



# Guía para establecer un negocio de comida

## Unidad para la Salud del Consumidor y del Medioambiente Departamento de Servicios Humanos y de Salud de Austin-Condado de Travis

15 Waller Street  
Austin, Texas 78702

1<sup>er</sup> de mayo, 2002

### **Introducción**

Este folleto informativo les servirá de orientación a las personas que piensan abrir establecimientos de comida en zonas bajo la jurisdicción de la Ciudad de Austin y del Condado de Travis. Estos establecimientos están sujetos a la responsabilidad de los reglamentos del Departamento de Servicios Humanos y de Salud de Austin-Condado de Travis (ATCHHSD, por sus siglas en inglés).

Algunos municipios independientes ubicados en el Condado de Travis también tienen contratos para las inspecciones de establecimientos de comida con el ATCHHSD. Las oficinas municipales de estas ciudades le pueden informar si éste es el caso suyo en donde opera su establecimiento. Casi todos los tipos de establecimientos de comida requieren la aprobación del ATCHHSD.

### **Información**

Los enlaces siguientes tienen información sobre las reglas de comida y asuntos relacionados con ellas. Por \$5.00, Environmental Health (Salud Ambiental) le puede facilitar las Reglas para Establecimientos de Comida del Estado de Texas.

“Reglas para Establecimientos de Comida de Texas”— Red mundial:

<http://www.tdh.state.tx.us/bfds/retail/rfdmain.htm>

Capítulo 437, Código de Seguridad y Salud de Texas, bajo Estatutos y Reglas – Red mundial:

<http://capitol.tlc.state.tx.us/statutes/codes/HS000127.html>

Capítulo 431, Ley de Comida, Drogas y Cosméticos de Texas, Código de Salud y Seguridad de Texas — Red mundial:

<http://capitol.tlc.state.tx.us/statutes/codes/HS000121.html>

Código Municipal de Comida — Red mundial: [http://www.review.ci.austin.tx.us/cgi-bin/foiliocgi.exe/austin1/query=\[jump!3A!27chapter+12!2d2!27\]/doc/{@11085}??](http://www.review.ci.austin.tx.us/cgi-bin/foiliocgi.exe/austin1/query=[jump!3A!27chapter+12!2d2!27]/doc/{@11085}??)

Orden del Condado (Servicio de comida)

Obsérvese: Las entidades encargadas de las guarderías, por ejemplo, los Servicios de Cuidado de Niños y Desarrollo, Departamento de Servicios Humanos de Texas y el Coordinador del Cuidado de Niños, Servicios Humanos y de Salud

de Austin, también pueden facilitarle información. Póngase en contacto con ellos para obtener los materiales disponibles.

**Preparación de comidas en casa**

La preparación de comidas en casa para consumo del público está prohibida y es una violación a las “Reglas para Establecimientos de Comidas en Texas” del Departamento de Salud de Texas.

**Permisos requeridos por la Ciudad de Austin-Condado de Travis**

La solicitud del permiso para el funcionamiento de un establecimiento de comida, más la tasa correspondiente, deben llegar al departamento de salud con suficiente antelación para que el inspector sanitario pueda aprobar la solicitud antes de la inauguración del establecimiento. El inspector sanitario y los supervisores del Programa de Salud para el Consumidor pueden contestarle las preguntas que tenga. Teléfono: (512) 972-5600. A continuación están las tasas que se cobran para los permisos de los distintos tipos de establecimientos de comida:

**Ciudad de Austin**

Establecimientos de comida (Servicio de comida, comida al por menor, tiendas de productos comestibles)	1-9 empleados	\$250.00
	10-25 empleados	\$350.00
	26-50 empleados	\$500.00
	51-100 empleados	\$650.00
	100 empleados o más	\$800.00
Vendedores ambulantes de comida		
No-restringido/por unidad		\$200.00
Restringido/por unidad		\$80.00
Máquinas expendedoras	10 primeras	\$100.00
	cada máquina adicional	\$0.75

