Brooklyn

NYC Green Cart

للمزيد من المعلومات،
اتصل بالرقم **311** أو تفضل
بزيارة **nyc.gov/greencarts**.

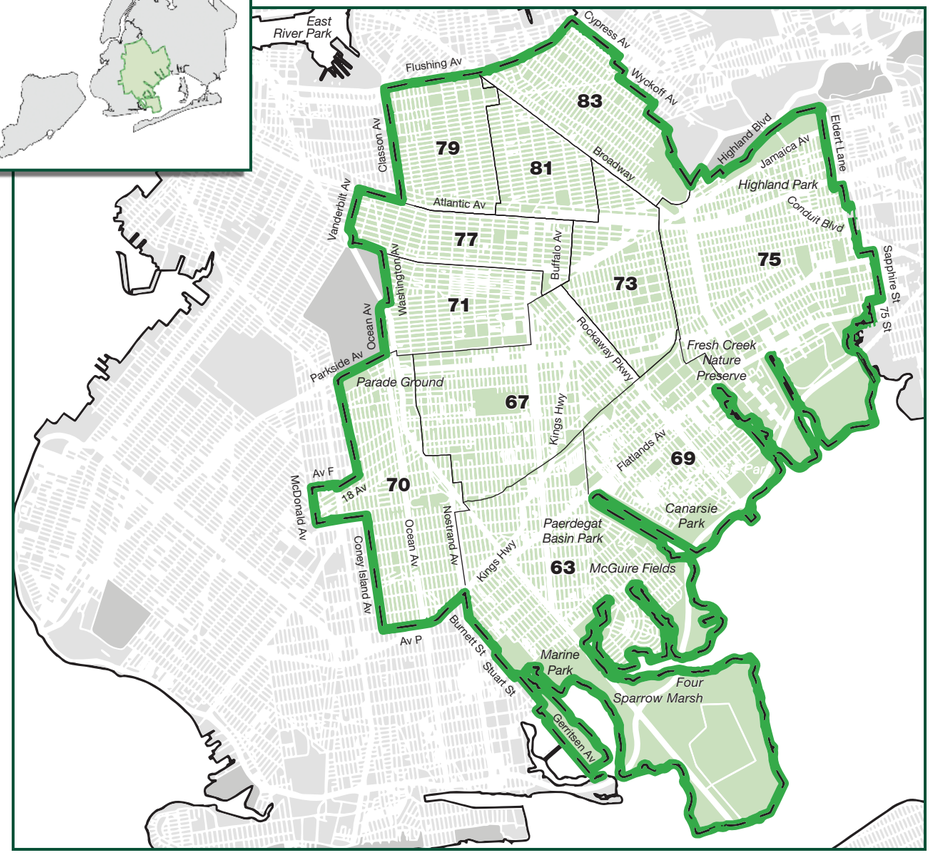
5.25 Arabic

NYC Health

NYC Green Carts

لا يُسمح بتشغيل Green Cart هذه إلا ضمن المناطق المظللة باللون الأخضر على هذه الخريطة، وضمن نطاق أقسام شرطة مدينة نيويورك (NYC Police Department, NYPD) المذكورة أدناه، ما لم يُحظر ذلك بموجب القوانين أو القواعد أو الأنظمة أو اللوائح المعمول بها والتي تحكم تشغيل كل وحدات بيع الطعام المتنقلة.

تشمل المناطق المظللة باللون الأخضر أقسام شرطة NYPD التي تحمل الأرقام 63 و67 و69 و70 و71 و73 و75 و77 و79 و81 و83.



موضع Green Cart وتخزينها:

1. يحظر وضع Green Cart إلا:
   - على رصيف لا يقل عرضه عن 12 قدمًا، مع قياس هذه المسافة من حافة الرصيف (أو أقرب عائق) إلى حدود ملكية المبنى
   - على مساحة لا تتجاوز 12 بوصة من حافة الرصيف
   - على بُعد لا يقل عن 10 أقدام من ممرات المشاة ومداخل قطار الأنفاق وممرات السيارات
   - على بُعد لا يقل عن 20 قدمًا من مدخل أي مبنى
2. لا تضع Green Cart ملاصقةً لمبنى أو في موقف حافلات أو في منطقة ممنوع الوقوف فيها.
3. يجب تخزين Green Cart أو إيقافها في وحدة دعم أو منشأة معتمدة من إدارة الصحة بمدينة نيويورك. ويحظر تخزينها في الشارع.
4. لا تترك Green Cart دون مراقبة، إلا عند استخدام دورة المياه. يجب تأمين Green Cart والطعام لحمايتهما من أي عبث.
5. يجب تنظيف Green Cart يوميًا في وحدة دعم أو منشأة معتمدة من إدارة الصحة بمدينة نيويورك.

