

মোবাইল ফুড ভেন্ডরদের (ড্রাম্যান খাবার বিক্রেতা) যা জানতে হবে



এই নির্দেশিকা থেকে আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং (ট্রাক সহ ঠেলাগাড়ি বা মোটর ভেহিকেল) নিরাপদে ও আইনত ভাবে পরিচালনা করার সহায়তা পাবেন। আপনার কর্মী ও গ্রাহকদের খাবার থেকে হওয়া অসুস্থতা থেকে নিরাপদ রাখুন এবং সাধারণ লঙ্ঘনগুলো এড়িয়ে চলুন।



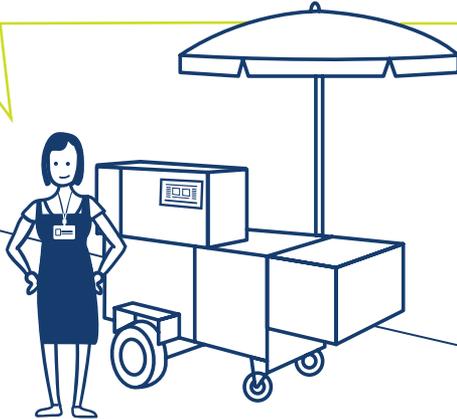
আরো তথ্যের জন্য NYC স্বাস্থ্য বিভাগে (NYC Health Department) **212-676-1600** নম্বরে ফোন করুন।

সূচীপত্র

I. ভূমিকা	1
II. পরিদর্শন	1
III. লস্কনের নোটিশ (সমন).....	1
IV. আপনার পারমিট, ডেক্যাল এবং লাইসেন্স সম্পর্কে আপনাকে যা জানতে হবে	2
কারা বিক্রয় করতে পারবে?	3
পারমিট প্রাপ্তকে অবশ্যই যা করতে হবে?	3
V. মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিটের জন্য সরঞ্জাম ও আকারের আবশ্যিকতা	6
VI. পরিষেবা ও সঞ্চয়স্থান কেন্দ্র.....	13
VII. প্রাত্যহিক অনুশীলন: আপনার বিক্রয় স্থানে যাওয়া	19
VIII. প্রাত্যহিক অনুশীলন: বিক্রয় করার জায়গা চয়ন করা ও স্থাপন করা	20
IX. কিভাবে নিরাপদে খাবার তৈরি, রাখা ও পরিবেশন করতে হবে.....	24
X. সারা দিন বিক্রয় বন্ধ রাখা	30

অন্য ভাষায় এই নির্দেশিকাটি খুঁজে পেতে nyc.gov/health/mobilefoodvending দেখুন।

অনুগ্রহ করে মনে রাখবেন যে এই নির্দেশিকাটি শুধুমাত্র নিউইয়র্ক শহরের মোবাইল ফুড ভেন্ডরদের উপর প্রযোজ্য। আমরা আপনার মতামতের গুরুত্ব দিই এবং সেটিকে সহায়ক সংস্থান হিসেবে রাখতে চাই। আপনার কোনো মতামত থাকলে অনুগ্রহ করে **212-676-1600** নম্বরে যোগাযোগ করুন অথবা এতে ইমেল করুন: mfinspections@health.nyc.gov।



I. ভূমিকা

মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট নিয়ে কাজ করার সময় সমস্ত বিধি ও আইন মেনে চলা গুরুত্বপূর্ণ। স্বাস্থ্য ও প্রশাসনিক বিধিতে স্বাস্থ্য বিভাগের আবশ্যিকতা—খাদ্য সুরক্ষার আবশ্যিকতা থেকে স্থান নির্ধারণ এবং আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট নিরাপদে পরিচালিত হচ্ছে তা নিশ্চিত করার বিধি সম্পর্কে বলা আছে।

এই নির্দেশিকায় প্রাথমিক বিষয়সমূহ সম্পর্কে বলা আছে। আরো বিশদ বিবরণের জন্য, স্বাস্থ্য বিধির 81 নং অনুচ্ছেদ, “Food Safety” (খাদ্য সুরক্ষা) এবং নিউইয়র্ক শহরের নিয়মাবলীর 6 নং অধ্যায়, “Food Units” (ফুড ইউনিট) এর সম্পর্কিত তথ্য সমন্বিত মোবাইল ফুড ভেন্ডরের অরেঞ্জ বুক দেখুন।

II. পরিদর্শন

মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিটগুলো যে আইন মেনে চলছে তা নিশ্চিত করার জন্য স্বাস্থ্য বিভাগকে অন্তত একবার পরিদর্শন করতে হবে। এছাড়াও এইসব বিষয়গুলো সম্পর্কে পরিদর্শন করা হয়:

- পারমিট পুনর্নবীকরণের জন্য
- অভিযোগ ও লঙ্ঘনের অন্যান্য রিপোর্টের প্রতিক্রিয়া স্বরূপ
- কোনো লঙ্ঘন সংশোধন করার জন্য স্বাস্থ্য কমিশনার দ্বারা ইস্যু করা অর্ডারের ফলো আপের জন্য

পরিদর্শনের শেষে, পরিদর্শক মোবাইল ফুড ভেন্ডরকে লঙ্ঘনের একটি বৈদ্যুতিন রিপোর্ট দেবে। সমস্ত লঙ্ঘন অবিলম্বে সংশোধন করতে হবে। এছাড়াও এই রিপোর্ট পারমিট প্রাপ্তিকে ডাকযোগে পাঠানো হবে।

III. লঙ্ঘনের নোটিশ (সমন)

যদি আপনি লঙ্ঘন করে থাকেন তাহলে আপনাকে লঙ্ঘনের নোটিশ (Notice of Violation, NOV) পাঠানো হবে, যার মাধ্যমে:

- পারমিট প্রাপ্তা প্রশাসনিক বিচার এবং শুনানি Office of Administrative Trials and Hearings (পরিবেশ নিয়ন্ত্রণ পর্ষদের শুনানি বিভাগ (Environmental Control Board Hearings Division)) অফিসে কবে, কোথায় ও কোন সময়ে শুনানিতে হাজির থাকতে হবে তা জানতে পারবেন
- NOV এ কিভাবে উত্তর দিতে হয় তার সম্পর্কে তথ্য দেওয়া আছে
- পারমিট প্রাপ্তা যে স্বাস্থ্য বিভাগের সিদ্ধান্তকে প্রমাণ দেখিয়ে চ্যালেঞ্জ জানাতে পারেন, নিজেকে রক্ষা করতে পারেন এবং/অথবা আনুগত্য দেখাতে পারেন সেই বিষয়ে তথ্য দেওয়া আছে

IV. আপনার পারমিট, ডেক্যাল এবং লাইসেন্স সম্পর্কে আপনাকে যা জানতে হবে

- অন্য কোনো ব্যক্তিকে লাইসেন্স, পারমিট এবং ডেক্যাল বিক্রয় করা, ভাড়াতে দেওয়া যাবে না।
- বিক্রেতাদেরকে সর্বদা বর্তমান **পারমিট** “পেপার” সঙ্গে রাখতে হবে। (যদি আপনি জরিমানা না দিয়ে থাকেন তাহলে আপনি হয়তো পুনর্নবীকরণ করতে পারবেন না)
- খাবার বিক্রি করার জন্য মোবাইল ফুড ভেন্ডিংয়ে অবশ্যই বর্তমান **ডেক্যাল** থাকতে হবে।
- খাবার বিক্রি করার জন্য মোবাইল ফুড ভেন্ডিংয়ে অবশ্যই বর্তমান মোবাইল ফুড ভেন্ডিং **লাইসেন্স** থাকতে হবে।
- বিক্রেতাদেরকে অবশ্যই তাদের লাইসেন্স পরে থাকতে হবে যাতে সর্বদা তা দেখা যায়।



কারা বিক্রয় করতে পারবে?

