



## ENVIRONMENTAL HEALTH CONSIDERATIONS FOR SUBMISSION OF A VARIANCE REQUEST

### **What is a variance?**

A variance is a written document issued by the regulatory authority, Northeast Texas Public Health District (NET HEALTH) which authorizes a modification or waiver of one or more of the requirements of the Texas Food Establishment Rules (TFER) or the District Order 2023-1. A variance may be granted by the regulatory authority if in the opinion of the regulatory authority a health hazard or nuisance will not result from the variance. If a variance is granted, the regulatory authority shall retain the required documents for the food establishment.

### **When is a variance request required?**

**A variance request is required to be submitted when a food establishment would like to make a modification or waiver to the requirements of the TFER or District Order 2023-1. Example: (A food establishment wants to allow Reduced Oxygen Packaging)**

In addition, FDA Food Code Section 8-201.13 requires a food establishment to obtain a variance for specialized processing methods from the department as specified in FDA Food Code 3-502.11 of this title before:

- Smoking food as a method of preservation rather than as a method of flavor enhancement;
- Curing food;
- Using food additives or adding components such as vinegar: to preserve/render non-potentially hazardous food;
- Packaging food using a reduced oxygen packaging method except as specified under paragraph (2) of this subsection where a barrier to Clostridium botulinum in addition to refrigeration exists;
- Operating a molluscan shellfish life-support system display tank used to store & display shellfish that are offered for human consumption;
- Custom processing animals that are for personal use as food & not for sale or service in a food establishment;
- Sprouting seeds or beans in a retail food establishment; or
- Preparing food by another method that is determined by the regulatory authority to require a variance

### **Requirements for submitting a variance request?**

In order to be considered for a variance to these rules, the establishment must submit a statement of the proposed variance that includes the section of the rules related to the modification, rationale of how the public health hazard will be addressed, & a HACCP plan if required by these rules. These requirements are also stated below. The Environmental Health Department's staff will review all the information submitted & retain the documents in the regulatory authority's file for the food establishment.

1. A statement of the proposed variance of the rule requirement citing relevant rule section numbers. Explain what you would like to do & the section of the law it affects.
2. An analysis of the rationale for how the potential public health hazards & nuisances addressed by the relevant rule sections will be alternatively addressed by the proposal. Provide information regarding your new process & how it will still meet the intent of these regulations.
3. A HACCP Plan if required must include necessary contents of the HACCP plan. The details regarding the contents for the HACCP plan & specifications can be found in FDA Section 8-201.14. Please submit a copy of your food establishment's HACCP Plan along with your "variance request" if you are required to have a plan based on these rules.

A "variance request" submitted to the Northeast Texas Public Health District (NET HEALTH), Environmental Health Department that lacks "*part or all*" of the information stated above will not be approved. Please feel free to submit documents & photographs that will help our department verify that a health hazard or nuisance will not result from the variance. NET HEALTH will provide the submitter with the department's decision regarding the waiver request.

The TFER & District Order 2023-1 can be found on our website at <http://www.mynethealth.org> or call the Environmental Health Department at (903)535-0037 for additional information.

### **Revocation of Approved Variance.**

If at any time the provisions contained within the approved variance are violated or if the equipment or food processing procedure is found to cause a public health nuisance or pose a threat to the health and safety of the public then the variance granted can be revoked and the current Texas Food Establishment Rule or NET HEALTH District Order will become effective.

**FORMULARIO DE SOLICITUD DE VARIACIÓN**

Fecha: \_\_\_\_\_ Número de Permiso de Establecimiento de Alimentos.: \_\_\_\_\_

**Información sobre el establecimiento de venta de alimentos al por menor para propietarios**

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

Dirección del establecimiento: \_\_\_\_\_ Ciudad \_\_\_\_\_ Código postal \_\_\_\_\_

Nombre del propietario: \_\_\_\_\_

**Información de contacto del propietario:**

Teléfono oficina.: \_\_\_\_\_ Ext: \_\_\_\_\_ Teléfono móvil.: \_\_\_\_\_

Dirección postal: \_\_\_\_\_

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

**Información sobre variaciones**

Nombre de cada proceso especializado de alimentos o equipos \_\_\_\_\_

Tipo de proceso especializado (marque uno): ***Tenga en cuenta que cada proceso requiere un formulario de presentación distinto***

Ahumar los alimentos - Conservación

Alimentos  
Curados

Uso de aditivos alimentarios - para la  
conservación

Envasado de oxígeno reducido de 2 barreras  
(ROP)

Cocina Frio

Sous Vide

Procesamiento personalizado en equipos  
compartidos

Semillas germinadas y frijoles

Tanque de moluscos

Otros \_\_\_\_\_

**Las modificaciones o exenciones a las Reglas de Establecimientos Alimenticios de Texas  
requieren justificación y documentación**

a. Describe la variación propuesta: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

b. Poner un ejemplo de lo que gustaría hacer: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

c. Escriba el Número(s) de Sección de las Reglas de Establecimientos Alimenticios de Texas que el proceso afectará: \_\_\_\_\_

d. Proporcione toda la documentación pertinente que ayude a explicar cómo se abordarán y evitarán los peligros y molestias para la salud pública (pruebas de laboratorio, estadísticas, etc.):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

