Bronx

NYC Green Cart

مزید معلومات کے لیے **311** پر کال کریں یا **nyc.gov/greencarts** پر جائیں۔

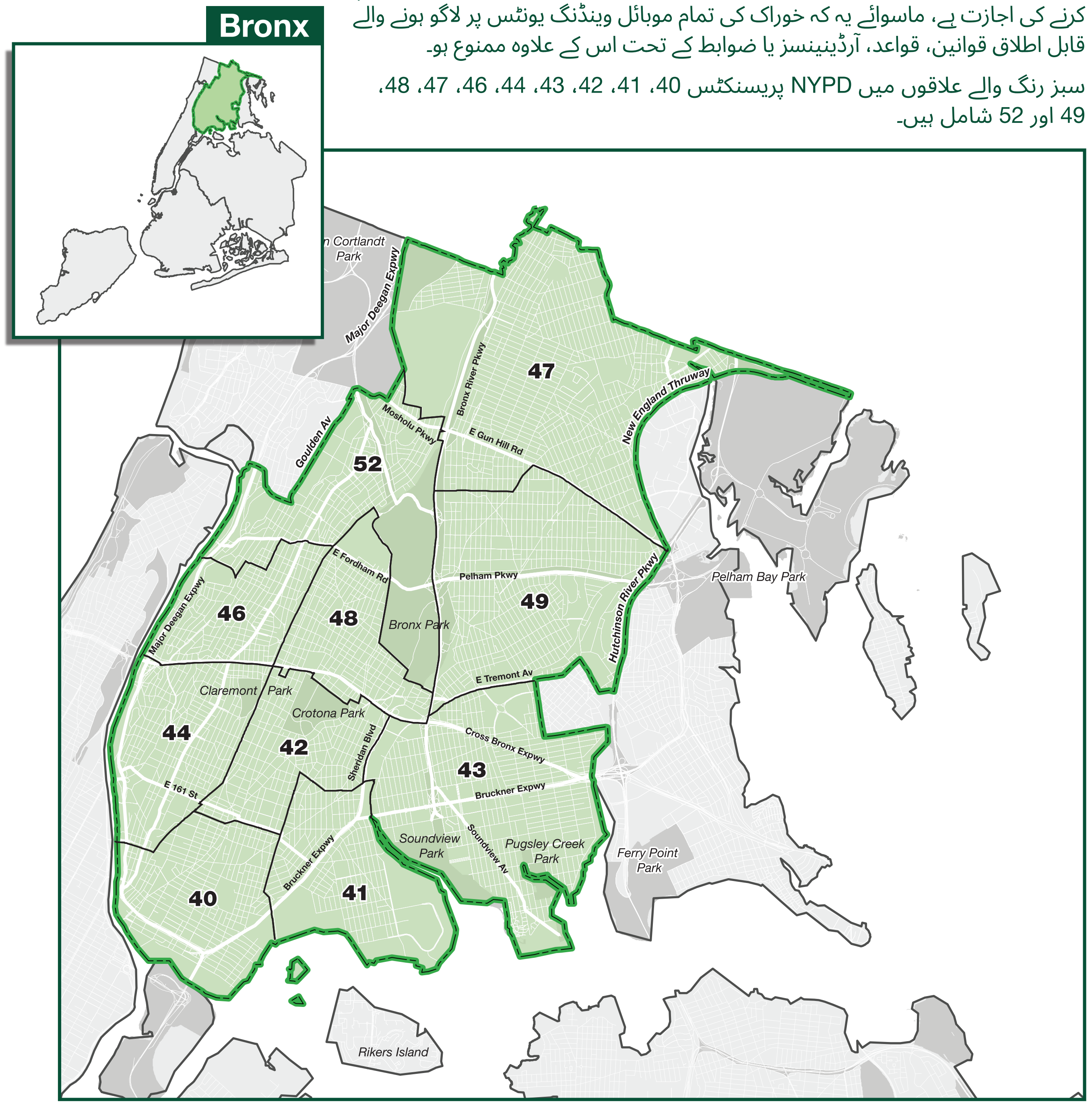
5.25 Urdu

NYC Health

NYC Green Carts

اس Green Cart کو اس نقشے پر صرف سبز رنگ والے علاقوں اور ذیل میں درج کردہ نیو یارک سٹی پولیس ڈیپارٹمنٹ (NYC Police Department, NYPD) پریسنکٹس میں کام کرنے کی اجازت ہے، ماسوائے یہ کہ خوراک کی تمام موبائل وینڈنگ یونٹس پر لاگو ہونے والے قابل اطلاق قوانین، قواعد، آرڈینینسز یا ضوابط کے تحت اس کے علاوہ ممنوع ہو۔

