

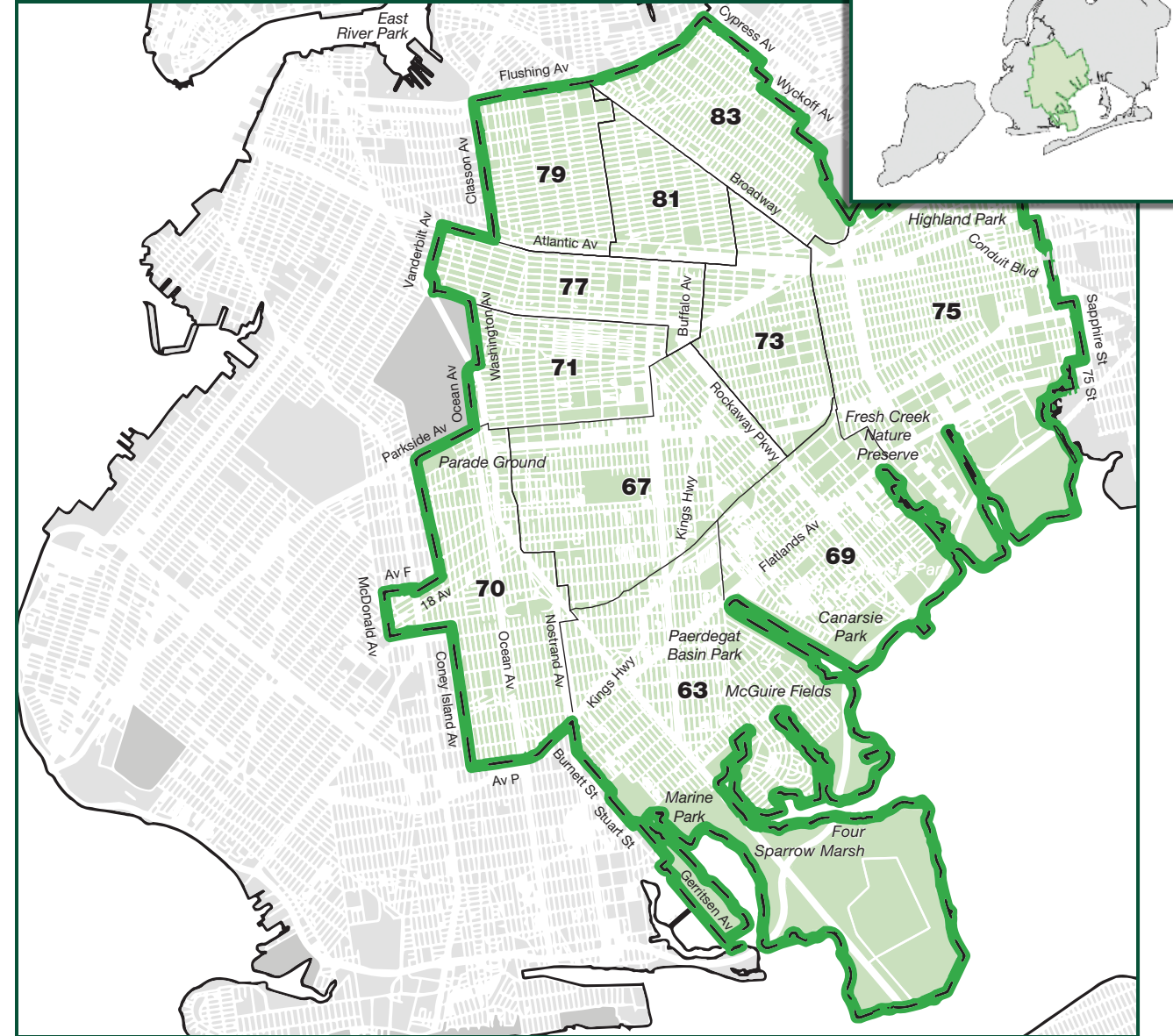
Green Cart এর স্থাপন ও সংরক্ষণ:

