La comida previamente empaquetada debe etiquetarse individualmente o bien se puede colocar una "etiqueta genérica" en el carrito si la comida empaquetada es entregada al cliente por un empleado. Las etiquetas deben contener la siguiente información:

- a. el nombre del producto.
- b. una lista de los ingredientes en orden de predominancia.
- c. el peso neto del producto.
- d. el nombre y domicilio del fabricante del producto.

3. Carritos de comida sin restricciones: (Permiso sin restricciones, se requiere de un certificado de supervisor de comida del Condado de Hidalgo, Texas) Los carritos de comida sin restricciones deben tener cubiertas transparentes en la parte superior y en tres lados de las áreas de preparación. Los carritos de comida sin restricciones también requieren tener un fregadero con 3 compartimentos con suministro de agua caliente y fría a presión. La unidad debe estar equipada con un tanque de retención con una capacidad por lo menos 15% mayor a la del suministro de agua. Las conexiones de las aguas residuales deben estar por debajo de las entradas de agua limpia.

4. Condimentos: En el caso de que se proporcionen condimentos, deben estar en recipientes cubiertos con utensilios de servicio o en botellas exprimibles o vertedoras que tengan tapas.

5. Bebidas: Las bebidas deben ser enlatadas o servidas desde recipientes cerrados con grifos o bombas.

COMIDAS PREVIAMENTE EMPAQUETADAS

1. Descripción: Toda la comida que se vende es empaquetada o envuelta en la instalación central de preparación.

2. Las bebidas deben ser enlatadas o servidas desde recipientes cerrados con grifos o bombas.

3. Los condimentos, deben estar en recipientes cubiertos con utensilios de servicio o en botellas exprimibles o vertedoras que tengan tapas.

4. Tipos de comida permitida: Solamente debe venderse comida previamente empaquetada. La comida debe prepararse y envolverse en la instalación central de preparación y luego transportarse a la unidad. La comida previamente empaquetada debe etiquetarse individualmente o bien se puede colocar una "etiqueta genérica" en el carrito si la comida empaquetada es entregada al cliente por un empleado. Las etiquetas deben contener la siguiente información:

- a. el nombre del producto.
- b. una lista de los ingredientes en orden de predominancia.
- c. el peso neto del producto.
- d. el nombre y domicilio del fabricante del producto.

VENDEDOR AMBULANTE A PIE (Permiso con restricciones)

1. Descripción: Toda la comida que se vende es previamente empaquetada en la instalación central de preparación.

2. Transporte: Se requiere de un tipo específico de transporte (p.ej. una hielera). Los vendedores en los mercados de productores agrícolas pueden proporcionar más de un medio de transporte pero estarán restringidos a vender solamente en los lugares de mercados de productores agrícolas aprobados.

3. Tipos de comida permitida: Ver la sección anterior de comidas previamente empaquetadas.

PREPARACIÓN DE COMIDA SIN RESTRICCIONES

- 1. Descripción:** La unidad es una “cocina sobre ruedas” completa. La comida puede prepararse sobre la unidad y no necesita estar previamente empaquetada.
- 2. Fregaderos:** Debe haber un **fregadero de tres tinajas** en la unidad para el lavado de los utensilios. Se requiere también de un **lavamanos por separado**. En el lavamanos debe haber jabón y toallas desechables (de papel).
- 3. Agua:** Se debe suministrar agua **caliente** y fría o templada, a presión en todos los fregaderos y lavamanos. El agua debe suministrarse desde una fuente aprobada (p. ej., una instalación central de preparación).
- 4. Tanque de retención:** La unidad debe estar equipada con un tanque de agua potable con montaje permanente y con un tanque de retención con una capacidad por lo menos 15% mayor a la capacidad del suministro combinado de hielo y agua. Las conexiones de las aguas residuales deben estar por debajo de las entradas de agua limpia.
- 5. Certificación de supervisor de comida /persona que trabaja con comida:** Se requiere que las unidades ambulantes sin restricción que operan en la ciudad de Austin cuenten por lo menos con un (1) certificado de supervisor de comida (FMC) y que todos los demás empleados se registren como personas que trabajan con comida, a más tardar en un plazo de 30 días después de iniciar su empleo. Los permisos del Condado no requieren de certificación de supervisor de comida (FMC).

NOTA: El propósito de este documento es solamente proporcionar información básica y responder a las preguntas comúnmente planteadas. Llame al teléfono (956) 383-0111 si tiene preguntas adicionales.

Cuando su unidad de venta ambulante cumpla con todos los requisitos, llévela al 1304 S Calle 25th Edinburg, TX 78542 para que el vehículo sea inspeccionado. No necesita traer la unidad con su fuente de energía eléctrica a las inspecciones para el permiso. Si la unidad aprueba la inspección, se emitirá el permiso. Si la unidad no cumple los requisitos, se efectuará una inspección adicional sin costo adicional para el solicitante.