



Los vendedores ambulantes de Green Carts (carritos verdes) ahora pueden ofrecer agua, frutos secos y frutas y verduras en rodajas y cortadas

Los proveedores de alimentos con un permiso del Departamento de Salud y Salud Mental de NYC (Departamento de Salud) de frutas y verduras ahora pueden ofrecer alimentos saludables adicionales. A continuación se explica cómo ofrecer agua potable embotellada, frutos secos naturales y frutas y verduras preenvasadas en rodajas y cortadas desde su carrito o camión de alimentos.

Agua

- Puede ofrecer agua embotellada, enlatada o en cartón sellada.
 - El agua puede ser sin o con gas, y puede ser saborizada o mineral.
 - El agua **no puede** tener sodio, ni edulcorantes naturales o artificiales, y debe tener cero calorías.
 - Ya sea sin o con gas, el agua debe provenir de un fabricante certificado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) o el Departamento de Salud del Estado de Nueva York (NYS, por sus siglas en inglés).
- **No** puede ofrecer a los clientes el agua que se vierte en un vaso de una jarra, botella, un tanque de agua potable o cualquier otro recipiente.
- Para mantener agua embotellada, enlatada o en cartones en hielo, debe tener compartimento de conservación en frío en su carrito que permite que el hielo se drene en un tanque de aguas residuales incorporado.

Frutos secos

- Puede ofrecer frutos secos crudos de un solo ingrediente.
- **No** puede ofrecer los frutos secos con azúcar, sal, pimienta, aceite, condimentos, saborizantes o cualquier otro ingrediente agregado. **No puede** cocinar, tostar, mezclar ni confitar los frutos secos.
- Los frutos secos que ya se pelaron deben preenvasarse, ya sea comercialmente por el fabricante o por el proveedor en un comisariato para unidades móviles de venta de alimentos autorizado y **no puede** envasarlas en el carrito o camión.
- Puede envasar los frutos secos sin pelar en el carrito o camión de venta, o comercialmente preenvasadas, o envasadas en un comisariato para unidades móviles de venta de alimentos autorizado. **No pele** las nueces en el carrito o camión.

Frutas y verduras en rodajas y cortadas, preenvasadas

- Puede ofrecer frutas y verduras envasadas en rodajas y cortadas. Las frutas y verduras deben estar crudas, frescas y sin congelar.
- Las frutas y verduras deben ser rebanadas o cortadas y envasadas comercialmente por el fabricante o por el proveedor en un comisariato para unidades móviles de venta de alimentos autorizado. **No** corte ni rebane las frutas y verduras en el carrito o camión de alimentos.

- Los proveedores deben tener un equipamiento para mantener las frutas y verduras preenvasadas en rodajas o cortadas a 41 grados Fahrenheit (5 grados Celsius) o menos.
 - El equipo de conservación en frío que usa hielo debe drenarse en un tanque de aguas residuales incorporado.
 - Debe tener un termómetro de varilla en la unidad expendedora para medir la temperatura de los alimentos.
 - Debe tener un termómetro de equipo para medir la temperatura del equipo de conservación en frío.
 - Debe tener los termómetros calibrados. Para obtener una guía de calibración, visite nyc.gov/health y busque **thermometer calibration guide** (guía de calibración del termómetro).
- Almacene los alimentos envasados de forma que el agua helada derretida no entre en el envase. Use recipientes o envases que no permitan el paso del agua.
- Cualquier parte del paquete que pueda usar como superficie para comer o beber **no puede** estar en contacto directo con hielo o agua helada derretida.

Envasado de alimentos en el comisariato para unidades móviles

Si envasa sus propios alimentos en lugar de ofrecer alimentos envasados por el fabricante, envase en un comisariato para unidades móviles que tenga un permiso del Departamento de Salud. Siga los requisitos de etiquetado del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York y pese los paquetes con una balanza que haya sido calibrada e inspeccionada por ellos o por el Departamento de Protección al Consumidor y Trabajador de NYC.

Para obtener información sobre:

- Requisitos de etiquetas, visite agriculture.ny.gov y busque **food labeling** (etiquetado de alimentos).
- Inspecciones a balanzas, visite nyc.gov/dca y busque **scale inspections** (inspecciones a escala).
- Los comisaratos para unidades móviles de venta de alimentos actualmente autorizados, llame a la Agencia de Seguridad Alimentaria y de Saneamiento Comunitario al 212-676-1650 o al 212-676-1651, o envíe un email a infobfscs@health.nyc.gov.

El nuevo equipamiento necesita una nueva inspección previa al permiso

Si hace cambios en su carrito o camión, incluyendo la adición de nuevos equipos de conservación en frío, debe hacer una nueva inspección previa al permiso del Departamento de Salud. Llame al 212-676-1650 para pedir una cita.

No hay cambios en los requisitos de almacenamiento del comisariato para unidades móviles

Los proveedores con permisos para frutas y verduras pueden continuar almacenando su carrito o camión en una instalación alternativa aprobada, incluso si ofrecen estos nuevos alimentos. Deben continuar almacenando los alimentos en un comisariato para unidades móviles autorizado.

Para obtener más información sobre permisos e inspecciones, visite nyc.gov/health y busque **mobile food vendors** (proveedores ambulantes de alimentos).

Si tiene alguna pregunta, envíe un email a infobfscs@health.nyc.gov o llame al 212-676-1650.