

Metro Public Health Dept.
Mobile Food Vending Pushcart Regulations



Carrito de Mano Móvil de Ventas de Alimentos deben:

- 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.
- Operar con un menú limitado. Estos elementos del menú son:
 - Alimentos sin control de tiempo/temperatura para seguridad (no TCS)
 - (es decir, conos de nieve, limonada, palomitas de maíz, algodón de azúcar, nueces tostadas)
 - Alimentos procesados comercialmente
 - (es decir, perritos calientes, fiambres rebanados, chili, quesos y salsas),
 - Alimentos precocinados con control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS),
 - Alimentos preparados y cocinados en un Establecimiento de Servicio de Alimentos autorizado
- **AVISO:** la preparación y cocción de alimentos con proteína animal cruda no se puede ofrecer desde un MFVC y requeriría una Unidad Móvil de Alimentos (camión o remolque) debidamente equipado.
****Consulte los requisitos de la unidad móvil de alimentos.**
- **Los alimentos no se pueden cocinar, preparar o almacenar en un hogar residencial.**
- **Operar desde una base de operaciones (Commissaria) o un área de servicio.**
 - Una base de operaciones (Commissaria) tiene el propósito de almacenar alimentos y artículos de un solo servicio, almacenar el MFVC y debe estar equipado con un fregadero comercial de tres compartimentos con tablas de drenaje en cada extremo. El fregadero debe ser sin costuras con esquinas redondeadas y debe ser lo suficientemente profundo y ancho para facilitar el lavado adecuado de los utensilios y la desinfección de las superficies en contacto con los alimentos y cualquier utensilio que se use. ****Consulte el archivo adjunto para ver la carta del economato.**
 - Un área de servicio es un área donde se limpiará la unidad móvil de alimentos y se desecharán adecuadamente las aguas residuales.
- MFVC deberá estar equipado con un lavamanos accesible que tenga agua corriente fría y caliente bajo presión. El lavamanos debe tener un sistema de agua a presión capaz de suministrar agua potable a una temperatura de al menos 100 °F a través de una válvula mezcladora.
 - El agua potable para el servicio de carritos y alimentos debe obtenerse de una fuente aprobada (fuente de agua municipal).
 - El tanque de agua potable debe estar hecho de un material apto para uso alimentario. Debe haber disponible una manguera de agua apta para alimentos 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.
 - Un tanque de aguas residuales que sea un 15% más grande que el tanque de agua potable. El tanque de aguas residuales debe vaciarse en un alcantarillado sanitario aprobado en su economato o lugar de servicio. Se debe proporcionar una manguera separada para vaciar el

Metro Public Health Dept. Mobile Food Vending Pushcart Regulations



tanque de aguas residuales. Esta manguera debe ser claramente diferente en color o tamaño de la manguera de suministro de agua potable.

- Es posible que se necesite una protección contra salpicaduras o escudos en el lavamanos si se encuentra dentro de las 18 pulgadas de los artículos/áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.
- Deseche todas las aguas residuales en el commissaria o lugar de servicio aprobado. Las aguas residuales no se pueden desechar en el suelo o en los desagües pluviales. Metro Water Services debe aprobar el sitio donde se limpiará, reparará y se vaciarán las aguas residuales de la unidad. Su número es 615-862-4590.
- Use utensilios, guantes de servicio de alimentos u otras barreras para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer.
- Proteja los alimentos sin envasar y expuestos del público (utilice recipientes con tapas u otra cubierta duradera).
- Mantenga los alimentos calientes a más de 135°F y los alimentos fríos a menos de 41°F.
- El baño de vapor o la parrilla con tapa deben estar conectados a MFVC (no se permiten freidoras).
- Obtenga las inspecciones, el permiso y la aprobación del jefe de bomberos de Metro para los tanques de propano, los extintores de incendios y el sistema de ventilación de la 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/#/>
- Proporcione un termómetro con varilla de metal para verificar las temperaturas internas de los alimentos fríos y calientes.
- Si el MFVC tiene un enfriador incorporado, se debe proporcionar un termómetro.
- Opere sobre una superficie dura, como hormigón o asfalto.
- Opere debajo de una protección superior, como un paraguas.
- Use una botella rociadora etiquetada con desinfectante (lejía de 50 a 200 ppm) para limpiar las áreas de preparación. (Las botellas de spray y todos los productos químicos deben mantenerse alejados de todos los alimentos).
- Se requieren tiras de prueba para desinfectante.
- El operador debe proporcionar un receptáculo de basura.
- Publique la inspección de salud actual y el permiso en el carrito a la vista del cliente.
- La tarifa del permiso es de \$210.00 por año.
- Una vez en funcionamiento, siempre debe estar disponible en el carrito de comida móvil una copia del comisario notariado o del acuerdo de servicio.

Cuando esté listo para enviar su planos y menu, 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 comunicarán con usted dentro de unos días.

No dude en comunicarse con nuestra oficina al 615-340-5620 si tiene alguna pregunta