「綠色售貨車」(Green Cart) 的放置與存放：

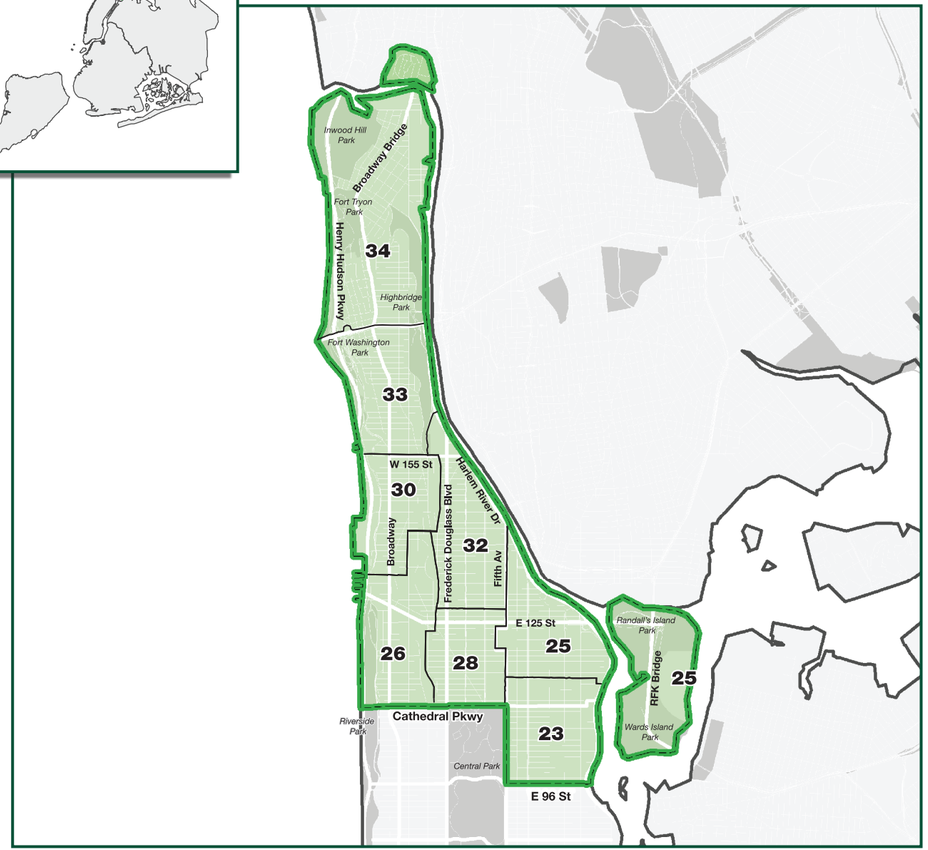
1. Green Cart 僅可停放在以下位置：
   - 寬度不低於 12 英呎的人行道上，測量以從路緣（或最近的障礙物）到建築物業邊界線爲準
   - 距離路緣不超過 12 英吋
   - 距離行人穿越道、地鐵入口和車道不可少於 10 英呎
   - 距離任何建築物入口不可少於 20 英呎
2. 不可將 Green Cart 緊靠建築物放置，也不得在公車站或禁停區域內放置。
3. 可將 Green Cart 存放或停放在食品車供應站或紐約市衛生局 (NYC Health Department) 授權核准的設施內。不要將其存放在街道上。
4. 除了使用洗手間時，不要將 Green Cart 置於無人看管的狀態。Green Cart 和食品必須做好防護，以防受到污染或破壞。
5. 應每天在供應站或紐約市衛生局授權核准的設施內對 Green Cart 進行清潔。

NYC Green Carts

除非管轄所有流動食品販售單位運營的適用法律、規則、條例或法規另有禁止，否則此 Green Cart 僅允許在本地圖上綠色陰影標注的區域內，以及在以下列出的紐約市警察局 (NYC Police Department, NYPD) 轄區內經營。