- কেবলমাত্র লাইসেন্স প্রাপ্ত বিক্রেতারা এবং পারমিট প্রাপ্তার অনুমোদিত কোনো ব্যক্তি খাদ্য ও পানীয় বিক্রয় করতে পারে। পারমিট প্রাপ্তকে অবশ্যই স্বাস্থ্য বিভাগের কাছে "Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List" (মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট পারমিট হোল্ডার: অনুমোদিত বিক্রতা তালিকা) ফর্ম নোটারি করে জমা দিতে হবে।

পারমিট প্রাপ্তকে অবশ্যই যা করতে হবে?

- পারমিট প্রাপ্তদেরকে সর্বদা তাদের ফুড ভেন্ডিং ইউনিট দায়িত্বের সঙ্গে পরিচালনা ও তত্ত্বাবধান করতে হবে।
- কোনো লঙ্ঘনের ক্ষেত্রে কে বিক্রয় করছে তা নির্বিশেষে সমস্ত দায় পারমিট প্রাপ্তদেরকে নিতে হবে।
- কোনো জরিমানা দেওয়ার দায়িত্ব পারমিট প্রাপ্তদের। সমস্ত মোবাইল ফুড ভেন্ডিং লঙ্ঘন পারমিট প্রাপ্তকে পাঠানো হবে।



NYC খাবার বিক্রয় করার 6টি ভিন্ন রকম পারমিট ইস্যু করে। এইসব পারমিটের ভিন্ন ভিন্ন বিধি আছে:

শহর জুড়ে পারমিট

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- পাবলিক স্ট্রিটে
- প্রতিটি বরোতে
- সারা বছর ধরে

পারমিট প্রাপ্তাদেরকে প্রতি দুই বছরে অবশ্যই পারমিট পুনর্নবীকরণ করতে হবে মোট 2900টি পারমিট

100টি পারমিট শুধুমাত্র প্রাক্তন সেনা কর্মী, প্রতিবন্ধী অথবা প্রতিবন্ধী সেনা কর্মীদের জন্য বরাদ্দ রাখা হয়।



NYC
Health

সাময়িক (ঋতুনির্ভর) পারমিট

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- পাবলিক স্ট্রিটে
- প্রতিটি বরোতে
- 1লা এপ্রিল থেকে 31 শে অক্টোবর

পারমিট প্রাপ্তাদেরকে প্রতি বছর অবশ্যই পারমিট পুনর্নবীকরণ করতে হবে মোট 1000টি পারমিট



NYC
Health

বরো-নির্দিষ্ট পারমিট

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- পাবলিক স্ট্রিটে
- Bronx, Brooklyn, Queens বা Staten Island
- সারা বছর ধরে

পারমিট প্রাপ্তাদেরকে প্রতি দুই বছরে অবশ্যই পারমিট পুনর্নবীকরণ করতে হবে মোট 200টি পারমিট (প্রতিটি বরোর জন্য 50টি করে পারমিট)



NYC
Health

তাজা ফল ও সবজি (গ্রীন কার্ট) পারমিট

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- কেবলমাত্র তাজা গোটা ফল ও সবজির জন্য
- পাবলিক স্ট্রিটে
- প্রতিটি বরোতে কিন্তু তা মনোনীত পুলিশ এজিয়ারের মধ্যে সীমাবদ্ধ
- সারা বছর ধরে

পারমিট প্রাপ্তদেরকে প্রতি দুই বছরে অবশ্যই

পারমিট পুনর্নবীকরণ করতে হবে

মোট 1000টি পারমিট



NYC
Health

নিয়ন্ত্রিত এলাকার পারমিট

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- ব্যক্তিগত ভূসম্পত্তিতে; ব্যক্তিগত ভূসম্পত্তির মালিকের থেকে
লিজ চুক্তির প্রয়োজন

লিজ চুক্তির উপর নির্ভর করে দুই বা তার কম

সময়ের জন্য পুনর্নবীকরণ করা হয়

পারমিটের সংখ্যার উপর কোনো সীমা নেই



NYC
Health

বিশেষ বিক্রেতার পারমিট

(স্টেট জেনারেলের ব্যবসায়িক আইন 35A দেখুন)*

C4089

বিক্রয় করার অনুমোদন

- NYC পার্কের ভূসম্পত্তির মধ্যে
- সারা বছর ধরে

বিশেষ বিক্রেতা লাইসেন্সের প্রয়োজন; কেবলমাত্র

প্রতিবন্ধী সেনা কর্মীরা এর যোগ্য

পারমিটের সংখ্যার উপর কোনো সীমা নেই



NYC
Health

* nyc.gov/health/mobilefood এ বিশেষ বিক্রেতা লাইসেন্স সম্পর্কে জানুন।



V. মোবাইল ফুড ভেঞ্জিং ইউনিটের জন্য সরঞ্জাম ও আকারের আবশ্যিকতা

যখন মোবাইল ফুড ভেঞ্জিং ইউনিটের ডিক্যাল ইস্যু করা হয়, তখন নিরাপদে পরিচালনা ও খাদ্য পরিবেশনের জন্য নিম্নলিখিত আবশ্যিকতা পূরণ হতে হবে।

বিভিন্ন ধরনের খাবার প্রস্তুতের জন্য যে সব সরঞ্জাম প্রয়োজন:

ভাজা ও গ্রিল করা সসেজ, মুবগির মাংস, মাছ, শিক কাবাব, হ্যামবার্গার, ডিম ও জাইরোর জন্য:

- ✓ পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি)
- ✓ উপরের কার্ঠামো (যেমন সামিয়ানা টাঙানো বা ছাতা লাগানো)
- ✓ খাবার ধোওয়ার বেসিন এবং রান্না করার সরঞ্জাম
- ✓ বামু চলাচলের ব্যবস্থা
- ✓ হাত ধোওয়ার বেসিন
- ✓ ঠান্ডা রাখা
- ✓ বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক
- ✓ গরম রাখা
- ✓ থার্মোমিটার

আগে থেকে প্যাক করা হিমায়িত মিষ্টি, আগে থেকে প্যাক করা স্যান্ডউইচ এবং আগে থেকে প্যাক করা ও কাটা ফল ও সবজি:

- ✓ বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক
- ✓ ঠান্ডা রাখা
- ✓ উপরের কার্ঠামো (যেমন সামিয়ানা টাঙানো বা ছাতা লাগানো)
- ✓ গরম রাখা
- ✓ থার্মোমিটার

সেদ্ধ করা ফ্র্যাঙ্কফুটার বা সসেজ ও ক্রিসেস:

- ✓ পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি)
- ✓ বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক
- ✓ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা
- ✓ থার্মোমিটার
- ✓ উপরের কাঠামো (যেমন সামিয়ানা টাঙানো বা ছাতা লাগানো)
- ✓ ঠান্ডা রাখা
- ✓ গরম রাখা

স্যাল্ডউইচ, কাঁচা ফল, সবজির স্যালাড, পাঁউরুটি, মাখন লাগানো বা উপরে ক্রিম চীজ দেওয়া ব্যাজেল ও রোল, স্মুদিজ ও সন্ট আইসক্রিম:

- ✓ পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি)
- ✓ খাবার ধোওয়ার বেসিন এবং রান্না করার সরঞ্জাম
- ✓ হাত ধোওয়ার বেসিন
- ✓ বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক
- ✓ উপরের কাঠামো (যেমন সামিয়ানা টাঙানো বা ছাতা লাগানো)
- ✓ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা
- ✓ ঠান্ডা রাখা
- ✓ গরম রাখা
- ✓ থার্মোমিটার

পাতিত কফি বা চা, ডোনাট, পেস্ট্রি, মাখন লাগানো বা উপরে ক্রিম চীজ দেওয়া ব্যাজেল ও রোল, পপকর্ন, কটন ক্যান্ডি, সাধারণ বা মিষ্টি বাদাম, নরম নোনতা বিস্কুট এবং চেসনাট:

- ✓ পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি)
- ✓ বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক
- ✓ উপরের কাঠামো (যেমন সামিয়ানা টাঙানো বা ছাতা লাগানো)
- ✓ বায়ু চলাচলের ব্যবস্থা

মনে রাখবেন: বিক্রেতারা তাদের প্রি-পারমিট পরিদর্শনের পর তাদের ইউনিট পরিবর্তন করতে পারবে না। (যেমন আকার, আনুষঙ্গিক জিনিস যোগ করা)। আপনি যদি আপনার ইউনিটে পরিবর্তন করেন তাহলে আপনাকে অবিলম্বে অবশ্যই পুনঃপরিদর্শন করাতে হবে।



শব্দকোষ:

ঠান্ডা রাখা - পরিবেশন করার জন্য 41 ডিগ্রী F বা তার কম তাপমাত্রায় খাবার মজুত রাখতে মেকানিক্যাল হিমায়েন সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়। কিছু কিছু মোবাইল ফুড ইউনিটে সীমিত খাবার আইটেম থাকে বা খাবার তৈরি বা রান্না করা কম থাকে বা থাকেই না যেমন হট ডগ এবং ইটালিয়ান আইস কার্টে খাদ্য ও পানীয় ঠান্ডা রাখার জন্য পরিবর্তন হিসাবে বরফ ব্যবহার করা হতে পারে। সম্ভাব্য দূষণ কমাতে গলিত বরফ অবশ্যই বের করে দিতে হবে।

রান্নার (খাবার প্রস্তুতি) বেসিন - কেবলমাত্র খাবার তৈরি করার জন্য যে বেসিন ব্যবহৃত হয়।

হাত ধোওয়ার বেসিন - কেবলমাত্র আপনার হাত ধোওয়ার জন্য যে বেসিন ব্যবহৃত হয়। আপনি হয়তো বাসন ধুতে বা খাবার তৈরি করতে এই বেসিনটি ব্যবহার করবেন না।

গরম রাখা - 140 ডিগ্রী F বা তার বেশী তাপমাত্রায় খাবার মজুত করার জন্য যে সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়। গরম রাখার সরঞ্জামগুলোর মধ্যে স্টীম টেবিল ও ফুড ওয়ার্মার অন্তর্ভুক্ত। রান্না করার গ্রিল বা ওভেন গরম রাখার সরঞ্জাম নয়।

উপরের কার্ভামো - সামিয়ানা টাঙানো, ছাদ, ছাতা বা অনুরূপ ডিভাইস যা মোবাইল ফুড ভেন্ডিংয়ের খাদ্য ও সরঞ্জামকে দূষণ থেকে সুরক্ষিত রাখে।

পানযোগ্য জল/পানি - নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি যে সমস্ত মোবাইল ভেন্ডিং ইউনিট খাবার তৈরি করে সেগুলোতে হাত ধোওয়ার জন্য এবং খাবার ও রান্নার সরঞ্জাম ধোয়ার জন্য নিরাপদ জল/পানি থাকতে হবে। যে সমস্ত ইউনিট খাদ্য প্রস্তুত করে না, যেমন ফল ও সবজির গাড়ি, সেখানে নিরাপদ জল/পানি থাকা আবশ্যিক নয়।

থার্মোমিটার - যে সরঞ্জাম দিয়ে খাবার ঠান্ডা ও গরম রাখার ক্ষেত্রে তাপমাত্রা পরিমাপ করা হয়, থার্মোমিটার ও থার্মোকাপলস এর মধ্যে অন্তর্ভুক্ত। থার্মোমিটারটি এমন হতে হবে যাতে মোবাইল ফুড ইউনিটে যে ধরনের খাবার তৈরি করা হয় ও পরিবেশন করা সেই ধরনের খাবারের তাপমাত্রা মাপতে পারে। ঠান্ডা রাখার ইউনিটে অবশ্যই থার্মোমিটার ব্যবহার করতে হবে এবং তাপমাত্রা মাপার জন্য ঠান্ডা করার জায়গার সবচেয়ে উষ্ণ অংশে সেটিকে রাখতে হবে। গরম রাখার জায়গায় তাপমাত্রা মাপার জন্য থার্মোমিটারটিকে অবশ্যই গরম রাখার সবচেয়ে শীতল অংশে রাখতে হবে।

তিন-কুর্নুরির বেসিন - রান্নার সরঞ্জাম ধোওয়া, শুকানো এবং জীবাণু মুক্ত করার জন্য কম করে তিন কুর্নুরির বেসিন। এছাড়াও এই বেসিনে আপনি খাবার পরিষ্কার করতে পারবেন।

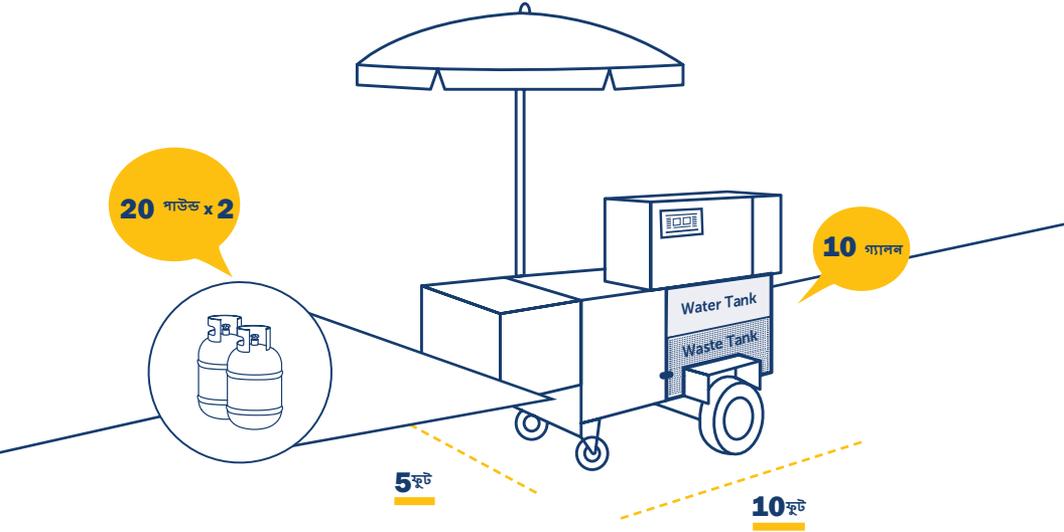
বামু চলাচলের ব্যবস্থা - মেকানিক্যাল সরঞ্জাম, সাধারণত একটি ইলেক্ট্রিক ফ্যান এবং অপসারণযোগ্য গ্রীজ ফিল্টার সঙ্গে একটি ছড মোবাইল ভোল্ডিং ইউনিটের বাইরে ও ভিতরের গ্রীজ, বাস্প, ধোঁয়া, দুর্গন্ধ ও ধূম এবং খাবার দূষিত হওয়া বা অসুবিধা প্রতিরোধ করতে ব্যবহার করা হয়।

বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক - আপনার খাবারের কাজের থেকে তৈরি বর্জ্য জল/পানি মজুত করার একটি ধাতব ও প্লাস্টিকের ট্যাঙ্ক। ট্যাঙ্কটি অবশ্যই টেকসই, মরচে প্রতিরোধী ও অ-বিশোষক এবং সহজেই পরিষ্কার যোগ্য হতে হবে। এটির ধারণ ক্ষমতা অবশ্যই পানীয় জল/পানি সরবরাহকারী ট্যাঙ্কের থেকে 15 শতাংশ বেশী হতে হবে; ঠেলাগাড়ির ধারণা ক্ষমতা অন্তত 11.5 এবং ট্রাকের ধারণ ক্ষমতা অন্তত 46 গ্যালন।