----- Office Use Only -----

Tarifa de solicitud: \$100.00

Metodo de pago: \_\_\_\_\_

Fecha en que se recibió el pago: \_\_\_\_\_

Documentación adicional aportada (adjunte copias): \_\_\_\_\_

Se necesita la siguiente información: \_\_\_\_\_

Variación aprobada

Variación no aprobada

\_\_\_\_\_  
Plan revisado por

\_\_\_\_\_  
Imprimir

\_\_\_\_\_  
Fecha

# CONSIDERACIONES DE SALUD AMBIENTAL PARA LA PRESENTACIÓN DE UNA SOLICITUD DE VARIACIÓN

## **¿Qué es una variación?**

Una variación es un documento escrito emitido por la autoridad reguladora, el Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET HEALTH) que autoriza una modificación o exención de uno o más de los requisitos de las Reglas para Establecimientos de Alimentos de Texas (TFER) o la Orden del Distrito 2023-1. La autoridad reguladora podrá otorgar una dispensa si, en su opinión, la dispensa no resultará en un peligro o molestia para la salud. Si se concede una variación, la autoridad reguladora retendrá los documentos requeridos para el establecimiento de alimentos.

## **¿Cuándo es necesario solicitar una varianza?**

**Es necesario presentar una solicitud de variación cuando un establecimiento alimentario desea realizar una modificación o exención de los requisitos de la TFER o de la Orden de distrito 2023-1. Ejemplo: (Un establecimiento alimentario desea permitir el envasado con oxígeno reducido).**

Además, la sección 8-201.13 del Código Alimentario de la FDA exige que un establecimiento alimentario obtenga del departamento una varianza para métodos de proceso especiales, tal como se especifica en la sección 3-502.11 del Código Alimentario de la FDA de este título, antes de:

- Ahumar los alimentos como método de conservación más que como método de realce del sabor;
- Curados de alimentos;
- Utilización de aditivos alimentarios o adición de componentes como el vinagre: para conservar/elaborar alimentos no potencialmente peligrosos;
- Envasado de alimentos utilizando un método de envasado con oxígeno reducido, excepto en los casos especificados en el apartado (2) de este subapartado, cuando exista una barrera frente a *Clostridium botulinum* además de la refrigeración;
- Tanque de exhibición del sistema de soporte vital para moluscos. Tanque que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano
- Procesamiento personalizado de animales que son para uso personal como alimento y no para la venta o servicio en un establecimiento de alimentos;
- Germinación de semillas o frijoles en un establecimiento de venta de alimentos al por menor; o
- Preparar alimentos mediante otro método que, según la autoridad reguladora, requiera una variante.

## **Requisitos para presentar una solicitud de variación**

Para que se considere una modificación de estas normas, el establecimiento debe presentar una declaración de la modificación propuesta que incluya la sección de las normas relacionada con la modificación, la justificación de cómo se abordará el peligro para la salud pública y un plan HACCP si así lo exigen estas normas. Estos requisitos también se indican a continuación. El personal del Departamento de Salud Ambiental revisará toda la información presentada y conservará los documentos en el archivo del establecimiento alimentario.

1. Una declaración de la variación propuesta del requisito de la norma citando los números de sección de la norma pertinentes. Explique lo que desea hacer y la sección de la ley a la que afecta.
2. Un análisis de las razones por las que los posibles peligros para la salud pública y las molestias que se abordan en las secciones pertinentes de la norma se abordarán alternativamente en la propuesta. Proporcione información sobre su nuevo proceso y sobre cómo seguirá cumpliendo el objetivo de esta normalidad.
3. Si se requiere un plan HACCP, debe incluir los contenidos necesarios del plan HACCP. Los detalles sobre el contenido del plan HACCP y las especificaciones se pueden encontrar en la sección 8-201.14 de la FDA. Por favor, envíe una copia del Plan HACCP de su establecimiento alimentario junto con su "solicitud de variación" si se le requiere tener un plan basado en estas normas.

No se aprobará ninguna "solicitud de variación" presentada al Departamento de Salud Ambiental del Distrito de Salud Pública del Noreste de Texas (NET HEALTH) que carezca de "*parte o toda*" la información indicada anteriormente. No dude en presentar documentos y fotografías que ayuden a nuestro departamento a verificar que no se producirá un peligro o molestia para la salud como resultado de la varianza. NET HEALTH comunicará al solicitante la decisión del departamento sobre la solicitud de exención.

El TFER y Distrito Orden 2023-1 se puede encontrar en nuestro sitio web en <http://www.mynethealth.org> o llame al Departamento de Salud Ambiental en (903) 535-0037 para obtener información adicional.

## **Revocación de la variación aprobada.**

Si en algún momento se violan las disposiciones contenidas dentro de la variación aprobada o si se descubre que el equipo o el procedimiento de procesamiento de alimentos causa una molestia a la salud pública o representa una amenaza a la salud y seguridad del público, entonces la variación otorgada puede ser revocada y entrará en vigor la Regla de Establecimientos de Alimentos de Texas o la Orden del Distrito de NET HEALTH vigentes.