

Les vendeurs de chariots verts peuvent désormais offrir de l'eau, des fruits à coque, ainsi que des fruits et légumes en tranches et en morceaux.

Les vendeurs de produits alimentaires avec un permis pour les fruits et légumes du Département de la santé et de l'hygiène mentale de la ville de New York (Service de santé) peuvent désormais offrir d'autres produits alimentaires sains. Voici la manière d'offrir des bouteilles d'eau potable, des fruits à coque nature et des fruits et légumes en tranches et en morceaux depuis votre chariot ou camion de produits alimentaires.

Eau

- Vous pouvez offrir des bouteilles, des conserves hermétiques ou des cartons de l'eau.
 - L'eau peut être plate ou gazeuse, et peut contenir des arômes ou des minéraux.
 - L'eau **ne peut pas** avoir de sodium ni d'édulcorants naturels ou artificiels, et doit avoir zéro calorie.
 - Qu'elle soit plate ou gazeuse, l'eau doit provenir d'un fabricant homologué par la Food and Drug Administration (Food and Drug Administration, FDA) des États-Unis ou le département de la santé de l'État de New York.
- Vous ne pouvez **pas** offrir aux clients de l'eau que vous pouvez verser dans un gobelet depuis un pichet, une bouteille, un réservoir d'eau potable ou tout autre récipient.
- Pour conserver les bouteilles, les conserves ou les cartons sur la glace, vous devez avoir un compartiment de réfrigération sur votre chariot qui permet l'évacuation de la glace dans un réservoir d'eaux usées intégré.

Fruits à coque

- Vous pouvez offrir des fruits à coque bruts à un ingrédient unique.
- Vous ne pouvez **pas** offrir de fruits à coque qui ont des sucres, du sel, du poivre, de l'huile, de l'assaisonnement, des arômes ajoutés ou tout autre ingrédient. Les fruits à coque **ne peuvent pas** être cuits, grillés, mélangés ou confits.
- Les fruits qui ont déjà été décortiqués doivent être préemballés, soit commercialement par le fabricant, ou par le vendeur à un entrepôt de vente ambulante de produits alimentaires autorisé et **ne peuvent pas** être emballés sur le chariot ou le camion.
- Les fruits à coque encore dans leurs coques peuvent être emballés sur le chariot ou camion de distribution, ou préemballés commercialement, ou emballés à un entrepôt de vente ambulante de produits alimentaires autorisé. Les fruits à coque **ne peuvent pas** être décortiqués sur le chariot ou le camion.

Fruits et légumes préemballés, en tranches ou en morceaux

- Vous pouvez offrir des fruits et légumes préemballés, en tranches ou en morceaux. Les fruits et légumes doivent être bruts, frais et décongelés.
- Les fruits et légumes doivent être en tranches ou en morceaux, et préemballés soit commercialement par le fabricant, soit par le vendeur à un entrepôt de vente ambulante de produits alimentaires. Les fruits et les légumes ne doivent **pas** être coupés ou en tranches sur le chariot ou le camion de produits alimentaires.

- Les vendeurs doivent avoir un équipement pour maintenir les fruits et légumes en tranches ou en morceaux préemballés à ou sous 41 degrés Fahrenheit (5 degrés Celsius).
 - L'équipement de réfrigération qui utilise de l'eau doit évacuer cette dernière dans un réservoir d'eaux usées intégré.
 - Il doit y avoir un thermomètre à tige maintenu sur l'unité de distribution pour relever la température du produit alimentaire.
 - Il doit y avoir un thermomètre d'équipement pour relever la température de l'équipement de réfrigération.
 - Les thermomètres doivent être étalonnés. Pour un guide d'étalonnage, consultez le site nyc.gov/health et recherchez **thermometer calibration guide (guide d'étalonnage de thermomètre)**
- Les produits alimentaires emballés doivent être stockés pour éviter que la glace fondue s'infilte dans l'emballage. Utilisez des récipients ou des emballages qui empêchent toute infiltration d'eau.
- Toute partie de l'emballage qui pourrait servir de surface de consommation d'eau ou de nourriture **ne peut pas** être en contact direct avec la glace ou la glace fondue.

Emballage des produits alimentaires à l'entrepôt

Si vous emballez vos propres produits alimentaires au lieu d'offrir des produits alimentaires emballés par le fabricant, vous devez emballer à un entrepôt qui détient un permis du Service de santé. Vous devez suivre les exigences d'étiquetage du Département de l'agriculture et des marchés de l'État de New York et peser des emballages avec une balance qui a été étalonnée et inspectée par ceux-ci, ou le Département de protection des consommateurs et des travailleurs de la ville de New York.

Pour des informations sur les :

- exigences d'étiquetage, consultez le site agriculture.ny.gov et recherchez **food labeling (étiquetage alimentaire)** ;
- inspections sur balance, consultez le site nyc.gov/dca et recherchez **scale inspections (inspections sur balance)** ;
- entrepôts de vente ambulante de produits alimentaires actuellement autorisés, appelez le Bureau de la sécurité alimentaire et d'assainissement communautaire à 212 676 1650 or 212 676 1651, ou envoyez un courriel à infobfscs@health.nyc.gov.

Le nouvel équipement exige une nouvelle inspection préalable au permis.

Si vous apportez des changements à votre chariot ou camion, y compris l'ajout de nouvel équipement de réfrigération, vous devez avoir une nouvelle inspection préalable au permis par le Service de santé. Appelez le 212 676 1650 pour prendre rendez-vous.

Pas de changements d'exigences de stockage en entrepôt

Les vendeurs avec des permis de fruits et légumes peuvent continuer à stocker leur chariot ou leur camion dans un local alternatif approuvé s'ils offrent ces nouveaux produits alimentaires. Il faut poursuivre le stockage des produits alimentaires dans un entrepôt autorisé.

Pour obtenir davantage d'informations sur les permis et les inspections, consultez le site nyc.gov/health et recherchez **mobile food vendors (vendeurs ambulants de produits alimentaires)**.

Si vous avez des questions, envoyez un courriel à infobfscs@health.nyc.gov ou appelez le 212 676 1650.