জল/পানির সরবরাহের ট্যাঙ্ক - আপনার মোবাইল ফুড ইউনিটের জন্য পানীয় জল/পানি সঞ্চয়ের ট্যাঙ্ক। ট্যাঙ্কটি অবশ্যই ধাতব হতে হবে, ফুড গ্রেডের প্লাস্টিকের হতে হবে এবং টেকসই, মরচে প্রতিরোধী ও অ-বিশোষক হতে হবে। এটির পৃষ্ঠতল অবশ্যই পরিষ্কার যোগ্য হতে হবে। যে সব ঠেলাগাড়ি ও ট্রাকে জলের প্রয়োজন সেগুলোতে অবশ্যই 10 গ্যালন ট্যাঙ্ক ও 40 গ্যালন ট্যাঙ্ক থাকতে হবে।

আপনার মোবাইল ভেন্ডিং ইউনিটের জন্য অন্যান্য আবশ্যিকতা:

ট্রেলার ও ঠেলাগাড়ি সহ মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট **5 ফুট চওড়া ও 10 ফুট লম্বার (5'X 10') বেশী নাও হতে পারে।** এর মধ্যে সমস্ত ঠেলাগাড়ির সংযুক্তি ও উপরের কার্ঠামো অন্তর্ভুক্ত।



আপনি যদি কোনো ঠেলাগাড়িতে খাবার তৈরি করেন, তাহলে অবশ্যই আপনার যা থাকতে হবে:

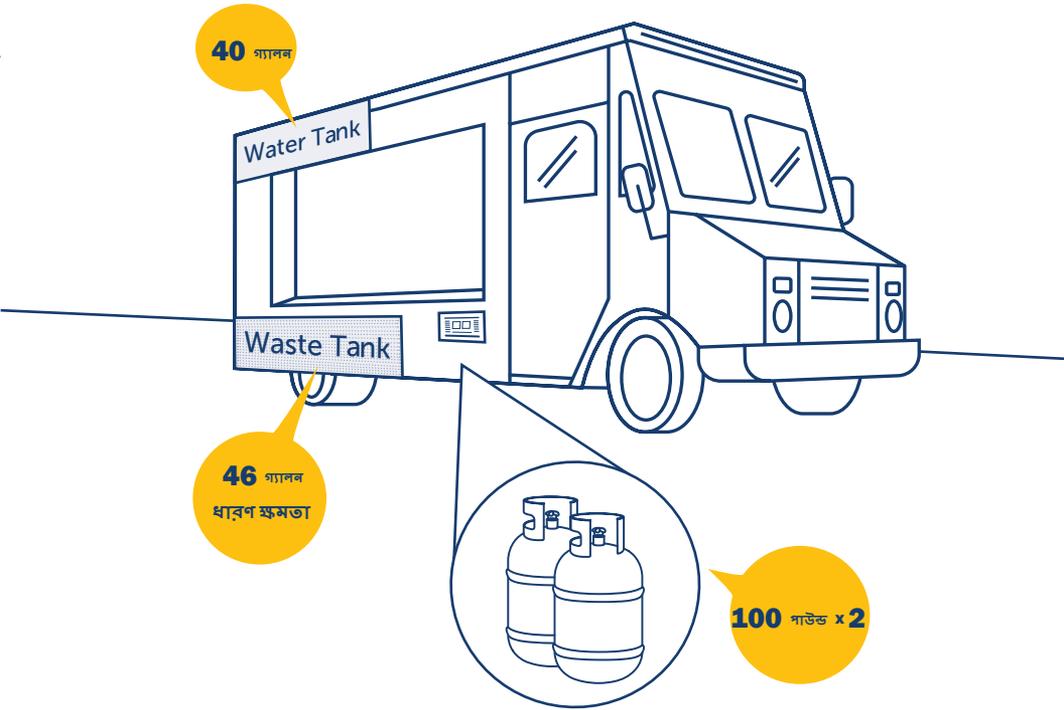
- অন্তত **10 গ্যালন** জল/পানি ধরে এমন একটি পানীয় জল/পানির ট্যাঙ্ক।
- নোংরা জল সঞ্চয় করার জন্য বর্জ্য জল/পানির ট্যাঙ্ক যেটিতে পানীয় জল/পানির ট্যাঙ্কের থেকে **15 শতাংশ** বেশী জল ধরে (উদাহরণস্বরূপ 10 গ্যালন পানীয় জল/পানির জন্য অন্তত 11.5 গ্যালন)।

10 মোবাইল ফুড ভেন্ডারদেরকে যা জানতে হবে

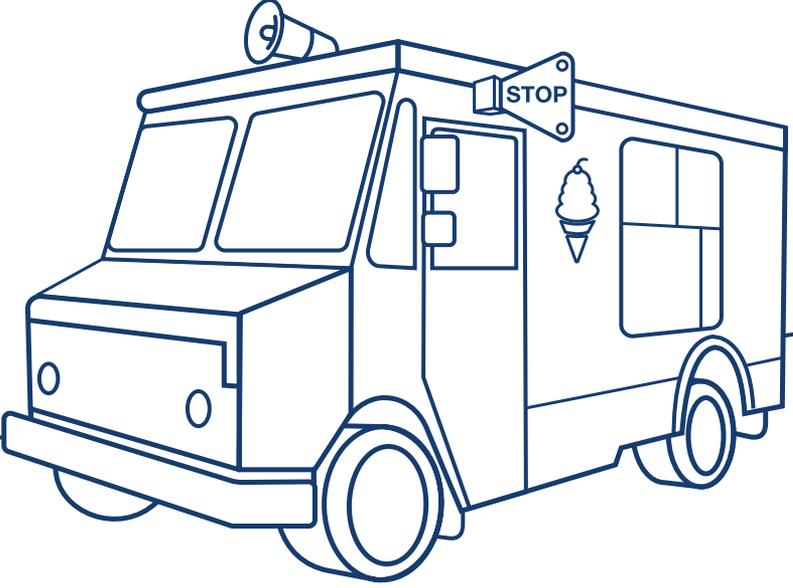
আপনি যদি কোনো ট্রাকে খাবার তৈরি করেন, তাহলে অবশ্যই আপনার যা থাকতে হবে:

- অন্তত **40 গ্যালন** জল/পানি ধরে এমন একটি পানীয় জল/পানির ট্যাঙ্ক।
- নোংরা জল সঞ্চয় করার জন্য বর্জ্য জল/পানীর ট্যাঙ্ক যেটিতে পানীয় জল/পানীর ট্যাঙ্কের থেকে **15 শতাংশ** বেশী জল ধরে (উদাহরণস্বরূপ 40 গ্যালন পানীয় জল/পানির জন্য অন্তত 46 গ্যালন)।
- ক্যাব ও খাবার তৈরির জায়গার মধ্যে একটি পার্টিশন।

যদি আপনি আপনার ইউনিটে খাবার তৈরি করেন তাহলে, আপনার দুটি প্রোপেন ট্যাঙ্ক থাকতে হতে পারে, ট্রাকের জন্য প্রতিটির ওজন **100 পাউন্ড** এবং **প্রতিটি রেসিগাডির জন্য 20 পাউন্ড**।



আইসক্রীমের ট্রাকে সিগনেজ আর্মের চিহ্ন (দুলিয়ে থামার চিহ্ন) এবং সতর্কতা স্তাপনকারী থাকা আবশ্যিক।



দ্রষ্টব্য: মোবাইল ফুড ভেন্ডিং **ট্রাক** নিউইয়র্কের মোটর যানের আইনের শর্তাধীন। অনুগ্রহ করে অনলাইনে <https://dmv.ny.gov/> বা **518-473-5595** নম্বরে ফোন করে নিউইয়র্ক স্টেটের যানবাহনের অনুমোদিত আকারের বিশদ বিবরণ চেক করুন

VI. পরিষেবা ও সঞ্চয়স্থান কেন্দ্র

কমিশরি:

কমিশরি হল সেই জায়গা যেখানে আপনি আপনার ইউনিট রাখতে, সেটআপ করতে ও পরিষ্কার করতে পারেন। কমিশরির জন্য নিউইয়র্ক স্টেটের স্বাস্থ্য বিভাগ থেকে অনুমতি পাওয়া আবশ্যিক।