**Condado de Travis**

Tiendas de comida al por menor y establecimientos de servicios de comida excepto establecimientos temporarios de servicio de comida	1-15 empleados	\$150.00
	16-30 empleados	\$250.00
	31 empleados o más	\$350.00
Vendedor ambulante de comidas		\$60.00
Establecimientos temporarios de servicios de comida que funcionan	2 días o menos (por puesto)	\$30.00
	3-5 días (por puesto)	\$60.00
	6-14 días (por puesto)	\$80.00

Los permisos, con excepción de los permisos temporarios, son válidos durante un año a partir de la fecha de concesión y se puedan renovar cada año pagando la tasa correspondiente siempre que el establecimiento cumpla de manera satisfactoria con las correspondientes reglas y ordenanzas.

**Aprobación del plano**

Se requiere de la aprobación del plano cada vez que se remodele considerablemente o se edifique una construcción para ser usada como establecimiento de comida. Esto también se requiere cuando se hace algún cambio considerable a una instalación existente para comida. El establecimiento de comida necesita tener una revisión de plano cada vez que se requiera un permiso de plomería, permiso de edificación, etc. del municipio de la Ciudad de Austin.

Después de haber tomado una decisión respecto al tipo de operación de comida y del menú que se ofrecerá al público y después de haberse hecho una revisión integral de las “Reglamentaciones” correspondientes al establecimiento previsto, los planos deben ser presentados al Departamento de Servicios Humanos y de Salud de Austin - Condado de Travis (ATCHHSD) para que sean revisados y deben ir acompañados de la tasa de revisión de plano correspondiente.

Inspección de cambio de dueño	\$75.00
Certificado de inspección de ocupacion	\$110.00
<b>Revisiones de planos:</b>	
Nuevo establecimiento de comida	\$150.00
Remodelación para comida > 10,000 pies cuadrados	\$150.00
Remodelación para comida 2,500 a 10,000 pies cuadrados	\$100.00
Remodelación para comida < 2,500 pies cuadrados	\$50.00
Cargo de reinspeccion	\$100.00

**Los planos deben indicar la ubicación de los siguientes elementos:**

1. Desagües en el suelo (siempre que haya)
2. Llaves de agua fría y caliente, fregaderos y desagües de los fregaderos (Los lavabos que utilizan los empleados para lavarse las manos en la cocina deben tener agua de por lo menos 110 grados Fahrenheit. Las instalaciones para el cuidado de niños o guarderías deben tener agua de por lo menos 110 grados Fahrenheit en la cocina y en las áreas para el cambio de pañales. El agua de los lavabos utilizados por los niños podrá tener menos de 110 grados Fahrenheit).
3. Baños (normalmente se requieren dos). Si no hay más de diez empleados, se requiere un baño para los empleados. Se requieren dos si se sirven bebidas alcohólicas o si hay más de 20 asientos. Deberán tener ventilación mecánica al exterior. Obsérvese: El número total de baños de una guardería también está regido por las “normas mínimas” del Departamento de Servicios Humanos de Texas relativas a las guarderías (por ejemplo, un baño para cada 17 niños).
4. Puertas que separen los ambientes completamente. (En guarderías, no son obligatorios los dispositivos para que las puertas se cierren solas en los baños utilizados por los niños. Las puertas exteriores y las puertas utilizadas sólo por los empleados deben cerrarse solas). Todas las puertas exteriores deben ser a prueba de insectos y roedores.
5. Fregaderos para el lavado manual. (Debe haber uno en la zona dedicada a la preparación de comidas y otro para lavar utensilios). (En las cocinas pequeñas donde las comidas se preparan muy cerca de donde se lavan los utensilios, un fregadero puede desempeñar ambas funciones. Deberá haber otros para los baños.) Obsérvese: Se requiere tener un fregadero en cada zona de servicios de comida y de lavado de utensilios. Cada fregadero estará a menos de 20-25 pies de cada zona de trabajo y “a plena vista” de estas zonas de trabajo.
6. Equipos grandes importantes tales como refrigeradores, congeladores, cocinas, extractores, hornos, mesas.
7. Desagües de los equipos como refrigeradores, congeladores y máquinas de hielo que generen residuos líquidos.
8. Tuberías de aguas negras y de desecho elevadas o enterradas.
9. Fregadero de servicio o fregadero con los lados curvados ubicado en el suelo (obligatorio). Obsérvese: En las guarderías, se puede sustituir por una bañera.
10. Un fregadero con tres compartimentos o lavaplatos comercial con escurridor (obligatorio). En las guarderías, se puede sustituir por un fregadero de dos compartimentos con escurridor y el uso utensilios desechables. Obsérvese: No se permite el uso de vasos multiuso. (En las guarderías que no preparan comidas y que no necesitan el permiso para los servicios de comida, se recomienda la instalación de una unidad apta para el lavado de utensilios para los vasos multiuso utilizados por los niños).

