“绿色售货车”（Green Cart）的放置与存放：

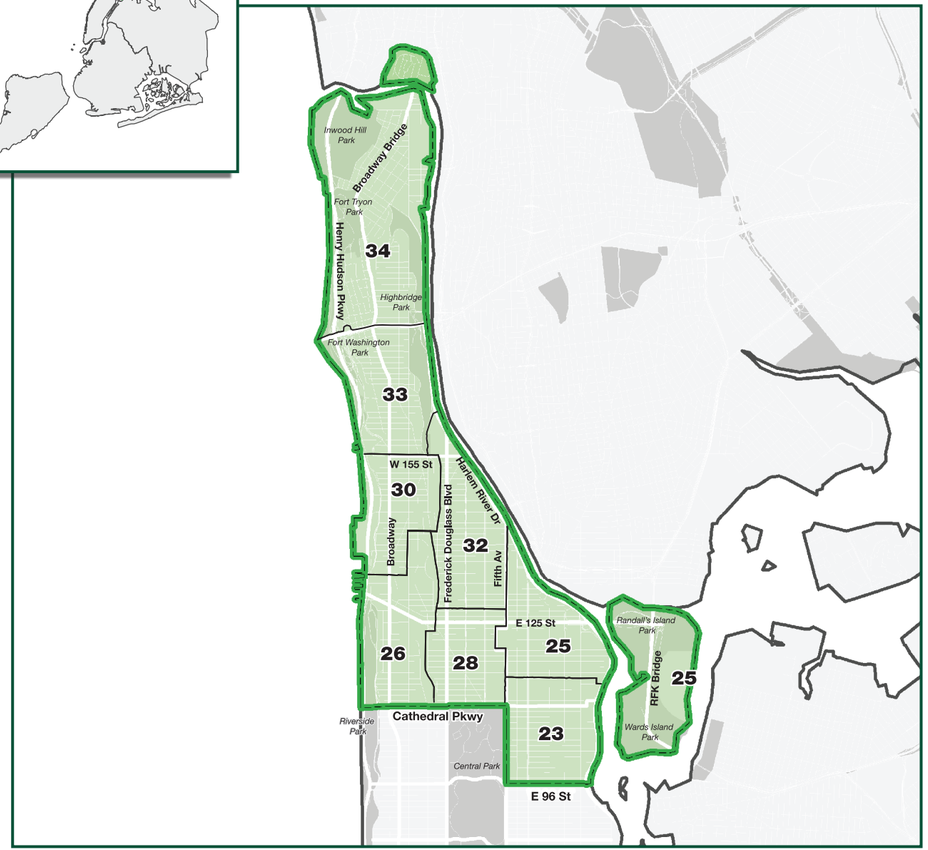
1. Green Cart 仅可停放在以下位置：
   - 宽度不低于 12 英尺的人行道上，测量以从路缘（或最近的障碍物）到建筑物业边界线为准
   - 距离路缘不超过 12 英寸
   - 距离人行横道、地铁入口和车道不可少于 10 英尺
   - 距离任何建筑物入口不可少于 20 英尺
2. 不可将 Green Cart 紧靠建筑物放置，也不得在公交站或禁停区域内放置。
3. 将 Green Cart 存放或停靠在食品车供应站或纽约市卫生局 (NYC Health Department) 授权核准的设施内。不要将其存放在街道上。
4. 除了上洗手间时，不要将 Green Cart 置于无人看管的状态。Green Cart 和食品必须做好防护，以防受到污染或破坏。
5. 应每天在供应站或纽约市卫生局授权核准的设施内对 Green Cart 进行清洁。

NYC Green Carts

除非管辖所有流动食品贩售单位运营的适用法律、规则、条例或法规另有禁止，否则此 Green Cart 仅允许在本地图上绿色阴影标注的区域内经营，以及在以下列出的纽约市警察局 (NYC Police Department, NYPD) 辖区内经营。