সমস্ত কমিশরিতে নিম্নলিখিত জিনিস থাকা আবশ্যিক:



বেসিন সহ পরিষ্কার ও জীবাণু মুক্ত করার সরঞ্জাম



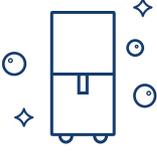
পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি)



ভরল ও কঠিন বর্জ্য নিষ্পত্তি করার সরঞ্জাম



ভেজিং ইউনিট রাখার জায়গা



মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট ধোওয়ার জন্য পৃথক ও আবদ্ধ এলাকা



খাবার তৈরি করার এলাকা ও সরঞ্জাম



খাবার সংরক্ষণ করার সরঞ্জাম



নিউইয়র্ক শহরের অগ্নি বিভাগ (New York City Fire Department, FDNY) দ্বারা অনুমোদিত প্রোপেন সংরক্ষণস্থান



প্রতিদিনের লগ

কমিশরি এবং অন্যান্য অনুমোদিত কেন্দ্রগুলোতে বিক্রেতার ব্যবহারের প্রতিদিনের রেকর্ড রাখা আবশ্যিক। এইসব রেকর্ড থেকে পারমিট বা ডেক্যাল নম্বর অনুসারে ভেন্ডিং ইউনিট শনাক্ত করা আবশ্যিক। রেকর্ডে কেন্দ্রতে কি কারণে আসা হয়েছিল, নাম তারিখ ও সময় অন্তর্ভুক্ত থাকা আবশ্যিক।

কমিশরিতে আপনাকে যা করতে হবে:

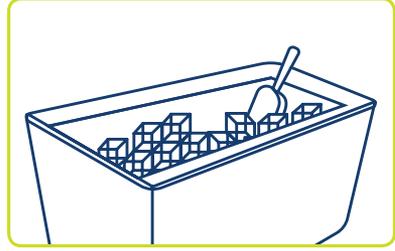


- আপনাকে আপনার ফুড ভেল্ডিং ইউনিট অবশ্যই বাড়ির বদলে কমিশরি, ডিপো বা অনুমোদিত বিকল্প কেন্দ্রে রাখতে হবে। একমাত্র ব্যতিক্রম হলো গ্রীনকার্ট ও এটিতে শুধুমাত্র আগে থেকে প্যাক করা খাবার বিক্রয় করা হয়।
- প্রতিদিন একবার করে আপনার ফুড ভেল্ডিং ইউনিট পরিষ্কার ও সার্ভিস করানো আবশ্যিক। এটি অবশ্যই কমিশরি অথবা স্বাস্থ্য বিভাগের অনুমোদিত স্থানে করা আবশ্যিক।
- কমিশরির খাবার তৈরির সুবিধা ব্যবহার করে কমিশরিতে আপনাকে অবশ্যই আপনার খাবার তৈরি করতে হবে। বরফ সহ সমস্ত খাবার অবশ্যই সেইসব উৎস থেকে কিনতে হবে যারা ফেডেরাল, স্টেট ও শহরের আইন মেনে চলে। আপনার ইউনিট থেকে বিক্রয় করার জন্য আপনাকে অবশ্যই কমিশরিতে ইতিমধ্যেই প্রস্তুত এমন খাবার কিনতে হবে।
মনে রাখবেন: কেবলমাত্র আপনার পারমিটে অনুমোদিত খাবারই তৈরি করুন।

বিক্রয় করতে যাওয়ার জন্য কমিশরি থেকে প্রস্থান করার আগে যেসব মনে রাখতে হবে:



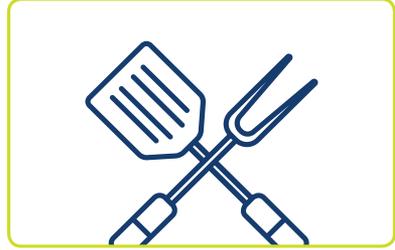
খাবার তৈরি, হাত ধোওয়া এবং বাসন ধোওয়ার জন্য বিশুদ্ধ জল/পানি পূর্ণ করে নিন।



যদি আপনার ফুড ভেন্টিলেশন মেশিনে মেকানিক্যাল হিমায়েন ব্যবস্থা অনুমোদিত না হয় তাহলে সমস্ত খাবার ঠান্ডা রাখার জন্য পর্যাপ্ত গরিমাণে বরফ নিন।



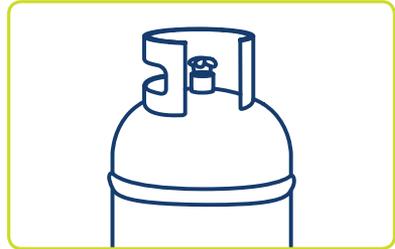
আপনার হাত ধোওয়ার বেসিনের জন্য পর্যাপ্ত সাবান ও পেপার টাওয়েল মজুত করুন।



আপনার ইউনিটে বাসনপত্র পরিষ্কারের বেসিন না থাকা পর্যন্ত সকালের জন্য পর্যাপ্ত পরিষ্কার বাসনপত্র নিয়ে নিন।



আপনার তরল বর্জ্য খালি করে দিন।



আপনার গ্যাসের গ্যাস নিন।



ডিপো কেবলমাত্র আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়। সেগুলো সাধারণত গ্যারেজ। **ডিপোর জন্য নিউইয়র্কের স্বাস্থ্য বিভাগের পারমিট থাকা আবশ্যিক।**

- ডিপোতে খাবার মজুত রাখা নাও যেতে পারে।
- ডিপোতে মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট পরিষ্কার করা এবং বর্জ্য বের করার অনুমতি **নেই**। আপনাকে আপনার ইউনিট পরিষ্কার ও ধোওয়ার পাশাপাশি জঞ্জাল এবং বর্জ্য ফেলার জন্য কমিশরিতে সেটিকে আনতেই হবে।



দ্রষ্টব্য: কমিশরি ও ডিপোর অতি সাম্প্রতিক পরিদর্শন রিপোর্টের একটি কপি বিনামূল্যে পেতে **646-632-6203** নম্বরে ফোন করে বা **mfvinspections@health.nyc.gov** এ ইমেল করার মাধ্যমে মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইনস্পেকশন প্রোগ্রামের সঙ্গে যোগাযোগ করুন।

বিকল্প পরিষেবা ও সঞ্চয়স্থান কেন্দ্র:

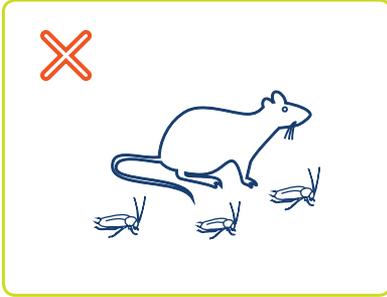
যে সব ইউনিটের মালিকরা কেবলমাত্র আগে থেকে প্যাক করা খাবার ও গোটা ফল ও সবজি বিক্রয় করেন (যেমন গ্রীনকার্ট) তারা ব্যক্তিগত গ্যারেজের মতো একটি বিকল্প পরিষেবা ও সঞ্চয়স্থানের অনুরোধ করতে পারেন। এই ধরনের ইউনিটের পারমিট প্রাপ্তদেরকে বিকল্প স্থানের অনুমোদনের জন্য অবশ্যই স্বাস্থ্য বিভাগে আবেদন করতে হবে।



প্রতিটি বিকল্প পরিষেবা ও সঞ্চয়স্থান কেন্দ্রে চারটি পর্যন্ত ঠেলাগাড়ি বা একটি গাড়ি (ট্রাক) রাখা যেতে পারে।



কেন্দ্রে অবশ্যই পানযোগ্য জল/পানি (নিরাপদে পান করা যায় এমন জল/পানি) থাকা আবশ্যিক।