سبز رنگ والے علاقوں میں NYPD پریسنکٹس 40، 41، 42، 43، 44، 46، 47، 48، 49 اور 52 شامل ہیں۔



Green Cart کو رکھنا اور ذخیرہ کرنا:

1. Green Cart کو صرف درج ذیل طریقے سے رکھیں:
   - ایک سائیڈ واک پر، جو کم از کم 12 فٹ چوڑی ہو، جب اسے سڑک کنارے (یا قریب ترین رکاوٹ) سے عمارت کی املاک کی حد تک ناپا جائے
   - سڑک کے کنارے سے 12 انچ کے اندر
   - کراس واکس، سب وے کے داخلی راستوں اور ڈرائیو ویز سے کم از کم 10 فٹ دور
   - عمارت کے کسی بھی داخلی راستے سے کم از کم 20 فٹ دور
2. Green Cart کو کسی عمارت کے ساتھ جوڑ کر، بس اسٹاپ پر یا کھڑے نہ ہونے کے زون میں نہ رکھیں۔
3. Green Cart کو کسی کمیسری یا نیو یارک سٹی محکمہ صحت کی جانب سے مجاز کسی منظور شدہ جگہ پر ذخیرہ یا پارک کریں۔ اسے سڑک پر ذخیرہ نہ کریں۔
4. Green Cart کو بلا نگرانی نہ چھوڑیں، ماسوائے بیت الخلاء کا استعمال کرتے ہوئے۔ Green Cart اور خوراک کو کسی کی جانب سے چھیڑ چھاڑ سے محفوظ ہونا چاہیے۔
5. Green Cart کو کسی کمیسری یا نیو یارک سٹی محکمہ صحت کی جانب سے مجاز کسی منظور شدہ جگہ پر ہر روز صاف کریں۔

معلومات، جن کے متعلق Green Cart وینڈرز کو علم ہونا چاہیے

بنیادی چیزیں:

1. ایک Green Cart ایک موبائل فوڈ وینڈنگ کارٹ یا گاڑی (ٹرک) ہو سکتی ہے۔ Green Cart وینڈرز ایک کارٹ یا ٹرک سے بوتل بند پانی؛ ثابت، قاش بنائے ہوئے اور کٹے ہوئے پھل اور سبزیاں؛ اور ایک جز والے گری دار میوے بیچ سکتے ہیں۔
2. Green Cart میں ایک اوور ہیڈ ڈھانچہ ہونا ضروری ہے تاکہ کھانے کو آلودگی سے بچایا جا سکے۔
3. فروخت کرتے ہوئے، وینڈرز کو نیویارک سٹی محکمہ صحت کی جانب سے فراہم کردہ ایک Green Cart نقشہ پاس رکھنا چاہیے، جیسا کہ اس بروشر کی عقبی جانب موجود ہے۔
4. صرف ایک زیر معیاد اور قابل قبول وینڈنگ لائسنس کا حامل ایک شخص ایک Green Cart کو چلا سکتا ہے۔ مزید معلومات کے لیے **nyc.gov/greencarts** ملاحظہ کریں۔
5. آپ پانی کی سیل بند بوتلیں، کینز یا کارٹنز بیچ سکتے ہیں۔
   - پانی سادہ یا کاربونیٹیڈ ہو سکتا ہے اور اس میں ذائقہ یا معدنیات شامل ہو سکتی ہیں۔
   - پانی میں سوڈیم یا قدرتی یا مصنوعی مٹھاس **نہیں** ہو سکتی اور اس میں صفر کیلوریز ہونی چاہیں۔
   - چاہے پانی سادہ ہو یا کاربونیٹڈ، اس کا امریکی خوراک و ادویات کی انتظامیہ یا ریاست نیو یارک اسٹیٹ محکمہ صحت سے سند یافتہ مینوفیکچرر کی جانب سے ہونا ضروری ہے۔
   - آپ کسٹمرز کو ایسے پانی کی پیشکش **نہیں** کر سکتے ہیں جو آپ ایک برتن، بوتل، پینے کے پانی کے ٹینک یا کسی دوسرے کنٹینر سے کپ میں ڈالتے ہیں۔
6. آپ خام، واحد جز والے گری دار میوے پیش کر سکتے ہیں۔ آپ ایسے گری دار میووں کی پیشکش **نہیں** کر سکتے جن میں چینی، نمک، مرچ، تیل، مسالا، ذائقہ یا دیگر کوئی اجزاء شامل کیے گئے ہوں۔ گری دار میووں کو پکایا، بھنا، ملایا یا کینڈی بنایا **نہیں** جا سکتا۔
   - گری دار میوے، جن کے خول پہلے ہی اتارے جا چکے ہوں، انہیں پہلے سے مینوفیکچرر کی جانب سے کمرشل طور پر یا وینڈر کی جانب سے کسی اجازت یافتہ موبائل فوڈ وینڈنگ کمیسری پر پیک کیا جانا چاہیے اور انہیں Green Cart پر پیک **نہیں** کیا جا سکتا۔
   - وہ گری دار میوے، جو اب بھی اپنے خولوں میں ہوں، انہیں اجازت یافتہ موبائل فوڈ وینڈنگ کمیسری میں Green Cart پر یا کمرشل طور پر مینوفیکچرر کی جانب سے پیک کیا جا سکتا ہے۔ گری دار میووں کے خول Green Cart پر **نہیں** اتارے جا سکتے۔
7. آپ قاش کیے ہوئے اور کٹے ہوئے، پہلے سے پیک شدہ پھل اور سبزیاں یا ثابت پھل اور سبزیاں پیش کر سکتے ہیں۔ انہیں خام، تازہ اور غیر منجمد ہونا چاہیے۔

