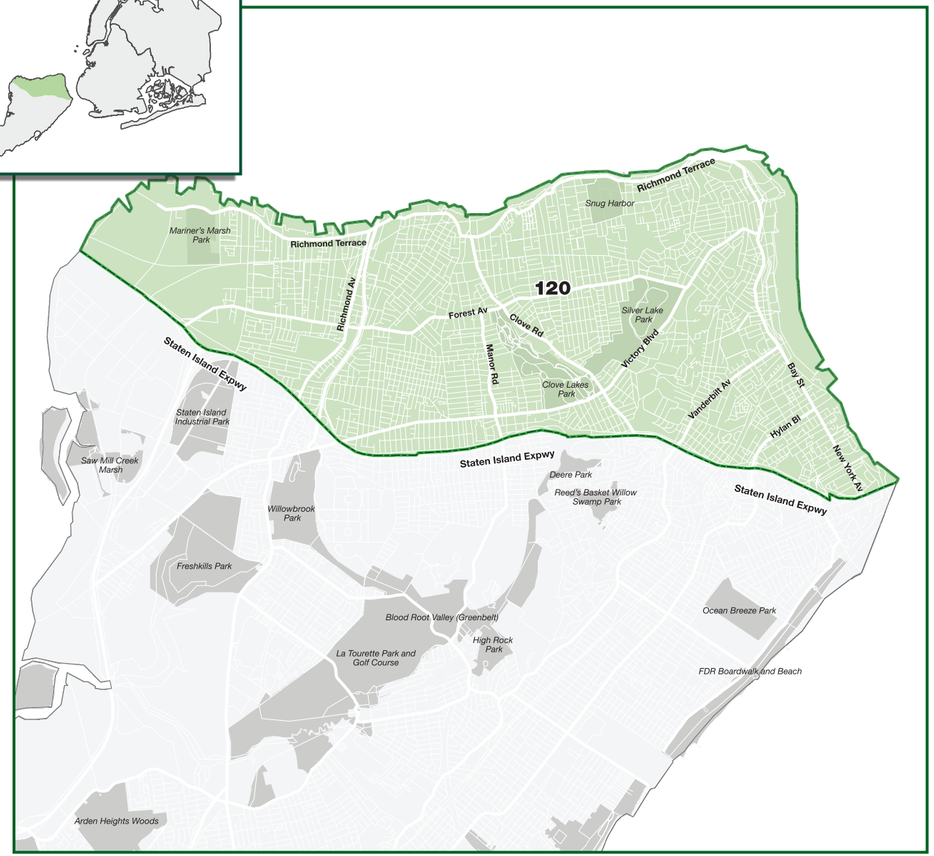
Ubicación y almacenamiento del Green Cart:

1. Ubique el Green Cart únicamente de la siguiente manera:
   - Sobre una acera que mida al menos 12 pies de ancho, desde el cordón de la acera (o desde la obstrucción más cercana) hasta la línea de propiedad del edificio.
   - A una distancia de 12 pulgadas del cordón.
   - Al menos a 10 pies de los cruces peatonales, y de las entradas y salidas del metro.
   - Al menos a 20 pies de las entradas de edificios.
2. No coloque el Green Cart contra un edificio, en una parada de autobús o en una zona donde no se debe estacionar.
3. Guarde o estacione el Green Cart en un comisariato o en una instalación aprobada y autorizada por el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York. No lo deje en la calle.
4. No deje el Green Cart sin supervisión, excepto si debe usar el baño. El Green Cart y los alimentos se deben proteger ante cualquier manipulación.
5. Limpie el Green Cart todos los días en un comisariato o en una instalación aprobada y autorizada por el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York.

NYC Green Carts

Este Green Cart solo se puede operar dentro del área en verde que aparece en este mapa y dentro del Distrito 120 del Departamento de Policía de la Ciudad de Nueva York (NYC Police Department, NYPD), a menos que se prohíba lo contrario según las leyes, normas, ordenanzas o regulaciones aplicables que rigen el funcionamiento de todas las unidades móviles de venta de alimentos.



Para más información, llame al **311** o visite **nyc.gov/greencarts**.