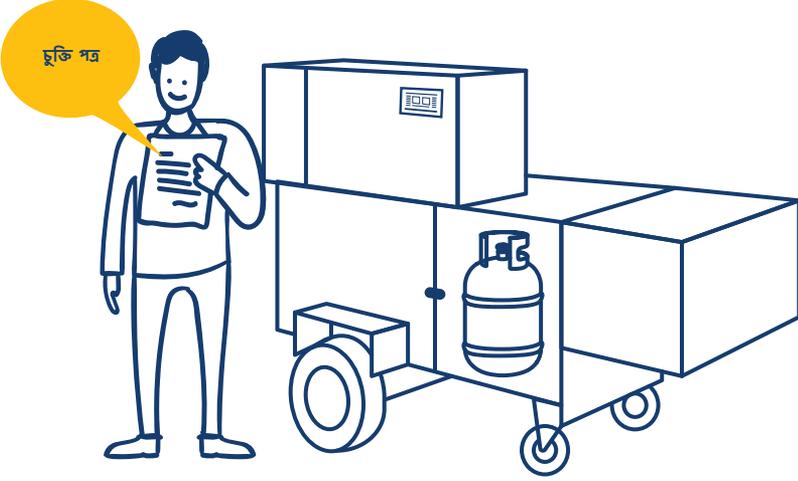


কেন্দ্রটি কীটপতঙ্গ মুক্ত হওয়া আবশ্যিক।



কেন্দ্রটি হয়তো খাবার তৈরি বা মজুত করার জন্য ব্যবহার করা হবে না।

VII. প্রাত্যহিক অনুশীলন: আপনার বিক্রয় স্থানে যাওয়া

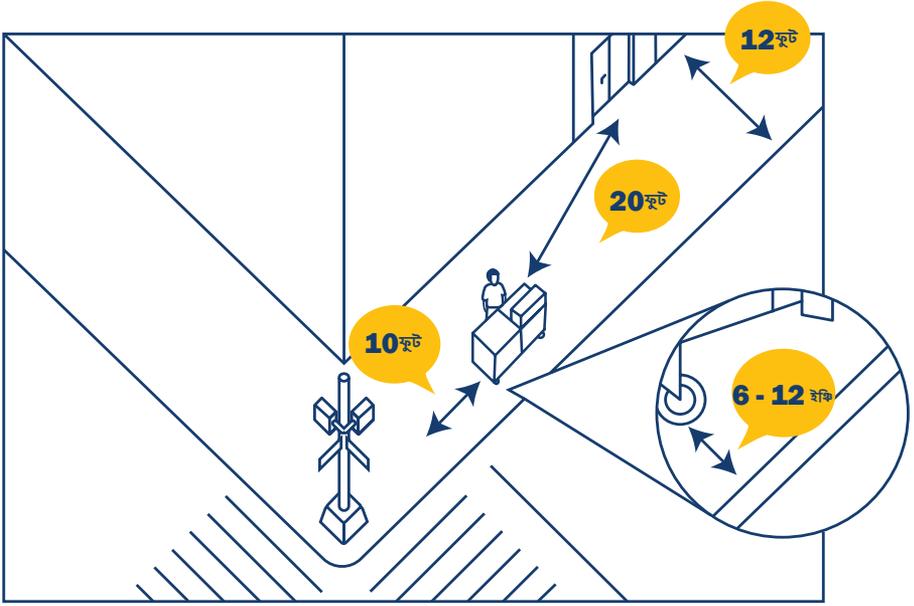


- কমিশরি থেকে বেরোনোর আগে, নিশ্চিত হয়ে নিন যে আপনার কাছে আপনি যেখানে খাবার কিনেছেন তার প্রমাণ পত্র ও আপনার কমিশরির চুক্তিপত্র পঠনযোগ্য অবস্থায় আছে।
- আপনাকে বিক্রয় স্থলে যাওয়ার আগে সমস্ত আইটেম আপনার ট্রলিতে বা ট্রাকে নিরাপদে মজুত করতে হবে।
- আপনাকে বিক্রয় স্থলে যাওয়ার সময় প্রোপেন ট্র্যাঙ্ক ভালোভাবে সংযোগ বিচ্ছিন্ন করে আপনার ট্রলিতে বা ট্রাকে নিরাপদে মজুত করতে হবে। আপনি যখন আপনার বিক্রয় স্থলে পৌঁছাবেন প্রোপেন ট্যাঙ্ক কেবলমাত্র একজন FDNY ফিটনেস সার্টিফিকেট প্রাপ্ত ব্যক্তি সংযুক্ত করতে পারবেন।
- আপনার বিক্রয় স্থলে যাওয়ার সময় আপনি হয়তো রান্না করবেন না, জল গরম করবেন না বা অন্যান্য খাবার প্রস্তুত করবেন না।
- এক স্থান থেকে অন্য স্থানে যাওয়ার সময় কেবলমাত্র আইসক্রীমের ট্রাক মিউজিক চালাতে পারে।

VIII. প্রাত্যহিক অনুশীলন: বিক্রয় করার জায়গা চয়ন করা ও স্থাপন করা

কোথায় আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট স্থাপন করবেন:

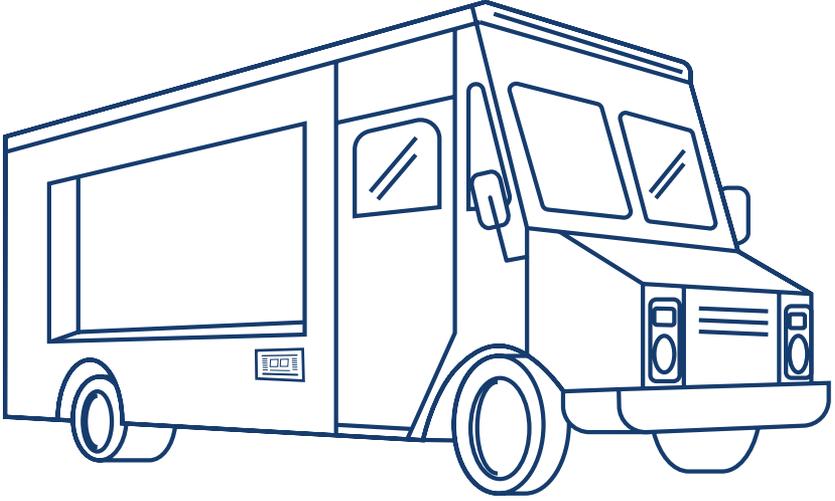
ঠেলাগাড়ি:



- অন্তত 12 ফুট চওড়া ফুটপাথে আপনার ঠেলাগাড়ি স্থাপন করুন।
- আপনার ইউনিট কিনারা বাঁধানের পাথরের 6-12 ইঞ্চির মধ্যে সেটআপ করুন।
- আপনার ইউনিট রাস্তা পারপার, ড্রাইভওয়ে বা সাবওয়ের প্রবেশ ও বাহিরের থেকে অন্তত 10 ফুট দূরে স্থাপন করুন।
- কোনো বিল্ডিং-এর প্রবেশপথ থেকে আপনার ইউনিটটিকে অবশ্যই কমপক্ষে 20 ফুট দূরে থাকতে হবে।
- আপনি হয়তো বাস স্টপ বা হাসপাতালের “No Standing” (দাঁড়াবেন না) এলাকার মধ্যে ইউনিট স্থাপন করতে পারবেন না।

20 মোবাইল ফুড ভেন্ডরদেরকে যা জানতে হবে

- নিয়ন্ত্রিত বা বিক্রয় করার উপর অন্য কোনো নিষেধাজ্ঞা আছে এমন রাস্তায় আপনি হয়তো খাবার বিক্রয় করতে পারবেন না। আপনি [nyc.gov/health/mobilefoodvending](https://www.nyc.gov/health/mobilefoodvending) এ নিয়ন্ত্রিত রাস্তার তালিকা পাবেন।



ভেহিকেল (ট্রাক সহ):