معلومات يجب أن يعرفها البائعون العاملون على Green Cart

المعلومات الأساسية:

1. قد تكون Green Cart عربة أو مركبة (شاحنة) بيع طعام متنقلة. يمكن للبائعين العاملين على Green Cart بيع المياه المعبأة، والفاكهة والخضراوات الكاملة والمقطعة إلى قطع أو شرائح، والمكسرات أحادية المكون من خلال عربة أو شاحنة.
2. يجب أن تتكون Green Cart من هيكل علوي لحماية الطعام من التلوث.
3. عند البيع، يجب أن يحمل البائعون خريطة Green Cart المقدمة من إدارة الصحة بمدينة نيويورك، مثل تلك الموضحة على الجزء الخلفي من هذا الكتيّب.
4. لا يجوز تشغيل Green Cart إلا من قِبل شخص يحمل رخصة بيع سارية وصالحة. تفضل بزيارة **nyc.gov/greencarts** للمزيد من المعلومات.
5. يمكنك تقديم المياه المعبأة في زجاجات أو صفائح أو كراتين محكمة الغلق.
   - يمكن أن تكون المياه عادية أو غازية (مكربنة)، ويمكن أن تحتوي على نكهات أو معادن.
   - **لا يمكن** للمياه أن تحتوي على الصوديوم أو المحليات الطبيعية أو الاصطناعية ويجب عدم احتوائها على سعرات حرارية.
   - سواء كانت المياه عادية أو غازية، يجب أن تكون من جهة تصنيع معتمدة من قِبل إدارة الغذاء والدواء الأمريكية أو إدارة الصحة في ولاية نيويورك.
   - **يحظر** أن تقدم للعملاء المياه التي تصبها في كوب من إبريق أو زجاجة أو خزان مياه صالح للشرب أو أي وعاء آخر.
6. يمكنك تقديم المكسرات الخام أو أحادية المكون. **يحظر** أن تقدم المكسرات المُضاف إليها السكر أو الملح أو الفلفل الأسمر أو الزيت أو التوابل أو النكهات أو أي مكون آخر. **يحظر** أن تُطهى المكسرات أو تُحمر أو يتم خلطها أو تحليتها.
   - يجب أن تكون المكسرات التي تم تقشيرها بالفعل معبأة مسبقًا، إما تجاريًا من قِبل الشركة المصنّعة أو من قِبل البائع العامل على وحدة دعم عربات بيع الطعام المتنقلة المصرح بها و**يحظر** تعبئتها في Green Cart.
   - يمكن تعبئة المكسرات التي لا تزال في قشورها في Green Cart، أو في وحدة دعم عربات بيع الطعام المتنقلة المصرح بها أو تجاريًا من قِبل الشركة المصنّعة. **يحظر** تقشير المكسرات في Green Cart.
7. يمكنك تقديم الفاكهة والخضراوات الكاملة أو المقطعة إلى قطع وشرائح المعبأة مسبقًا. يجب أن تكون هذه الأطعمة نيئة وطازجة وغير مثلجة.

الملصقات وعمليات الفحص:

1. يحظر إزالة أو تغيير الملصق المرفق بـ Green Cart من قِبل مفتش إدارة الصحة بمدينة نيويورك. قد تؤدي إزالة الملصق أو تغييره إلى تعليق تصريحك أو إلغائه.
2. يجوز أن تفحص إدارة الصحة بمدينة نيويورك وحدات Green Cart في أي وقت في أثناء تشغيلها. لضمان اجتياز الفحص بنجاح، يجب التعاون مع المفتش. إذا لم تتعاون، فقد تقوم إدارة الصحة بمدينة نيويورك بتعليق تصريحك أو إلغائه.
3. في حال سرقة Green Cart الخاصة بك، أو تعطلها وإصلاحها، أو كانت بحاجة إلى تعديلات بعد إرفاق الملصق بها بالفعل، يجب عليك إخطار إدارة الصحة بمدينة نيويورك على الفور لترتيب موعد إعادة فحص إلزامية قبل ممارسة البيع عليها مرة أخرى. يُرجى الاتصال على الرقم 212-676-1600 أو مراسلة البريد الإلكتروني **infobfscs@health.nyc.gov**.
4. إذا أجريت تغييرات على Green Cart الخاصة بك، بما في ذلك إضافة معدات تبريد جديدة، يجب إعادة فحصها من قِبل إدارة الصحة بمدينة نيويورك. يُرجى الاتصال على الرقم 212-676-1600 لتحديد موعد.