NYC Health

5.25 Spanish

Información que los proveedores de Green Cart deben saber

Conceptos básicos:

1. Un Green Cart puede ser un carrito móvil o vehículo (camión) de venta de alimentos. Los proveedores de Green Cart pueden vender agua embotellada; frutas y verduras enteras, en rodajas y cortadas, y frutos secos de un solo ingrediente en un carrito o camión.
2. El Green Cart debe tener una estructura superior para proteger los alimentos de la contaminación.
3. Al momento de vender, los proveedores deben llevar un mapa de Green Cart que ofrece el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York, como el mapa que aparece en el reverso de este folleto.
4. Únicamente una persona que tiene una licencia válida y vigente para vender puede operar un Green Cart. Para más información, visite **nyc.gov/greencarts**.
5. Puede ofrecer agua embotellada, enlatada o en cartón sellado.
   - El agua puede ser sin gas o carbonatada, 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 gas o carbonatada, el agua debe provenir de un fabricante certificado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos o el Departamento de Salud del Estado de Nueva York.
   - **No** puede ofrecer a los clientes el agua que se vierte en un vaso de una jarra, una botella, un tanque de agua potable o cualquier otro recipiente.
6. 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** envasarlos en el Green Cart.
   - Puede envasar los frutos secos sin pelar en el Green Cart, en un comisariato para unidades móviles de venta de alimentos autorizado o comercialmente por el fabricante. **No** pele los frutos secos en el Green Cart.
7. Puede ofrecer frutas y verduras envasadas en rodajas y cortadas o enteras. Deben estar crudas, frescas y sin congelar.

Calcomanías e inspecciones:

1. No quite ni cambie la calcomanía que el inspector del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York colocó en el Green Cart. Quitar o cambiar la calcomanía puede provocar que se suspenda o se revoque su permiso.
2. El Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York puede inspeccionar los Green Cart en cualquier momento mientras están en funcionamiento. Para que la inspección sea exitosa, colabore con el inspector. Si no hace esto, el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York puede suspender o revocar su permiso.
3. Si le robaron, dañaron y repararon el Green Cart o necesita realizar modificaciones en él después de haberse colocado la calcomanía, comuníquese con el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York de inmediato y solicite una nueva inspección antes de volver a vender. Llame al 212-676-1600 o envíe un correo electrónico a **infobfscs@health.nyc.gov**.
4. Si realiza cambios en su Green Cart, como agregar un equipo de refrigeración, el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York debe realizar una nueva inspección. Llame al 212-676-1600 para hacer una cita.

Protección de los alimentos:

1. Asegúrese de que los alimentos sean de un proveedor aprobado.
2. Almacene todos los alimentos y suministros dentro del Green Cart, ni debajo ni al lado de este.
3. No toque las comidas listas para comer sin guantes. Si los alimentos no están ni envasados ni envueltos, use guantes, utensilios o papel encerado.
4. Use ropa limpia mientras manipula los alimentos. No coma ni fume mientras trabaja en el Green Cart. Lávese las manos durante 20 segundos con jabón y agua antes de comenzar a trabajar y cuando tenga las manos sucias:
   - Antes y después de preparar los alimentos, y durante su preparación
   - Antes y después de usar guantes
   - Antes y después de comer
   - Después de ir al baño
   - Después de fumar, toser o estornudar
   - Después de limpiar las superficies con químicos
5. **No** rebane ni corte las frutas y verduras en el Green Cart. 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.
6. Si envasa sus propios alimentos en lugar de ofrecer alimentos envasados por un fabricante, envase en un comisariato para unidades móviles que tenga un permiso del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York. 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 del Estado de Nueva York. 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 balanzas);
   - los comisariatos para unidades móviles de venta de alimentos actualmente autorizados, llame a la Agencia de Seguridad Alimentaria y de Saneamiento Comunitario (Bureau of Food Safety and Community Sanitation) al 212-676-1600 o envíe un correo electrónico a **infobfscs@health.nyc.gov**.
7. Las frutas y verduras en rodajas y cortadas se deben almacenar en recipientes sellados y se deben mantener a 41 °F (5 °C) o menos.
8. Debe tener un termómetro de varilla en el Green Cart para medir la temperatura de las frutas y verduras preenvasadas en rodajas y cortadas.
9. Su equipo de conservación en frío debe tener un termómetro de equipo y un tanque de aguas residuales incorporado para que el hielo drene.
10. 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.
11. Mantenga la basura en un receptáculo en el Green Cart y mantenga la acera limpia. Deseche la basura en un comisariato o en una instalación aprobada y autorizada por el Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York. Puede usar los contenedores de basura de negocios privados según el consentimiento de sus dueños. No tire la basura en los contenedores de la acera.