- আপনাকে মোবাইল ফুড ভেন্ডিং কার্টের মতো একই প্লেসমেন্ট বিধি মেনে চলতে হবে।
- আপনার ভেহিকেলের মোটর ভেহিকেল বিভাগ (Department of Motor Vehicles, DMV) থেকে বর্তমান রেজিস্ট্রেশন, একটি পরিদর্শন স্টিকার ও বিমা থাকা আবশ্যিক।
- আপনাকে অবশ্যই সমস্ত ট্রাফিক নিয়ম মেনে চলতে হবে।
- পার্ক করার এলাকাতে আপনি হয়তো বিক্রয় করতে পারবেন না।
- আপনি হয়তো ইঞ্জিন নিষ্ক্রিয় করে রাখতে পারবেন না।

কিভাবে আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং ইউনিট স্থাপন করবেন:



- **আপনার ইউনিট স্থাপন করার সময়** আপনার সরঞ্জাম ও সরবরাহ দিয়ে ফুটপাথ অবরুদ্ধ করবেন না।
- আপনার ইউনিটের মধ্যে, উপরে বা নিচে সমস্ত নন-ফুড আইটেম মজুত করুন।
- জঞ্জাল ফেলার জায়গা ছাড়া আপনার ইউনিটের **পাশের ফুটপাথে কিছু রাখবেন না।**
- **আপনার ইউনিটে** এমন কোনো পার্টস যোগ করবেন না যেটি প্রি-পারমিট পরিদর্শনের সময় অনুমোদিত ছিল না, বিশেষ করে সেই সব পার্ট যার কারণে আপনার কার্ট **5 ফুট চওড়া** এবং **10 ফুট লম্বার বেশী** হয়ে যাচ্ছে।

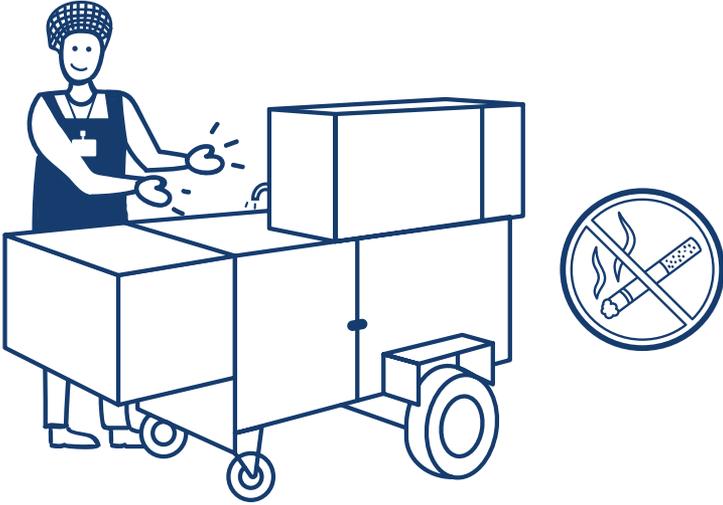
- ধূলো এবং ময়লা, উড়ন্ত কীটপতঙ্গ পাখি, অন্যান্য প্রাণী, মানুষ সহ **দূষণ থেকে খাদ্য সুরক্ষিত রাখুন।**
- যখন আপনি আপনার বিক্রয় স্থলে পৌঁছাবেন তখন আপনার রান্নার সরঞ্জামের সঙ্গে আপনার **প্রোপেন ট্যাঙ্ক FDNY ফিটনেস সার্টিফিকেট প্রাপ্ত ব্যক্তিকে দিয়ে সংযুক্ত করান।**



গুরুত্বপূর্ণ: রাতে আপনার কার্ট ও ট্রাক রাস্তায় ফেলে রাখবেন না বা খাবার না থাকলে খোলা ছাড়বেন না।

IX. কিভাবে নিরাপদে খাবার তৈরি, রাখা ও পরিবেশন করতে হবে

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি খুব গুরুত্বপূর্ণ।
এইসব নির্দেশিকা অনুসরণ করুন:



- আপনাকে সব সময় সম্পূর্ণ পোশাক পড়ে থাকতে হবে।
- আপনাকে অবশ্যই একটি হেয়ার কভার পরতে হবে যা আপনার চুল সম্পূর্ণভাবে ঢেকে ফেলবে, উদাহরণস্বরূপ: একটি টুপি, স্কার্ফ বা হেয়ারনেট।
- খাবার তৈরি ও পরিবেশন করার আগে অবশ্যই আপনাকে হাত ধুতে হবে।
- বাথরুমে যাওয়ার পর, হাঁচির পর, ধূমপানের পর, আপনার চুলে, শরীরে বা কাপড়ে হাত দেওয়ার পর, টাকা হাত দেওয়ার পর, আপনার কাঁচা বা ড্রাক পরিষ্কার করার পর, জঞ্জাল সরানোর পর ও কাঁচা খাবার ও মাংস হাত দেওয়ার পর আপনাকে অবশ্যই হাত ধুতে হবে।
- বিক্রয় করার সময় আপনি ধূমপান করবেন না।

আপনার গ্রাহকদের মধ্যে যেন অসুস্থতা না ছড়ায় তার জন্য এইসব নিয়মগুলো অনুসরণ করুন:



নিরাপত্তার জন্য সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণের প্রয়োজন (temperature controls for safety, TCS) এমন খাবার উপযুক্ত তাপমাত্রায় রাখা করা হয় তা নিশ্চিত করুন। এই খাবারগুলো হল হট ডগ, সসেজ, জাইরো, ভেড়ার মাংস, ফ্রাইড মুরগির মাংস, এমপানাডা, চাল ও সবজি।*



মুরগির মাংস **165 ডিগ্রী F বা তার বেশী**
শূকরের মাংস **150 ডিগ্রী F বা তার বেশী**
গ্রাউন্ড মাংস **158 ডিগ্রী F বা তার বেশী**
ডিম/ডিম দিয়ে প্রস্তুত খাবার **145 ডিগ্রী F বা তার বেশী**
অন্যান্য সমস্ত খাবার **140 ডিগ্রী F বা তার বেশী**



ঠান্ডা খাবার মজুত রাখুন, যেমন কাঁচা মাংস, দুধজাত পণ্য, সালাদ ও খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবার **41 ডিগ্রী F বা তার কম**।



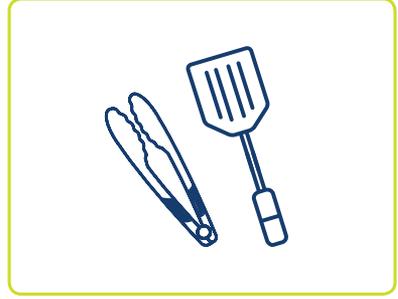
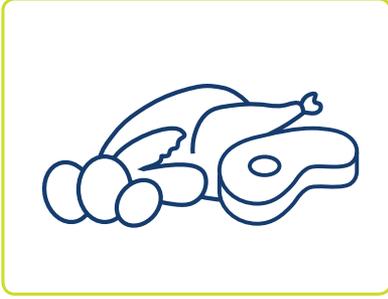
খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাবারগুলোকে খালি হাতে স্পর্শ করবেন না। খাওয়ার জন্য প্রস্তুত খাদ্য পরিবেশন করার জন্য সর্বদা অন্তরায় যেমন চিমটা, গ্লাভস বা ডেলি পেপার ব্যবহার করুন।



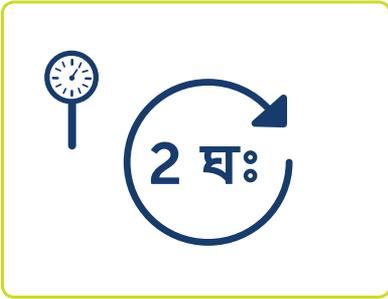
যদি আপনার খাবার ইতিমধ্যেই প্রস্তুত হয়ে একটি পাত্রে, ব্যাগে বা মোড়কে প্যাকেজ করা হয়ে গিয়ে থাকে তাহলে আপনাকে পরিবেশন অন্তরায় ব্যবহার করতে হবে না।

