

Un proceso de revisión y autorización del plan de unidades móviles de alimentos:

- Proporcionar un menú detallado, así como el volumen anticipado de alimentos que se almacenarán, prepararán y venderán o servirán.
- Proporcione un proceso de flujo de alimentos detallado por escrito, incluido el enfriamiento de cualquier alimento.
- Proporcione un plano detallado de las operaciones de servicio de alimentos y las áreas de lavado de vajilla. El plano debe estar a escala y mostrar la ubicación de todos los equipos de alimentos y bebidas, accesorios de plomería, fregaderos, calentadores de agua, etc.
También se necesita una lista completa del equipo.
 - Un resorte en todas las puertas exteriores. Presencia de mamparas o cortinas de aire en las ventanas de servicio. El material de cribado no debe tener menos de 16 mallas por cada pulgada.
 - Proporcionar acabados de piso, pared y techo del interior de la unidad móvil.
 - Proporcione las especificaciones de los artefactos de iluminación en cuanto al tipo y si el artefacto está protegido o se instalará con una bombilla inastillable.
 - Proporcione las especificaciones del calentador de agua para incluir la capacidad de almacenamiento y los kilovatios o BTU.
 - Se requiere un fregadero comercial de tres (3) compartimentos con tablas de drenaje en cada extremo. Este fregadero debe ser sin costuras con esquinas redondeadas y ser lo suficientemente profundo y ancho para acomodar los utensilios más grandes o los utensilios pequeños que se van a lavar. Se deben proporcionar dos tablas de drenaje, una en cada extremo del fregadero.
 - Ubicación del lavamanos instalado en la unidad móvil. El fregadero para lavarse las manos debe estar siempre accesible para los operadores. Se necesitarán protectores contra salpicaduras en los lavabos si se encuentran dentro de las 18 pulgadas de los artículos/áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.
- Una unidad móvil debe poder moverse fácilmente y no estar directamente conectada o cableada a los servicios públicos. Se deben usar conexiones rápidas apropiadas para conectarse a los servicios públicos (agua dulce, alcantarillado y electricidad).
- Se debe proveer agua potable a cada fregadero por medio de un sistema de agua a presión. El tanque de agua potable debe estar hecho de un material apto para uso alimentario y debe instalarse en ángulo con la salida instalada en la sección más baja.
- Se debe proporcionar una manguera de agua de calidad alimentaria para llenar el tanque de agua potable. La manguera debe ser de color blanco o transparente y debe almacenarse de manera higiénica cuando no esté en uso.
- La unidad debe estar equipada con un tanque de aguas residuales que sea un 15 por ciento más grande que el suministro de agua potable. El tanque debe tener un respiradero atmosférico instalado en la parte superior. El depósito de aguas residuales debe vaciarse en un alcantarillado sanitario homologado. Esta ubicación debe ser aprobada en el momento de la revisión del plan.
- Metro Water Services también debe aprobar la trampa de grasa y el sitio de eliminación de aguas grises del Commissaria antes de programar su consulta final previa a la apertura en el



Departamento de Salud Pública de Metro. El número de Metro Water Services es 615-862-4590.

- Se debe proporcionar una manguera separada para vaciar el tanque de aguas residuales. Esta manguera debe ser claramente diferente en color o tamaño de la manguera de suministro de agua potable y debe almacenarse de manera que se evite la contaminación.
- También se debe obtener un permiso y la aprobación del jefe de bomberos de Metro para sus tanques de propano, extintores de incendios y sistema de ventilación de campana de supresión de incendios antes de la consulta final con el Departamento de Salud Pública de Metro. El número del Mariscal de Bomberos de Metro es 615-862-5421.
<https://epermits.nashville.gov/#/>
- Se debe proporcionar un acuerdo notariado de una base de operaciones (Commissaria) o un acuerdo de servicio al Departamento de Salud Pública de Metro. Esta base de operaciones y las áreas de servicio son el lugar donde se eliminarán las aguas residuales. **Metro Water Services debe aprobar el sitio donde se limpiará y dará servicio a la unidad y donde se vaciarán las aguas residuales en el commissaria o las áreas de servicio. El receptáculo de alcantarillado debe estar en el exterior del establecimiento.**
 - Una base de operaciones (Commissaria) para el almacenamiento adicional de alimentos, preparación de alimentos y lavado de vajilla. Esta base de operaciones debe estar autorizado por el Departamento de Salud de Tennessee o el Departamento de Agricultura de Tennessee.
 - Un área de servicio es un área donde se limpiará la unidad móvil de alimentos y se desecharán adecuadamente las aguas residuales.
- Los alimentos no se pueden cocinar, preparar o almacenar en un hogar residencial.
- Opere sobre una superficie dura, como hormigón o asfalto.
- Publique la inspección sanitaria actual y el permiso en el carrito a la vista del cliente.
- Una vez en funcionamiento, siempre debe estar disponible en la unidad móvil de alimentos una copia del acuerdo notariado de una base de operaciones (Commissaria) o del acuerdo de servicio.
- Las unidades móviles de alimentos que se conectan rápidamente a los servicios públicos deben proporcionar al Departamento de Salud Pública de Metro un acuerdo de baños. Un baño para los empleados de la unidad móvil debe estar dentro de los 500 pies de la unidad y accesible durante todas las horas de operación.

Revise toda la información cuidadosamente y cuando esté listo para enviar planes, complete el formulario en este enlace: <https://redcap.health.tn.gov/redcap/surveys/?s=7DPA3PCEEWANDKTN> y haga clic en “Submit” (Enviar) en el fondo. Se revisará el formulario completado y se comunicará con usted dentro de unos días.

Llame a la oficina si tiene alguna pregunta al 615-340-5620.