

فروشنندگان چرخ سبز (دستفروش) اکنون می‌توانند آب، تنقلات، میوه‌های برش خورده و تکه شده و سبزیجات ارائه کنند

فروشنندگان مواد غذایی در بخش سلامت و بهداشت روانی نیویورک (اداره سلامت) که مجوز فروش میوه و سبزیجات دارند، اکنون می‌توانند سایر غذاهای سالم را نیز ارائه کنند. در اینجا نحوه ارائه بطری آب نوشیدنی، خشکبار خام و بونداده، میوه‌های برش خورده و تکه شده و سبزیجات که از قبل بسته بندی شده اند توسط دست فروش‌هایی که با چرخ یا کامیون کار می‌کنند اعلام شده است.

آب

- می‌توانید بطری دربسته، قوطی کنسرو یا بسته آب بفروشید.
- آب می‌تواند ساده یا گازدار، طعم دار یا به صورت آب معدنی باشد.
- آب **نباید** نمک یا شیرین کننده های طبیعی و مصنوعی داشته باشد و باید کالری آن صفر باشد.
- آب ساده یا گاز دار در هر صورت باید توسط تولیدکننده مورد تأیید سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA) یا اداره بهداشت نیویورک (NYS) ارائه شده باشد.
- **نباید** آبی که از شیر، بطری آب، مخزن آب یا هر محفظه دیگری داخل لیوان ریخته‌اید را به مشتری بدهید.
- برای قرار دادن بطری، کنسرو، یا کارتن‌های آب روی یخ، باید محفظه نگهداری یخ روی چرخ‌تان داشته باشید و یخ بعد از آب شدن داخل مخزن داخلی پسماند ریخته شود.

خشکبار

- می‌توانید خشکبار ساده و بونداده (به صورت تکی و نه ترکیبی) ارائه کنید.
- **نمی‌توانید** خشکبار با شکر، نمک، فلفل، روغن، ادویه و طعم یا هر چیز اضافه شده دیگری را بفروشید.
- خشکبار **نباید** به صورت پخته شده، کبابی، ترکیب شده یا شیرین شده باشد.
- خشکبار پوست کنده باید توسط تولیدکننده یا فروشنده توسط دستگاه های سیار فروش مواد غذایی به صورت بسته بندی شده فروخته شود و **نباید** روی چرخ دستی یا ماشین فروش بسته بندی شود.
- خشکباری که پوست دارد روی ماشین یا کامیون فروش غذا قابل بسته بندی است یا اینکه در بسته بندی‌های موجود در بازار یا به صورت بسته بندی شده توسط دستگاه های سیار فروش مواد غذایی قابل فروش است. خشکبار **نباید** روی کامیون یا ماشین فروش پوست گرفته شود.

میوه‌های برش خورده و تکه شده و سبزیجات

- می‌توانید میوه های برش خورده و تکه شده و سبزیجات بفروشید. میوه و سبزیجات باید خام، تازه و غیر یخ زده باشند.
- میوه و سبزیجات باید برش خورده و تکه شده باشند و توسط تولیدکننده یا فروشنده توسط دستگاه های سیار فروش مواد غذایی بسته بندی شوند. میوه و سبزیجات را **نباید** روی ماشین یا کامیون فروش برش زد.
- فروشنندگان باید تجهیزات مناسب برای نگهداری میوه های برش خورده و بسته بندی شده و سبزیجات بسته بندی شده داشته باشند، یا اینکه دمای محل کمتر از 41 درجه فارنهایت (5 درجه سلسیوس) باشد.
 - تجهیزات نگهداری خنک مواد که از یخ استفاده می‌کنند باید محلی داخلی و تعبیه شده برای ریختن یخ آب شده در محل پسماند باشند.
 - برای اندازه گیری دمای غذا باید دماسنج بخاری روی دستگاه فروش وجود داشته باشد تا دمای غذا اندازه گیری شود.

- برای اندازه گیری دمای محفظه نگهداری مواد به صورت خنک باید ماسنج وجود داشته باشد.
- دماسنج ها باید تنظیم شوند. برای اطلاع درباره تنظیم و کالیبراسیون از سایت nyc.gov/health بازدید کنید و عبارت "**thermometer calibration guide**" (راهنمای تنظیم دماسنج) را جستجو کنید.
- غذاهای بسته بندی شده باید طوری نگهداری شوند که بعد از آب شدن یخ ها، آب وارد بسته بندی نشود. از محفظه ها یا بسته بندی هایی استفاده کنید که آب به آنها وارد نشود.
- هر قسمتی از بسته بندی که به عنوان سطحی برای خوردن و آشامیدن مورد استفاده قرار می گیرند **نباید** در تماس مستقیم با یخ یا آب حاصل از ذوب شدن یخ قرار بگیرند.

بسته بندی غذا در فروشگاه

اگر به جای خرید بسته های غذایی آماده خودتان غذا را بسته بندی می کنید، باید بسته بندی در فروشگاه (مرکزی) انجام شود که مجوز اداره سلامت داشته باشد. باید از الزامات برچسب گذاری مقرر شده توسط "اداره کشاورزی و بازارها" پیروی کنید و بسته ها را با استفاده از ترازوهای که توسط این اداره یا "اداره محافظت از کارکنان و مشتریان در نیویورک" تنظیم و بررسی شده اند، وزن کنید. برای کسب اطلاعات در مورد:

- الزامات برچسب گذاری از سایت agriculture.ny.gov بازدید کنید و عبارت **food labeling** (برچسب گذاری غذا) را جستجو کنید.
- در مورد بررسی ترازوها از سایت nyc.gov/dca بازدید کنید و عبارت **scale inspections** (بررسی های مربوط به ترازو) را جستجو کنید.
- دارندگان فعلی ماشین ها (وسایل) سیار فروش مواد غذایی با "اداره ایمنی غذا و بهداشت جامعه" به شماره 212-676-1650 یا 212-676-1651 تماس بگیرید یا به آدرس infobfscs@health.nyc.gov ایمیل ارسال کنید.

برای تجهیزات جدید به بررسی اولیه برای صدور مجوز نیاز است

اگر تغییری در چرخ فروش یا کامیونتان ایجاد کرده اید، از جمله افزودن تجهیزات جدید خنک کننده، باید بررسی اولیه برای صدور مجوز از طرف اداره سلامت انجام شود. برای تعیین وقت به شماره 212-676-1650 تماس بگیرید.

تغییری در الزامات مربوط به محفظه نگهداری فروشگاههای ایجاد نشده است

فروشنندگان دارای مجوز میوه و سبزیجات همچنان باید کامیون یا چرخ فروششان را در محل های جایگزین و تأیید شده نگهداری کنند حتی اگر این غذاهای جدید را ارائه می کنند. غذاها همچنان باید در محل های فروش مجاز نگهداری شوند.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره مجوزها و بررسی های لازم، به سایت nyc.gov/health مراجعه کنید و عبارت **mobile food vendors** (فروشنندگان سیار مواد غذایی) را جستجو کنید.

اگر سؤالی دارید به آدرس infobfscs@health.nyc.gov ایمیل ارسال کنید یا با شماره 212-676-1650 تماس بگیرید.