绿色阴影区域包括 NYPD 第 23、25、26、28、30、32、33 和 34 警局辖区。

Manhattan



如需更多信息，请致电 **311** 或访问 **nyc.gov/greencarts**。

NYC Health

5.25 Simplified Chinese

Green Cart 商贩须知

基本信息：

1. Green Cart 可以是流动食品贩售车或车辆（卡车）。Green Cart 商贩可在推车或卡车上销售：瓶装水；完整、切片和切块水果及蔬菜；以及成分单一的坚果。
2. Green Cart 必须配备顶棚结构，以防止食品受到污染。
3. 贩售时，商贩应携带纽约市卫生局提供的 Green Cart 地图（如本手册背面的地图）。
4. 只有持有当前有效贩售许可证的人员方可经营 Green Cart。如需更多信息，请访问 **nyc.gov/greencarts**。
5. 您可以售卖密封的瓶装、罐装或纸盒装饮用水。
   - 饮用水可以不含碳酸或含碳酸，也可以含有调味剂或矿物质。
   - 饮用水**不可**含钠、天然或人工甜味剂，且必须为零卡路里。
   - 无论饮用水是否含碳酸，其生产商都必须经过美国食品药品监督管理局 (U.S. Food and Drug Administration) 或纽约州卫生署 (New York State Department of Health) 认证。
   - **不得**向顾客提供从水壶、瓶子、便携式水箱或任何其他容器倒入杯中的水。
6. 您可以售卖成分单一的生坚果。**不得**售卖已添加糖、盐、胡椒、油、佐料、调味品或任何其他配料的坚果。坚果**不可**经过烹煮、烘烤、混合或糖渍。
   - 已去壳的坚果必须进行预先包装，可由生产商进行商业包装，或由商贩在获得许可的流动食品贩售供应站进行包装，**不可**在 Green Cart 上进行包装。
   - 带壳坚果可以在 Green Cart 上包装，或在获得许可的流动食品贩售供应站进行包装，或由生产商进行商业包装。坚果**不可**在 Green Cart 上进行去壳处理。
7. 您可以售卖预先包装好的切片和切块水果和蔬菜，或者完整水果和蔬菜。它们必须新鲜、未经烹煮且未冷冻。

标签和稽查：

1. 不得移除或更改纽约市卫生局稽查员贴在 Green Cart 上的标签。移除或更改标签可能导致您的许可证被暂停或吊销。
2. 纽约市卫生局可随时对经营中的 Green Cart 进行检查。为顺利通过检查，请配合稽查员的工作，否则纽约市卫生局可能会暂停或吊销您的许可证。
3. 如果您的 Green Cart 被盗、受损并做了维修，或者在贴了标签后需要改动，请立即通知纽约市卫生局安排必要的重新检查，然后才能恢复贩售活动。请致电 212-676-1600 或发送电子邮件至 **infobfscs@health.nyc.gov**。
4. 如果您对 Green Cart 进行了改动，包括增加新的冷藏设备，则必须接受纽约市卫生局的重新稽查。请致电 212-676-1600 进行预约。

食品保护：

1. 确保您的食品来自批准的供应商。
2. 要将所有食品和用品存放在 Green Cart 里面或上面，而不是下面或旁边。
3. 不要直接用手触碰即食食品。除非食品已预先包装或包裹，否则需佩戴手套，使用器皿或蜡纸盛装食品。
4. 处理食品时着装要洁净。在 Green Cart 上工作时不要吃东西或吸烟。开始工作前，以及下列手部受到污染的任何情况下，要用肥皂和流动水洗手 20 秒：
   - 烹饪食物前后和过程中
   - 使用手套前后
   - 吃东西前后
   - 上厕所后
   - 吸烟、咳嗽或打喷嚏后
   - 用化学品清洁物品表面后
5. 水果和蔬菜**不可**在 Green Cart 上切片或切块。它们必须由生产商切片或切块和进行商业预包装，或由商贩在获得许可的流动食品贩售供应站进行此类处理。
6. 如果您自己包装食品，而非售卖由生产商包装的食品，则您必须在持有纽约市卫生局许可证的食品供应站进行包装。您必须遵守纽约州农业和市场署 (New York State Department of Agriculture and Markets) 的张贴标签要求，并使用由该部门或纽约市消费者和工人保护部 (Department of Consumer and Worker Protection) 校准和检查过的磅秤来称量包装。相关信息及获取方式如下：
   - 如需了解标签要求，请访问 **agriculture.ny.gov**，并搜索“**food labeling**”（**食品标签**）
   - 如需了解磅秤检查相关信息，请访问 **nyc.gov/dca**，并搜索“**scale inspections**”（**磅秤检查**）
   - 如需查询目前获得许可的流动食品贩售供应站，请联系食品安全与社区卫生局 (Bureau of Food Safety and Community Sanitation)，电话：212-676-1600，电子邮箱：**infobfscs@health.nyc.gov**。
7. 切片和切块水果及蔬菜必须在密封容器中储存，温度必须保持在 41 华氏度（5 摄氏度）或以下。
8. 您必须在 Green Cart 上配备一支棒式温度计，用于测量预包装的切片和切块水果及蔬菜的温度。
9. 您的冷藏设备必须配备温度计和内置废水箱，以便冰块融化后的水能够排出。
10. 包装食品必须妥善储存，以防融化的冰水渗入食品包装。应使用防水容器或包装。包装上可用作食用餐饮时可用表面的任何部分不可与冰或融化的冰水直接接触。
11. 请将垃圾存放在 Green Cart 的垃圾桶内，并保持人行道清洁。可将垃圾丢弃在食品供应站或纽约市卫生局授权的核准设施内。若经私营业主同意，您可使用其垃圾箱。不要将垃圾丢进人行道垃圾桶内。