1. Green Cart শুধুমাত্র নিম্নলিখিত স্থানে রাখুন:
 - একটি ফুটপাথে যেখানে কার্ব (বা নিকটস্থ প্রতিবন্ধকতা) থেকে ভবনের প্রপার্টি লাইনের দূরত্ব অন্তত 12 ফুট চওড়া
 - কার্ব থেকে 12 ইঞ্চির মধ্যে
 - ক্রসওয়াক, সাবওয়ে প্রবেশপথ এবং ড্রাইভওয়ের থেকে অন্তত 10 ফুট দূরে
 - যে কোনো ভবনের প্রবেশদ্বার থেকে অন্তত 20 ফুট দূরে
2. Green Cart কোনো ভবনের সামনে, বাস স্টপে, অথবা নো-স্ট্যান্ডিং জোনে রাখবেন না।
3. Green Cart একটি কমিসারি বা নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ কর্তৃক অনুমোদিত কোনো অনুমোদিত স্থানে রাখতে হবে বা পার্ক করতে হবে। এটিকে রাস্তায় রাখবেন না।
4. বাথরুম ব্যবহারের সময় ছাড়া Green Cart কোনো অবস্থাতেই নজরদারীবিহীন অবস্থায় ছেড়ে যাবেন না। Green Cart এবং খাবারকে যে কোনো ধরনের বিকৃতির হাত থেকে অবশ্যই সুরক্ষিত রাখতে হবে।
5. Green Cart প্রতিদিন একটি কমিসারি বা নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ কর্তৃক অনুমোদিত কোনো অনুমোদিত স্থানে পরিষ্কার করতে হবে।

NYC Green Carts

এই Green Cart শুধুমাত্র এই মানচিত্রে সবুজ রঙে চিহ্নিত এলাকাগুলোর মধ্যে এবং নীচে তালিকাভুক্ত নিউ ইয়র্ক সিটি পুলিশ বিভাগ (NYC Police Department, NYPD) প্রিসিক্টগুলোর মধ্যে পরিচালনার জন্য অনুমোদিত, যদি না প্রযোজ্য আইন, বিধি, অধ্যাদেশ বা ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রির ইউনিট পরিচালনার সকল নিয়মাবলী অনুযায়ী অন্যভাবে নিষিদ্ধ করা হয়ে থাকে।

সবুজ রঙে চিহ্নিত এলাকাগুলোর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত রয়েছে NYPD প্রিসিক্ট 63, 67, 69, 70, 71, 73, 75, 77, 79, 81, এবং 83।



Brooklyn

আরো তথ্যের জন্য 311
নম্বরে কল করুন অথবা
nyc.gov/greencarts দেখুন।



Green Cart বিক্রেতাদের জানা উচিত এমন তথ্য

মৌলিক বিষয়সমূহ:

1. একটি Green Cart একটি ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রয়ের কার্ট অথবা একটি গাড়ি (ট্রাক) হতে পারে। Green Cart বিক্রেতারা কার্ট বা ট্রাক থেকে বোতলজাত জল; গোটা, কাটা ও স্লাইস করা ফল ও সব্জী; এবং একক উপাদানের বাদাম বিক্রি করতে পারেন।
2. Green Cart-এ খাবারকে দূষণ থেকে রক্ষা করার জন্য অবশ্যই একটি ছাদযুক্ত কাঠামো থাকতে হবে।
3. বিক্রয়কালে, বিক্রেতাদের নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ কর্তৃক প্রদান করা একটি Green Cart মানচিত্র সাথে নিয়ে চলতে হবে, যেমনটি এই পুস্তিকার উল্টো দিকে দেওয়া রয়েছে।
4. শুধুমাত্র বর্তমান ও বৈধ ভেন্ডিং লাইসেন্সপ্রাপ্ত একজন ব্যক্তি Green Cart পরিচালনা করতে পারেন। আরো তথ্যের জন্য, **nyc.gov/greencarts** দেখুন।
5. আপনি সিল করা জলের বোতল, ক্যান, অথবা কার্টন দিতে পারেন।
 - সেই জলটি প্রাকৃতিক বা কার্বনেটেড হতে পারে এবং এতে স্বাদ বা খনিজ উপাদান মেলানো থাকতে পারে।
 - সেই জলে সোডিয়াম বা ন্যাচারাল বা আর্টিফিশিয়াল সুইটনার থাকতে **পারে না** এবং সেটিকে অবশ্যই জিরো ক্যালোরির হতে হবে।
 - সেই জলটি প্রাকৃতিক হোক বা কার্বোনেটেড, সেই জল অবশ্যই এমন একজন প্রস্তুতকারকের কাছ থেকে সরবরাহ হতে হবে যে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের ফুড অ্যান্ড ড্রাগ অ্যাডমিনিস্ট্রেশন বা নিউ ইয়র্ক স্টেটের স্বাস্থ্য দপ্তর দ্বারা প্রত্যয়িত।