Los planos indicarán la ubicación de los siguientes elementos ya existentes o por instalar.

1. Escaleras
2. Zonas donde se deposita la basura
3. Vestuarios o vestidores para los empleados
4. Lavanderías

Las especificaciones deben indicar lo siguiente:

1. Material del revestimiento del suelo en las zonas de preparación de comidas, almacenamiento de comestibles, lavado de utensilios, depósito de basura, cámaras frigoríficas, vestuarios y baños
2. Material y color de las paredes en las zonas de preparación de comidas, almacenamiento de comestibles, lavado de utensilios, depósito de basura, cámaras frigoríficas, vestuarios y baños
3. Material del revestimiento de todas las mesas de trabajo
4. Construcción y material de revestimiento de los techos
5. Material de revestimiento del suelo en las zonas exteriores utilizadas por peatones o vehículos

Obsérvese: Las superficies de paredes, suelos y techos deben ser lisas, fáciles de limpiar, resistentes, lavables e impermeables a la grasa. Las paredes y los techos deben ser de colores claros. No se permiten perforaciones en los revestimientos de los techos.

Obsérvese: Todos los puntos anteriores tienen requisitos específicos de las reglas para comidas (Códigos del Departamento de Salud de Texas y de la Ciudad de Austin). El consultar con el personal de supervisión del Departamento de Servicios Humanos y de Salud de Austin - Condado de Travis le puede ayudar a evitar errores costosos.

### **Permisos de edificación**

Después que el Departamento de Salud apruebe los planos de las instalaciones dentro de la Ciudad de Austin, los planos deben ser presentados al Water and Wastewater Utility (Servicio de Agua y Aguas Negras) para la aprobación de los sifones para grasas (Teléfono: (512) 912-6060). También debe presentar los planos al Development Review and Inspection Department (DRID, Departamento de Inspección y Revisión de Desarrollo) en el City Annex Building, 505 Barton Springs Road, One Texas Center, para obtener los permisos de edificación correspondientes. Su número de teléfono es (512) 974-2380.

### **Inspecciones para la prevención de incendios**

Uno de los criterios del trámite del permiso que lleva a cabo el Departamento de Inspección y Revisión de Desarrollo es el cumplimiento del código local para la prevención de incendios. Los representantes del departamento de bomberos evalúan problemas de vapores grasientos y si hay suficiente protección con campanas en los establecimientos de comida. Además, en los establecimientos cuya superficie excede 5,000 pies cuadrados es obligatoria la instalación de un sistema de rociadores automáticos. En los establecimientos con una capacidad de más de 50 personas es obligatoria la instalación de alarmas contra incendios. Si tiene alguna pregunta o necesita más información, llame a la sección que se dedica al Cumplimiento del Código del Departamento de Bomberos al (512) 448-8342.

### **Inspecciones de aprobación**

El inspector sanitario del distrito está encargado de llevar a cabo, durante la realización de obras, las inspecciones destinadas a dar una orientación que propicie la aprobación definitiva y la puesta en funcionamiento del establecimiento.

