



# BRAZOS COUNTY HEALTH DISTRICT

A City-County Public Health District

201 N. Texas Avenue Bryan, TX 77803

v. 979.361.4440

f. 979.823.2275

www.brazoshealth.org

**Solicitud de permiso**

**Permiso #:** \_\_\_\_\_

NUEVO ESTABLECIMIENTO     NUEVO DUEÑO [PERMISO PREVIO # \_\_\_\_\_]     RENOVACIÓN

## DETALLES DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Calle: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Numero de teléfono: \_\_\_\_\_

Dueño: \_\_\_\_\_

Domicilio de envió: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_

Estado: \_\_\_\_\_ Código postal: \_\_\_\_\_ Numero de teléfono: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

## DETALLES DE FUNCIONAMIENTO

Tipo de negocio: \_\_\_\_\_

¿Está su negocio dentro de los límites de la ciudad?  Si  No

¿Tipo de operación?  anual (12 meses)  temporal (4 meses)

Número de empleados actuales: \_\_\_\_\_ (incluyendo gerencia)

Liste su Fuente publica de agua: \_\_\_\_\_

Liste su eliminación de aguas residuales: Publico \_\_\_\_\_ Séptico privado/OSSF# \_\_\_\_\_

Gerente de alimentos certificado: \_\_\_\_\_

Fecha de vencimiento del certificado del gerente: \_\_\_\_\_

Operando un establecimiento sin un permiso ACTUAL o inspección de abertura es en violación de las regulaciones de la ciudad o del condado. Acción legal o clausura puede ser impuesto a tal operación.

**HE LEÍDO Y ESTOY DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DE ESTA SOLICITUD/PERMISO.**

\_\_\_\_\_  
Firma del solicitante

\_\_\_\_\_  
Fecha

-----OFFICE USE ONLY-----

PERMIT FEE DUE: \_\_\_\_\_

DATE PAID \_\_\_\_\_ RECEIPT# \_\_\_\_\_ CHECK# \_\_\_\_\_ CASH \_\_\_\_\_ CREDIT/DEBIT \_\_\_\_\_

# BRAZOS COUNTY HEALTH DISTRICT

A City-County Public Health District

201 N. Texas Avenue Bryan, TX 77803

v. 979.361.4440

f. 979.823.2275

[www.brazoshealth.org](http://www.brazoshealth.org)

## Tipos de negocios de alimento

- Restaurante/producción de comida – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Establecimiento con preparación de alimentos o bebidas TCS – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Establecimiento sin preparación de alimentos o bebidas TCS – **RIESGO BAJO**
- Bar con ingredientes TCS o alimentos – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Bar sin ingredientes TCS – **RIESGO BAJO**
- Venta con productos TCS preenvasados (sin preparación) – **RIESGO BAJO**
- Tienda de comida – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Centro de cuidados a largo plazo – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Hospital – **RIESGO MEDIO/ALTO**
- Mercado de agricultores
- Escuela
- Guardería de niños
- Instalación central de preparación
- Sin fines de lucro 501C (debe incluir prueba)

## Tipos de negocios móviles

- Camión de comida con alimentos TCS
- Camión de comida sin alimentos TCS
- Carrito de comida con alimentos TCS
- Carrito de comida sin alimentos TCS
- Vendedor ambulante con alimentos TCS
- Vendedor ambulante sin alimentos TCS

\*Control de Temperatura/Tiempo para la Seguridad de Alimentos (TCS) – (antes se conocía como alimento potencialmente peligroso) es un alimento que requiere control de temperatura/tiempo para la seguridad para limitar el crecimiento de microorganismos o la formación de toxinas. Ejemplos incluyen: un alimento de animales crudo o tratado térmicamente; un alimento vegetal tratado térmicamente o que consiste en brotes de semillas crudos, melones cortados, verduras de hojas verdes cortadas, tomates cortados o una mezcla de tomates cortados que no están modificados de manera que no puedan soportar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, o mezclas de ajo en aceite que no están modificadas de manera que no puedan favorecer el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.