- আপনি গ্রাহকদের কলস, বোতল, পানীয় জলের ট্যাঙ্ক, বা অন্য কোনও পাত্র থেকে কাপে ঢেলে দেওয়া জল দিতে পারবেন **না**।
- 6. আপনি কাঁচা, একক-উপাদান যুক্ত বাদাম সরবরাহ করতে পারেন। আপনি এমন বাদাম সরবরাহ করতে পারেন **না** যাতে চিনি, লবণ, মরিচ, তেল, সিজনিং, ফ্লেভারিং বা অন্য কোনও উপাদান যুক্ত আছে। সেই বাদামকে রান্না করা, ভাজা, মিশ্রিত বা ক্যান্ডিড **করা যাবে না**।
 - যেসব বাদাম আগেই খোসা ছাড়ানো হয়ে গেছে সেগুলিকে অবশ্যই আগে থেকেই প্যাকেজজাত হতে হবে, যা হয় নির্মাতা কর্তৃক বাণিজ্যিকভাবে প্যাকেজ করা বা বিক্রেতা কর্তৃক অনুমোদিত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রির কমিসারিতে প্যাকেজ করা হয়েছে, এবং সেগুলো Green Cart-এ প্যাকেজ করা **যাবে না**।
 - খোসাযুক্ত বাদামগুলি Green Cart, অনুমোদিত ভ্রাম্যমাণ খাদ্য বিক্রির কমিসারিতে, অথবা প্রস্তুতকারকের দ্বারা বাণিজ্যিকভাবে প্যাকেজ করা যেতে পারে। Green Cart-এর উপর বাদামের খোসা ছাড়ানো **যাবে না**।
- 7. আপনি কাটা ও স্লাইস করা আগে থেকেই প্যাকেজজাত ফল ও সব্জী অথবা সম্পূর্ণ ফল ও সব্জী বিক্রির জন্য অফার করতে পারেন। সেগুলোকে অবশ্যই কাঁচা, তাজা এবং হিমায়িত নয় এমন হতে হবে।

স্টিকার ও পরিদর্শন:

1. নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগের পরিদর্শক কর্তৃক Green Cart-এ সংযুক্ত স্টিকার অপসারণ বা পরিবর্তন করবেন না। স্টিকার অপসারণ বা পরিবর্তন করলে আপনার অনুমতি (পারমিট) সাময়িকভাবে স্থগিত বা বাতিল হতে পারে।

2. Green Carts চালু থাকাকালীন যে কোনো সময়ে নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ পরিদর্শন করতে পারে। একটি সফল পরিদর্শনের জন্য, পরিদর্শকের সঙ্গে সহযোগিতা করুন। আপনি যদি সহযোগিতা না করেন, তাহলে নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ আপনার অনুমতি (পারমিট) সাময়িকভাবে স্থগিত বা বাতিল করতে পারে।
3. যদি আপনার Green Cart চুরি হয়ে যায়, ক্ষতিগ্রস্ত হয়ে মেরামত করা হয়, বা স্টিকার লাগানোর পর পরিবর্তনের প্রয়োজন হয়, তাহলে বিক্রয় চালু করার আগে প্রয়োজনীয় পুনঃপরিদর্শনের ব্যবস্থা করার জন্য অবিলম্বে নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগকে জানাতে হবে। 212-676-1600 নম্বরে ফোন করুন অথবা **infobfscs@health.nyc.gov**-এ ইমেল করুন।
4. আপনি যদি আপনার Green Cart-এ পরিবর্তন করেন, যেমন নতুন ঠান্ডা রাখার সরঞ্জাম যুক্ত করেন, তাহলে সেটি অবশ্যই নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগকে দ্বারা পুনঃপরিদর্শিত হতে হবে। একটি অ্যাপয়েন্টমেন্ট করতে 212-676-1600 নম্বরে কল করুন।

খাদ্য সুরক্ষা:

1. নিশ্চিত হোন যে আপনার খাবার অনুমোদিত সরবরাহকারীর কাছ থেকে এসেছে।
2. সব খাবার এবং সরঞ্জামগুলি Green Cart-এর মধ্যে বা ওপরেই সংরক্ষণ করুন, কার্টের নীচে বা পাশে নয়।
3. খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবারগুলিকে খালি হাতে স্পর্শ করবেন না! খাবার যদি আগে থেকেই প্যাকেজজাত বা মোড়ানো না থাকে, তাহলে দস্তানা, বাসনপত্র বা মোম কাগজ ব্যবহার করুন।