En la Ciudad de Austin, el Departamento Servicios Humanos y de Salud colabora en la aprobación final del Certificado de Habilitación cuando se han terminado las obras de construcción o remodelación y se prevé la inauguración del establecimiento de comida o de la guardería con servicio de comida. Mientras la evaluación del plan está destinada a señalarle al solicitante las posibles deficiencias, la aprobación final del plan la efectúa el inspector sanitario en el lugar. La inspección y la aprobación son requisitos para la inauguración.

### **Sistemas de agua y aguas negras**

También es muy importante tener en cuenta si el suministro de agua y el sistema de desecho de aguas negras son adecuados. Si el establecimiento de comida se va a desarrollar con un sistema público de agua o aguas negras, se puede esperar que tengan muy pocos problemas. Los establecimientos de comida que tienen sistemas sépticos y pozos individuales necesitan una revisión más detallada.

Todas las instalaciones privadas de aguas negras que brinden servicio a un nuevo establecimiento de comida, un establecimiento de comida con una amplia remodelación o un establecimiento de comida con nuevos propietarios deberán cumplir con las normas vigentes (Capítulo 12-4 del Código y Reglas Municipales/ Condado de Travis, Texas para Instalaciones Privadas de Aguas Negras.). El Travis County Transportation and Natural Resources Department (TNR, Departamento de Transporte y Recursos Naturales del Condado de Travis) debe aprobar las instalaciones privadas de aguas negras en las áreas del Condado. Su número de teléfono es (512) 473-9383. Esto no quiere decir necesariamente que se deba colocar una nueva instalación privada de aguas negras, pero en muchos casos será necesaria. Cada caso debe evaluarse teniendo en cuenta si el sistema 1) cumple con las normas actuales y 2) es adecuado para el uso propuesto. Un ingeniero profesional, con licencia en el Estado de Texas deberá evaluar el sistema de desecho existente o diseñar uno nuevo conjuntamente con el Departamento de Servicios Humanos y de Salud para la mayoría de los establecimientos de comida desarrollados con esos sistemas. Se necesita un contratista o instalador con licencia que esté aprobado. A pedido suyo podemos darle una lista de ingenieros e instaladores con licencia. Un sistema de desecho de aguas negras en el sitio, ubicado dentro de la jurisdicción del municipio de la Ciudad de Austin, debe ser aprobado por la Water & Wastewater Utility (Servicio de Agua y Aguas Negras) (512) 322-2767.

Los sistemas sépticos dentro de los 2,000 pies de distancia del Lago Travis están reglamentados por Lower Colorado River Authority (Autoridades del Río Colorado Inferior). Teléfono: (512) 473-3323.

Los pozos privados son reglamentados por la Texas Commission on Environmental Quality (TCEQ, Comisión de Calidad Ambiental de Texas), División para los Servicios de Agua. Teléfono: (512) 239-6020. (Cualquier instalación de servicios de comida y/o de guardería que use un pozo que brinde servicios a más de 24 personas por más de 59 días del año es considerado un suministro de agua pública).

### **Sifones para grasas**

La instalación y el funcionamiento satisfactorio de sifones para grasas son obligatorios en cualquier establecimiento de comida donde se preparan comidas excepto en las instalaciones donde sólo se sirven comidas empaquetadas y bebidas. En el municipio de la Ciudad de Austin, el diseño y la construcción de los sifones para grasas requieren la aprobación del oficial de obras de construcción o su delegado. El Director de los Servicios de Aguas y Aguas Negras o su delegado establecerá la capacidad y tamaño mínimos aceptables de los sifones para grasas. El director expide los permisos para el funcionamiento de los sifones para grasas y vigila que el funcionamiento de los mismos sea adecuado. Si usted asume la responsabilidad de un establecimiento existente y piensa cambiar el tipo de operación, asegúrese de que los sifones estén conformes con los requisitos pertinentes a la nueva operación. Por ejemplo, si en vez de prepararse sándwiches, se van a freír pollos, es posible que tenga que adaptar el sifón para grasas existente. Para más información, comuníquese con el Sr. Michael Neberman de Water and Wastewater Utility (Servicios de Aguas y Aguas Negras), 3907 South Industrial Drive, teléfono: (512) 912-6060.

