

**Metro Public Health Dept.
Mobile Food Unit Requirements**



What is a Commissary? What is a Servicing Area? Why do I need one?

All mobile food units (truck, trailer, or pushcart) must operate from an approved commissary or servicing area. All food and drinks, food storage containers (to-go containers, etc.), and food equipment cannot be stored, cooked, or prepared at a residential home. Therefore, all operations related to a mobile food unit (food preparation, cooking, or storage) must take place on either a mobile food unit or at a commissary in the appropriate, designated areas.

The commissary is used as a “Home Base” for your food operation. You must begin and end your sale day at the commissary. Your commissary will provide additional food storage, food preparation, and cooking, as well as warewashing facilities. The commissary must be permitted by either the Tennessee Department of Health or the Tennessee Department of Agriculture. It is a licensed, permitted kitchen inside a restaurant or a market with a deli. This kitchen, whether it is a restaurant or a market, must have a 3-compartment sink with a grease trap, a hand washing sink, a mop sink, and an approved wastewater disposal site.

Metro Water Services must approve the site where the unit will be cleaned, serviced, and the wastewater emptied at the commissary or servicing areas. The sewer receptacle for wastewater disposal must be on the outside of the establishment. The commissary or the servicing areas are the location where the wastewater will be disposed of, and the freshwater tanks filled. You are required to service your mobile food unit at this facility at the beginning and at the end of your sale day. This location must be approved at the time of plan review.

The owner of the mobile food unit and the owner/operator of the commissary must sign and notarized a “Mobile Food Unit Agreement Form for Commissary / Servicing Area” letter and submit it to the Food Protection Services Division at the Metro Public Health Department located at 2500 Charlotte Avenue, Nashville, TN 37209. The agreement states that both parties understand the mobile food unit will return to the facility for servicing daily and acknowledges the responsibility of both parties to notify the Metro Public Health Department if the owner/operator of the mobile food unit fails to comply with this agreement.

Metro Public Health Dept.
Mobile Food Unit Requirements



¿Qué es un Comisario? ¿Qué es un Área de Servicio? ¿Por qué necesito uno?

Todas las unidades móviles de alimentos (camión, remolque o carretilla) deben operar desde un economato o área de servicio aprobada. Todos los alimentos y bebidas, los recipientes de almacenamiento de alimentos (recipientes para llevar, etc.) y el equipo de alimentos no se pueden almacenar, cocinar ni preparar en una residencia. Por lo tanto, todas las operaciones relacionadas con una unidad móvil de alimentos (preparación, cocción o almacenamiento de alimentos) deben realizarse en una unidad móvil de alimentos o en una comisaría en las áreas designadas correspondientes.

El economato se utiliza como una "base de operaciones" para su operación de alimentos. Debe comenzar y terminar su día de venta en el economato. Su economato proporcionará almacenamiento adicional de alimentos, preparación de alimentos y cocina, así como instalaciones para el lavado de vajilla. El comisario debe estar autorizado por el Departamento de Salud de Tennessee o el Departamento de Agricultura de Tennessee. Es una cocina con licencia y permitida dentro de un restaurante o un mercado con una tienda de delicatessen. Esta cocina, ya sea restaurante o mercado, debe tener un fregadero de 3 compartimientos con trampa de grasa, un fregadero para lavarse las manos, un fregadero para trapear y un sitio aprobado para la disposición de 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 economato o las áreas de servicio. El receptáculo de alcantarillado para la disposición de aguas residuales debe estar en el exterior del establecimiento. El economato o las áreas de servicio son el lugar donde se eliminarán las aguas residuales y se llenarán los tanques de agua dulce. Debe realizar el servicio de su unidad móvil de alimentos en esta instalación al comienzo y al final de su día de venta. Esta ubicación debe ser aprobada en el momento de la revisión del plan.

El propietario de la unidad móvil de alimentos y el propietario/operador del economato deben firmar y certificar ante notario una carta de "Formulario de acuerdo de unidad móvil de alimentos para el comisario/área de servicio" y enviarla a la División de Servicios de Protección de Alimentos en el Departamento de Salud Pública de Metro ubicado en 2500 Charlotte Avenue, Nashville, TN 37209. El acuerdo establece que ambas partes entienden que la unidad móvil de alimentos regresará a la instalación para el servicio diario y reconoce la responsabilidad de ambas partes de notificar al Departamento de Salud Pública de Metro si el propietario/operador de la unidad móvil de alimentos no cumple con este acuerdo.