4. খাবার পরিচালনার সময় পরিচ্ছন্ন পোশাক পরিধান করুন। Green Cart-এ কাজ করার সময় খাবার খাবেন না বা ধূমপান করবেন না। কাজ শুরু করার আগে এবং যখনই আপনার হাত ময়লা হবে, তখনই সাবান ও প্রবাহমান জল দিয়ে 20 সেকেন্ড ধরে হাত ধুয়ে নিন:
 - খাবার প্রস্তুতির আগে, চলাকালীন এবং পরে
 - দস্তানা ব্যবহার করার আগে এবং পরে
 - খাওয়ার আগে ও পরে
 - টয়লেট ব্যবহারের পর
 - ধূমপান করার, কাশি বা হাঁচি দেওয়ার পরে
 - রাসায়নিক দিয়ে পৃষ্ঠতলগুলি পরিষ্কার করার পর
5. ফল ও শাকসব্জীগুলি Green Cart বা ট্রাকে টুকরো করা বা কাটা যাবে **না**। সেইগুলি টুকরো বা কাটা হতে হবে এবং প্রস্তুতকারকের দ্বারা বাণিজ্যিকভাবে অথবা বিক্রেতা কর্তৃক অনুমতি প্রাপ্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রয়ের জন্য কমিসারিতে আগে থেকেই প্যাকেজজাত করা আবশ্যিক।
6. যদি আপনি নির্মাতার প্যাকেজ করা খাবারের পরিবর্তে নিজের খাবার প্যাকেজ করেন, তাহলে আপনাকে এটি নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগের অনুমোদিত কমিসারিতে প্যাকেজ করাতে হবে। আপনাকে নিউ ইয়র্ক স্টেট ডিপার্টমেন্ট অফ এগ্রিকালচার অ্যান্ড মার্কেটস-এর লেবেলিং নিয়মাবলী অনুসরণ করতে হবে এবং এমন একটি ওজন যন্ত্র ব্যবহার করতে হবে যা তাদের বা নিউ ইয়র্ক সিটি ডিপার্টমেন্ট অফ কনজিউমার অ্যান্ড ওয়ার্কার প্রোটেকশনের দ্বারা ক্যালিব্রেট ও পরিদর্শিত হয়েছে। সম্পর্কিত তথ্যের জন্য:
 - লেবেল আবশ্যিকতা, **agriculture.ny.gov**-এ গিয়ে **ফুড লেবেলিং (food labeling)** অনুসন্ধান করুন।
 - ওজন যন্ত্র পরিদর্শন, **nyc.gov/dca**-এ গিয়ে **ওজন যন্ত্র পরিদর্শন (scale inspections)** অনুসন্ধান করুন।

- বর্তমান অনুমতি প্রাপ্ত ভ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রয়ের জন্য কমিসারি, 212-676-1600 নম্বরে ফুড সেফটি ব্যুরো ও কম্যুনিটি স্যানিটেশন –কে কল করুন, অথবা **infobfscs@health.nyc.gov** ইমেল করুন।
- 7. কাটা ও স্লাইস করা ফল ও সব্জী সিল করা পাত্রে সংরক্ষণ করতে হবে এবং 41 ডিগ্রি ফারেনহাইট (5 ডিগ্রি সেলসিয়াস) অথবা তার নীচের তাপমাত্রায় রাখতে হবে।
- 8. আপনার Green Cart-এ একটি স্টেম থার্মোমিটার থাকা আবশ্যিক যাতে আগে থেকেই প্যাকেজজাত কাটা ও স্লাইস করা ফল ও সব্জীর তাপমাত্রা পরিমাপ করা যায়।
- 9. আপনার ঠান্ডা রাখার যন্ত্রে একটি থার্মোমিটার এবং একটি অন্তর্নির্মিত নিকাশী ট্যাংক থাকতে হবে যাতে বরফের জল বের হয়ে যেতে পারে।
- 10. প্যাকেটজাত খাবারকে অবশ্যই এমনভাবে সংরক্ষণ করতে হবে যাতে বরফ গলা জল প্যাকেজিংয়ে প্রবেশ না করে। এমন কন্টেনার বা প্যাকেজগুলি ব্যবহার করুন যাতে জল ভিতরে ঢুকতে না পারে। প্যাকেজের যে কোনো অংশ যা খাবার বা পানীয়ের পৃষ্ঠতল হিসাবে ব্যবহার করা যেতে পারে তা যেন বরফ বা বরফ গলা জলের সংস্পর্শে সরাসরি আসতে না পারে।
- 11. Green Cart-এর আবর্জনা একটি পাত্রে রাখুন এবং ফুটপাথ পরিষ্কার রাখুন। যে কোনো আবর্জনা নিউ ইয়র্ক সিটি স্বাস্থ্য বিভাগ কর্তৃক অনুমোদিত কমিসারি বা অনুমোদিত স্থানে ফেলুন। আপনি মালিকদের সাথে চুক্তি করে তাদের ব্যক্তিগত ব্যবসার আবর্জনার পাত্র ব্যবহার করতে পারেন। ফুটপাথের আবর্জনার পাত্রে আবর্জনা ফেলবেন না।