حماية الأطعمة:

1. تأكد من أن الطعام يأتي من مورد معتمد.
2. يجب تخزين جميع الأطعمة والمستلزمات بداخل Green Cart أو عليها وليس تحتها أو بجانبها.
3. لا تلمس الأطعمة الجاهزة للأكل بيديك العاريتين. استخدم قفازات أو أدوات مائدة أو ورقًا مشمعًا ما لم تكن الأطعمة مغلفة أو معبأة مسبقًا.
4. يجب ارتداء ملابس نظيفة في أثناء التعامل مع الطعام. لا تأكل أو تدخن في أثناء عملك على Green Cart. اغسل يديك لمدة 20 ثانية بالصابون والماء الجاري قبل أن تبدأ العمل وفي أي وقت تتلوث فيه يداك:
   - قبل وأثناء وبعد تحضير الطعام
   - قبل وبعد استخدام القفازات
   - قبل وبعد تناول الطعام
   - بعد استخدام دورة المياه
   - بعد التدخين أو السعال أو العطس
   - بعد تنظيف الأسطح بمواد كيميائية
5. **يحظر** قطع الفاكهة والخضراوات إلى قطع أو شرائح في Green Cart. يجب تقطيع الفاكهة والخضراوات إلى شرائح أو قطع وتعبئتها مسبقًا إما تجاريًا من قِبل الشركة المصنّعة أو من قِبل البائع العامل على وحدة دعم عربات بيع الطعام المتنقلة المصرح بها.
6. إذا قمت بتعبئة طعامك الخاص بدلاً من تقديم الطعام المعبأ من قِبل الشركة المصنّعة، يجب عليك تعبئته في وحدة طعام حاصلة على تصريح من إدارة الصحة بمدينة نيويورك. يجب عليك اتباع متطلبات وضع الملصقات الخاصة بإدارة الزراعة والأسواق في ولاية نيويورك، ووزن المواد المعبأة بميزان تمت معايرته وفحصه من قِبلها أو إدارة حماية المستهلك والعمال في ولاية نيويورك. لمزيد من المعلومات حول:
   - متطلبات الملصقات، تفضّل بزيارة **agriculture.ny.gov** والبحث عن **وضع ملصقات الأطعمة (food labeling)**
   - عمليات فحص الموازين، تفضل بزيارة **nyc.gov/dca** والبحث عن **عمليات فحص الموازين (scale inspections)**
   - وحدات بيع الطعام المتنقلة المصرح بها حاليًا، يُرجى الاتصال بمكتب سلامة الأغذية وصحة المجتمع على الرقم 212-676-1600 أو مراسلته عبر البريد الإلكتروني **infobfscs@health.nyc.gov**.
7. يجب تخزين قطع وشرائح الفاكهة والخضراوات في أوعية مغلقة وحفظها في درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت (5 درجات مئوية) أو أقل.
8. يجب أن تحتوي Green Cart على ميزان حرارة لقياس درجة حرارة قطع وشرائح الفاكهة والخضراوات المعبأة مسبقًا.
9. يجب أن تكون معدات التبريد لديك مزودة بميزان حرارة وخزان مياه صرف مدمج لتصريف ماء الثلج المذاب.
10. يجب تخزين الطعام المعبأ بطريقة تمنع دخول ماء الثلج المذاب إلى العبوة. استخدم أوعية أو عبوات لا تسمح بمرور الماء. أي جزء من العبوة يمكن استخدامه كسطح للأكل أو الشرب لا يمكن أن يلامس الثلج أو ماء الثلج المذاب بشكل مباشر.
11. يجب الاحتفاظ بأي نفايات في وعاء في Green Cart والحفاظ على نظافة الرصيف. يجب التخلص من أي نفايات في وحدة دعم أو منشأة معتمدة من إدارة الصحة بمدينة نيويورك. يجوز لك استخدام حاويات النفايات التجارية الخاصة بالاتفاق مع مالكيها. لا تتخلص من النفايات في صناديق النفايات الخاصة بالرصيف.