ڈیکلز اور معائنے:

1. Green Cart پر نیویارک سٹی محکمہ صحت کے انسپکٹر کی جانب سے لگائے گئے ڈیکل کو نہ ہٹائیں یا تبدیل کریں۔ ڈیکل کو ہٹانے یا بدلنے کی صورت میں آپ کا پرمٹ معطل یا منسوخ کیا جا سکتا ہے۔
2. نیو یارک سٹی محکمہ صحت Green Carts کے کام کرنے کے دوران کسی بھی وقت معائنہ کر سکتا ہے۔ کامیاب معائنے کے لیے، انسپکٹر کے ساتھ تعاون کریں۔ اگر آپ تعاون نہیں کرتے، تو نیویارک سٹی محکمہ صحت آپ کا پرمٹ معطل یا منسوخ کر سکتا ہے۔
3. اگر ڈیکل لگائے جانے کے بعد آپ کی Green Cart چوری ہو جاتی ہے، نقصان زدہ اور مرمت ہوتی ہے یا اسے تبدیلیوں کی ضرورت ہے، تو دوبارہ فروخت پر واپس آنے سے پہلے ضروری دوبارہ معائنے کا انتظام کرنے کے لیے نیویارک سٹی محکمہ صحت کو فوراً اطلاع دیں۔ 212-676-1600 پر کال کریں یا **infobfscs@health.nyc.gov** پر ای میل کریں۔
4. اگر آپ اپنی Green Cart میں تبدیلیاں کرتے ہیں، بشمول ٹھنڈے ذخیرے کے نئے آلات، تو اس کا نیویارک سٹی محکمہ صحت کی جانب سے دوبارہ معائنہ ضروری ہے۔ اپوائنٹمنٹ کے لیے 212-676-1600 پر کال کریں۔

خوراک کا تحفظ:

1. یقینی بنائیں کہ آپ کی خوراک کسی منظور شدہ سپلائر کی جانب سے ہو۔
2. تمام خوراک اور اشیاء کو Green Cart کے اندر یا اوپر ذخیرہ کریں، نہ کہ اس کے نیچے یا ساتھ۔
3. کھانے کے لیے تیار خوراک کو اپنے ننگے ہاتھوں سے نہ چھوئیں۔ دستانے، برتن یا موم والا کاغذ استعمال کریں، ماسوائے یہ کہ خوراک پہلے سے پیک کردہ یا لپیٹی ہوئی ہو۔
4. خوراک کے ساتھ کام کرتے ہوئے صاف کپڑے پہنیں۔ Green Cart پر کام کرتے ہوئے نہ کھائیں یا تمباکو نوشی کریں۔ اپنے ہاتھوں کو 20 سیکنڈ کے لیے صابن اور بہتے ہوئے پانی سے دھوئیں، جب بھی آپ کام کرنا شروع کریں اور جب بھی آپ کے ہاتھ آلودہ ہوں:
   - خوراک کی تیاری سے پہلے، کے دوران اور بعد میں
   - دستانے استعمال کرنے سے پہلے اور بعد میں
   - کھانے سے پہلے اور بعد میں
   - بیت الخلاء کے استعمال کے بعد
   - سگریٹ نوشی کرنے، کھانسنے یا چھینک مارنے کے بعد
   - سطحوں کو کیمیکلز سے صاف کرنے کے بعد
5. پھلوں اور سبزیوں کو Green Cart پر **نہیں** قاش کیا یا کاٹا جا سکتا۔ انہیں تو مینوفیکچرر کی جانب سے کمرشل طور پر یا وینڈر کی جانب سے اجازت یافتہ موبائل فوڈ وینڈنگ کمیسری میں قاش کر کے یا کاٹ کر پہلے سے پیک کیا جانا چاہیے۔
6. اگر آپ کسی مینوفیکچرر کی طرف سے پیک کی ہوئی خوراک پیش کرنے کی بجائے اپنی خوراک خود پیک کرتے ہیں، تو آپ کو لازمی طور پر کسی ایسی کمیسری میں پیک کرنا چاہیے، جس کے پاس نیویارک سٹی محکمہ صحت کا پرمٹ ہو۔ آپ کو نیو یارک اسٹیٹ محکمہ زراعت و مارکیٹس کے لیبلنگ کے تقاضوں پر عمل کرنا چاہیے اور پیکجز کا وزن اس پیمانے کے ساتھ کرنا چاہیے، جو ان کی یا نیو یارک سٹی کے محکمہ برائے تحفظ صارفین و کارکنان کی جانب سے ترتیب کردہ اور معائنہ کردہ ہو۔ برائے معلومات بمتعلق:
   - لیبل کے تقاضے، **agriculture.ny.gov** ملاحظہ کریں اور **فوڈ لیبلنگ (food labeling)** تلاش کریں
   - پیمانے کے معائنے، **nyc.gov/dca** ملاحظہ کریں اور **پیمانے کے معائنے (scale inspections)** تلاش کریں۔
   - موجودہ طور پر اجازت شدہ موبائل فوڈ وینڈنگ کمیسریز، بیورو برائے غذائی تحفظ و کمیونٹی صفائی کو 212-676-1600 پر کال کریں یا **infobfscs@health.nyc.gov** پر ای میل کریں۔
7. قاش کیے ہوئے اور کٹے ہوئے پھلوں اور سبزیوں کو سیل شدہ کنٹینرز میں 41 ڈگری فارن ہائیٹ (5 ڈگری سیلسیس) یا کم درجہ حرارت پر رکھا جانا چاہیے۔
8. آپ کے پاس پہلے سے پیک شدہ قاش کیے ہوئے اور کٹے ہوئے پھلوں اور سبزیوں کے درجہ حرارت کی پیمائش کے لیے Green Cart پر ایک سٹیم تھرمامیٹر ہونا چاہیے۔
9. آپ کے ٹھنڈا رکھنے کے آلات میں آلات کا ایک تھرمامیٹر اور برف کے پگھل کر جانے کے لیے ایک اندر بنا ہوا فاضل پانی کا ٹینک ہونا چاہیے۔
10. پیک شدہ کھانے کو اس طرح ذخیرہ کرنا ضروری ہے کہ پگھلی ہوئی برف کا پانی پیکیجنگ میں داخل نہ ہو۔ ایسے کنٹینرز یا پیکجز کا استعمال کریں جو پانی کو گزرنے نہیں دیتے ہیں۔ پیکج کا کوئی بھی حصہ، جسے کھانے یا پینے کی سطح کے طور پر استعمال کیا جا سکتا ہے، برف یا پگھلے ہوئی برفیلے پانی کے ساتھ براہ راست رابطے میں نہیں آ سکتا۔
11. کوڑے کو Green Cart میں ایک خانے میں رکھیں اور سائیڈ واک کو صاف رکھیں۔ کسی بھی کوڑے کو کمیسری یا نیویارک سٹی محکمہ صحت کی جانب سے مجاز شدہ سہولت گاہ پر تلف کریں۔ آپ نجی کاروباروں کے کوڑے کے کنٹینرز کو ان کے مالکان کی رضامندی کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں۔ کوڑے کو سائیڈ واک کے کوڑے کے کینز میں نہ پھینکیں۔