### **Certificación para supervisor de comida**

Las Autoridades de Salud se encargan de conceder certificados de supervisor de comida a personas que reúnan los requisitos. El certificado avala los conocimientos de higiene alimenticia de la persona certificada. La mayor parte de los establecimientos que venden comidas en Austin tiene obligación por la ley de contratar por lo menos a un supervisor de comida certificado. Existen las siguientes excepciones:

1. Los certificados no son obligatorios en los establecimientos de comida donde sólo se sirven bebidas y comidas empaquetadas sin potencial de riesgo (por ejemplo, bares sin servicio de comida).
2. Los certificados no son obligatorios en los establecimientos pertenecientes a organizaciones sin fines de lucro que sólo sirven a los socios (por ejemplo ciertas residencias universitarias).
3. Los certificados no son obligatorios en los establecimientos visitados por lo menos una vez por semana por los inspectores sanitarios estatales o federales (por ejemplo plantas de procesamiento de carne).
4. En el caso de tiendas de comida que venden al por menor que tienen un mismo propietario y que no preparan comidas, pueden asignar un supervisor de comida certificado para supervisar hasta cuatro locales (tienditas de autoservicio) pero el certificado se debe poner a la vista en cada una de las tiendas.
5. Las unidades móviles de comida restringidas y los establecimientos de máquinas expendedoras de comidas si un supervisor de comida certificado está a cargo de la provisión de productos para la unidad móvil de comida o las máquinas expendedoras. Obsérvese: Todos las unidades móviles de comida no restringidas y todos los carros de

comida que venden alimentos no empaquetados con potencial de riesgo deben disponer de un supervisor de comida certificado.

El certificado de supervisor de comida debe estar a la vista en el local mientras esté abierto. No olvide que si el supervisor de comida certificado deja de trabajar para el establecimiento, otro empleado deberá obtener el certificado lo más pronto posible. La contratación de empleados capacitados en los principios de higiene alimenticia sirve de protección tanto a sus clientes como a su establecimiento.

Obsérvese: En las guarderías, al menos una persona que participa en la preparación de comidas deberá tener el certificado de supervisor de comida. La Child Inc. ofrece un programa de capacitación que cumple con los requisitos de la Texas Department of Health Food and Drug Division (División de Alimentos y Drogas del Departamento de Salud de Texas) para la certificación de supervisores de comida. La capacitación que ofrece está orientada para el contexto de las guarderías y por eso se recomienda especialmente que este curso de capacitación se haga con ellos. La tasa es de \$40.00. Para inscribirse comuníquese con Child Inc., 818 E. 53 St., Austin, TX 78751. Teléfono: (512) 451-7361.

Después de terminar el curso, la solicitud de supervisor de comida (disponible en el ATCHHSD) debe presentarse junto con una constancia del curso de capacitación y \$15.00 de tasa de certificación al ATCHHSD. El certificado tiene una validez de tres años.

### **Curso de higiene alimenticia en el ATCHHSD**

El Departamento de Servicios Humanos y de Salud de Austin – Condado de Travis (ATCHHSD) ofrece un programa de capacitación que cumple con los requisitos de la certificación. Los participantes deben asistir a 14 horas de presentaciones de clase antes de tomar el examen final de 1 hora. Los temas incluyen enfermedades transmitidas por la comida, instalaciones sanitarias, prácticas para el manejo seguro de comidas y destrezas de capacitación y administración. Hay clases durante el día y por las noches. Si necesita ayuda, comuníquese con el Instructor del curso de Supervisor de Comida Certificado (CFM, por sus siglas en inglés) al número: (512) 972-5600.

### **Tasa de inscripción**

La tasa de inscripción para este curso es \$75.00. Esto no incluye la tasa de certificación de \$15.00. Se considera que usted está inscrito para el curso cuando haya pagado la(s) tasa(s). No recibirá ninguna notificación a menos que la clase esté llena; por ejemplo, excede 35 participantes.