綠色陰影區域包括 NYPD 第 23、25、26、28、30、32、33 和 34 警局轄區。

Manhattan



如需詳細資訊，請致電 **311** 或造訪 **nyc.gov/greencarts**。

NYC Health

5.25 Traditional Chinese

Green Cart 商販須知

基本資訊：

1. Green Cart 可以是流動食品販售推車或車輛（卡車）。Green Cart 商販可在推車或卡車上銷售：瓶裝水；完整、切片和切塊的水果和蔬菜；以及成分單一的堅果。
2. Green Cart 必須具有遮頂結構，以防止食品受到污染。
3. 販售時，商販應攜帶紐約市衛生局提供的 Green Cart 地圖（如本手冊背面的地圖）。
4. 只有持有當前有效販售許可證的人員方可經營 Green Cart。如需詳細資訊，請造訪 **nyc.gov/greencarts**。
5. 您可以售賣密封的瓶裝、罐裝或紙盒裝飲用水。
   - 飲用水可以不含碳酸或含碳酸，也可以含有調味劑或礦物質。
   - 飲用水**不可**含鈉、天然或人工甜味劑，且必須為零卡路里。
   - 無論飲用水是否含碳酸，其製造商都必須經過美國食品及藥物管理局 (U.S. Food and Drug Administration) 或紐約州衛生署 (New York State Department of Health) 認證。
   - **不可**向顧客提供從水壺、瓶子、可攜式水箱或任何其他容器倒入杯中的水。
6. 您可以售賣成分單一的生堅果。**不可**售賣已添加糖、鹽、胡椒、油、佐料、調味品或任何其他配料的堅果。堅果**不可**經過烹煮、烘烤、混合或糖漬。
   - 已去殼的堅果必須進行預先包裝，可由製造商進行商業包裝，或由商販在獲得許可的流動食品販售供應站進行包裝，**不可**在 Green Cart 上進行包裝。
   - 帶殼堅果可以在 Green Cart 上包裝，或在獲得許可的流動食品販售供應站進行包裝，或由製造商進行商業包裝。堅果**不可**在 Green Cart 上進行去殼處理。
7. 您可以售賣預先包裝好的切片和切塊水果及蔬菜，或者完整水果和蔬菜。它們必須新鮮、未經烹煮且未冷凍。

標籤和稽查：

1. 不要移除或更改紐約市衛生局稽查員貼在 Green Cart 上的標籤。移除或更改標籤可能導致您的許可證被暫停或吊銷。
2. 紐約市衛生局可隨時對經營中的 Green Cart 進行檢查。為通過檢查，請配合稽查員的工作，否則紐約市衛生局可能會暫停或吊銷您的許可證。
3. 如果您的 Green Cart 被盜、受損並做了維修，或者在貼上標籤後需要改動，請立即通知紐約市衛生局安排必要的重新稽查，然後才能恢復販售活動。請致電 212-676-1600 或傳送電郵至 **infobfscs@health.nyc.gov**。
4. 如果您對 Green Cart 進行了改動，包括增加新的冷藏設備，則必須接受紐約市衛生局的重新稽查。請致電 212-676-1600 進行預約。

食品保護：

1. 確保您的食品來自獲核准的供應商。
2. 要將所有食品和用品存放在 Green Cart 內部或上面，而不是下面或旁邊。
3. 不要直接用手觸碰即食食品。除非食品已預先包裝或包裹，否則需佩戴手套，使用器皿或蠟紙盛裝食品。
4. 處理食品時著裝要潔净。在 Green Cart 上工作時不要吃東西或吸煙。開始工作前，以及下列手部受到污染的任何情況下，要用肥皂和流動水洗手 20 秒：
   - 烹飪食物前後和過程中
   - 使用手套前後
   - 吃東西前後
   - 如廁後
   - 吸煙、咳嗽或打噴嚏後
   - 用化學品清潔物品表面後
5. 水果和蔬菜**不可**在 Green Cart 上切片或切塊。它們必須由製造商切片或切塊以及進行商業預包裝，或由商販在獲得許可的流動食品販售供應站進行此類處理。
6. 如果您自己包裝食品，而非售賣由製造商包裝的食品，則您必須在持有紐約市衛生局許可證的食品供應站進行包裝。您必須遵守紐約州農業和市場署 (New York State Department of Agriculture and Markets) 的張貼標籤要求，並使用由該部門或紐約市消費者和勞工保護部 (NYC Department of Consumer and Worker Protection) 校準和檢查過的磅秤來稱量包裝。相關資訊及獲取方式如下：
   - 如需瞭解標籤要求，請造訪 **agriculture.ny.gov**，並搜尋「**food labeling**」（**食品標籤**）
   - 如需瞭解磅秤檢查相關資訊，請造訪 **nyc.gov/dca**，並搜尋「**scale inspections**」（**磅秤檢查**）
   - 如需查詢目前獲得許可的流動食品販售供應站，請聯絡食品安全與社區衛生局 (Bureau of Food Safety and Community Sanitation)，電話：212-676-1600，電子郵箱：**infobfscs@health.nyc.gov**。
7. 切片和切塊的水果及蔬菜必須在密封容器中儲存，溫度必須保持在 41 華氏度（5 攝氏度）或以下。
8. 您必須在 Green Cart 上配備一支棒式溫度計，用於測量預包裝的切片和切塊水果及蔬菜的溫度。
9. 您的冷藏設備必須配備溫度計和內置廢水箱，以便冰塊融化後的水能夠排出。
10. 包裝食品必須妥善儲存，以防融化的冰水滲入食品包裝。應使用防水容器或包裝。包裝上任何可作為食用餐飲時可用表面的部分均不得直接接觸冰或融化的冰水。
11. 請將垃圾存放在 Green Cart 的垃圾桶內，並保持人行道清潔。可將垃圾丟棄在食品供應站或紐約市衛生局授權的核准設施內。若經私營業主同意，您可使用其垃圾箱。不要將垃圾丟進人行道上的垃圾桶內。