### **¿Cómo se obtiene el certificado de supervisor de comida?**

Para recibir un certificado de supervisor de comida del municipio de la Ciudad de Austin, un individuo debe:

- \* Presentar una solicitud por escrito al Departamento Servicios Humanos y de Salud de Austin - Condado de Travis (ATCHHSD)
- \* Completar el curso de capacitación de higiene alimenticia ofrecido por el departamento o tomar el curso de capacitación aprobado por el Departamento de Salud de Texas como el que brinda Child Inc. o uno ofrecido por la Texas Restaurant Association (TRA, Asociación de Restaurantes de Texas).
- \* Obtener un puntaje de por lo menos 75 en el examen administrado al final del curso de capacitación e incluir con la solicitud una tasa de certificación de \$15.00.

Las personas que recibieron la capacitación y que tomaron el examen en otras agencias u organizaciones como la Asociación de Restaurantes de Texas (TRA) o Child Inc., tienen que solicitar un certificado al departamento de salud y pagar la tasa de \$15.00 para el certificado.

La solicitud de renovación de un certificado vencido se debe presentar un mes antes o dentro de los 6 meses después de la fecha de vencimiento.

### **Para más información**

Si tiene alguna otra pregunta, puede comunicarse con cualquiera de los supervisores del programa de Salud para el Consumidor al (512) 972-5600.

Después de haber obtenido todas las aprobaciones y cuando su establecimiento ya esté abierto al público, el Departamento de Salud siempre estará a su disposición para contestarle sus preguntas y para ayudarlo en tener éxito en el funcionamiento de su establecimiento de comida. Llame por teléfono al (512) 972-5600.

**¡Buena suerte!**

**Resumen de números de teléfono**

<b>Español</b>	<b>Inglés</b>	<b>Teléfono</b>
Programa de Salud al Consumidor de AHHS/TCHD	AHHS/TCHD (Consumer Health Program)	(512) 972-5600
Child, Inc.	Child, Inc.	(512) 451-7361
Licencias para Guarderías del Departamento de Servicios de Reglamentación y Protección de Texas	Child Care Licensing, Tx. Dept. of Protective and Regulatory Services	(512) 834-0162
Servicios de Administración de Guarderías Centex, Ciudad de Austin, AHHS	City of Austin, Centex Child Care Management Services, AHHS	(512) 326-1881
Coordinador para el Desarrollo de la Primera Infancia, Ciudad de Austin, AHHS	City of Austin, Coordinator of Early Childhood Development, AHHS	(512) 326-4216
Cumplimiento del Código, Departamento de Bomberos, Ciudad de Austin	City of Austin, Fire Department, Code Enforcement	(512) 448-8342
Servicios de Agua y Aguas Negras, Ciudad de Austin	City of Austin, Water and Wastewater Sifones para grasa Sistema de aguas negras en el sitio	(512) 912-6060 (512) 322-2767
Autoridades del Río Colorado Inferior	Lower Colorado River Authority	(512) 473-3323
Departamento de Inspección y Revisión de Desarrollo, Ciudad de Austin	Development Review & Inspection Department, City of Austin	(512) 974-2380 o Dan Garcia al (512) 974-2377
Oficina de Seguridad de Alimentos y Drogas, Departamento de Salud de Texas	Texas Department of Health, Bureau of Food and Drug Safety	(512) 719-0222
División de Leche y Lácteos de la Oficina de Seguridad de Alimentos y Drogas, Departamento de Salud de Texas	Texas Department of Health, Bureau of Food and Drug Safety Milk and Dairy Division	(512) 719-0243
Seguridad con los Mariscos, Oficina de Seguridad de Alimentos y Drogas, Departamento de Salud de Texas	Texas Department of Health, Bureau of Food and Drug Safety Seafood Safety	(512) 719-0215
División de Servicios de Agua, Comisión de Calidad Ambiental de Texas	Texas Commission on Environmental Quality, Water Utilities Division	(512) 239-6020
Departamento de Transporte y Recursos Naturales del Condado de Travis	Travis County Transportation and Natural Resources Department	(512) 473-9383

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos	U.S. Department of Agriculture	(512) 916-5151
---	--------------------------------	----------------