* কিছু খাবার “নিরাপত্তার জন্য সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রিত” খাবার সংক্ষেপে TCS বলে পরিচিত। এগুলো সেইসব খাবার যেগুলোতে ব্যাকটেরিয়া হতে পারে এবং সেগুলোকে সঠিক তাপমাত্রায় না রেখে খাওয়া হলে মানুষ অসুস্থ হতে পারে।

- **দূষিত করবেন না; কাঁচা ও রান্না করা খাবারের জন্য পৃথক বাসন ব্যবহার করুন।** কাঁচা প্রাণীজ খাদ্য যেমন মাংস, মুরগির মাংস, সীফুড, ডিম ও আনপাস্তুরাইজড দুগ্ধজাত পণ্যগুলোতে জীবাণু থাকতে পারে যার কারণে রোগ হয়। এইসব জীবাণু খাবার, হাত, বাসন ও অন্য খাবারের খাদ্য প্রস্তুতের পৃষ্ঠতলের মাধ্যমে শরীরে আসতে পারে।



- কাঁচা ও রান্না করা খাবারের জন্য পৃথক বাসন ব্যবহার করুন।
- প্রতি দুই ঘন্টায় আপনার গরম ও ঠান্ডা খাবারের তাপমাত্রা চেক করতে একটি থার্মোমিটার ব্যবহার করুন।
- মশলা অবশ্যই পৃথক পৃথক প্যাকেটে বা একটি পাত্রে থেকে সরাসরি পরিবেশন করা হয়।

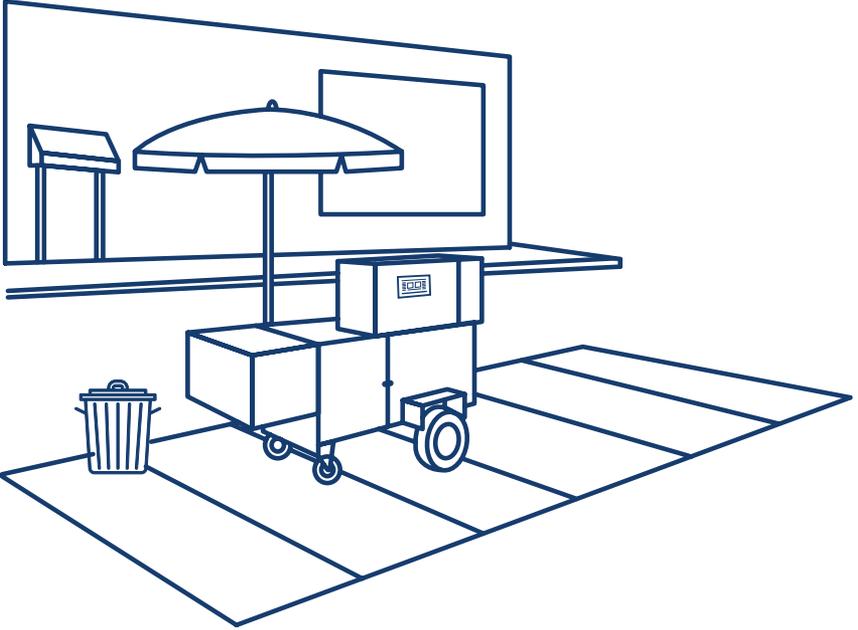




বরফ ও বরফ মজুতের ইউনিট

- সমস্ত বরফ অনুমোদিত উৎস থেকে নিয়ে আসা আবশ্যিক।
- পান করা ও খাওয়ার জন্য যে বরফ ব্যবহার করা হয় তার প্যাকেজিংয়ে স্পষ্ট করে প্রস্তুতকর্তার নাম লেখা থাকা আবশ্যিক।
- পান করা ও খাওয়ার জন্য যে বরফ ব্যবহার করা হয় তা অবশ্যই পরিষ্কার, অনুমোদিত ফুড-গ্রেড উপাদানে তৈরি সহজে পরিষ্কারযোগ্য ও বন্ধ পাত্রে মজুত করতে হবে।
- সমস্ত বরফ অবশ্যই একটি লম্বা হাতার আইস স্কুপ দিয়ে ব্যবহার করতে হবে যাতে খালি হাতের সংস্পর্শ না আসে।
- স্কুপগুলোকে বরফের সঙ্গেই হাতল উপর দিকে করে রাখতে হবে নাহলে বাইরে রাখতে হবে।
- স্কুপগুলোকে অবশ্যই ধুলো ও ময়লা, উড়ন্ত কীটপতঙ্গ, পাখী, অন্যান্য পশু ও লোকেদের সহ দূষণ রোধী পরিষ্কার পৃষ্ঠতলে রাখতে হবে।
- বরফ সাধারণ খাদ্য ও পানীয় ঠান্ডা রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়, খাবার ও পানীয়তে নাও ব্যবহার করা হতে পারে। কুল্যান্ট বরফ খাওয়া বা পান করার জন্য নিরাপদ নয়।
- পানীয় সহ প্যাকেজ করা খাদ্য বরফে রাখা হতে পারে। সম্ভাব্য দূষণ কমাতে গলিত বরফ অবশ্যই বের করে দিতে হবে।

আপনার মোবাইল ভেন্ডিং পরিচালনার জন্য অন্যান্য নির্দেশিকা:



- আপনার ঠেলার বা ট্রাকের আশপাশের এলাকা পরিষ্কার ও জঞ্জাল মুক্ত রাখুন। আপনার ইউনিটের কাছাকাছি কিছু ছড়ানো বা জঞ্জাল থাকলে অবিলম্বে তা পরিষ্কার করে দিন! **জঞ্জাল ও তরল বর্জ্য পাবলিক স্ট্রিট বা ফুটপাথ বা পাবলিক ড্র্যাশে ফেলবেন না।**
- একজন FDNY ফিটনেস সার্টিফিকেট প্রাপ্ত ব্যক্তিকে দিয়ে প্রয়োজন অনুসারে আপনার প্রোপ্রেস ট্যাঙ্ক পরিবর্তন করুন।
- যখন আপনার আরো টাটকা জল/পানির সরবরাহের প্রয়োজন তখন কমিশরিতে ফিরে যান। কমিশরিতে আপনি টাটকা জল/পানি, খাবারের আইটেম পুনরায় সরবরাহ করতে পারেন, বাসন ধুতে পারেন, বর্জ্য জল/পানি ফেলে দিয়ে জঞ্জাল পরিষ্কার করতে পারেন।

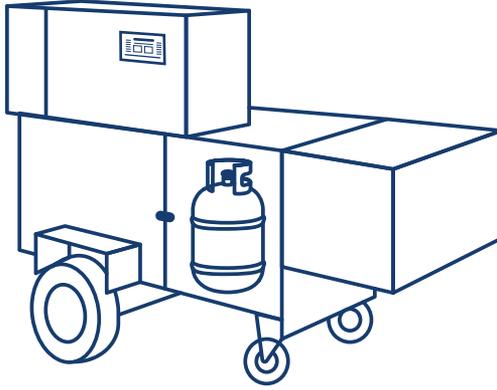
যদি আপনাকে বাথরুমে যেতে বা স্থানীয় দোকান থেকে প্রয়োজনীয় সামগ্রী আনতে আপনার ইউনিট একা ছেড়ে যেতে হয়, তাহলে অনুগ্রহ করে নিচের যে কোনো একটি অনুসরণ করুন:

- আপনি ফিরে না আসা পর্যন্ত অন্য একজন লাইসেন্স প্রাপ্ত বিক্রতাকে দায়িত্ব দিয়ে যান।
- লাইসেন্স নেই এমন একজনকে আপনার সঙ্গে রাখুন **কিন্তু** নিশ্চিত করুন যে
 - ✓ রান্নার সরঞ্জাম বন্ধ করেছেন।
 - ✓ সমস্ত খাবার ভালো ভাবে ও নিরাপদে মজুত রেখেছেন।
 - ✓ কেউ যেন আপনার ইউনিট খুলতে না পারে তাই সেটিকে বন্ধ করে লক করে দিন।
 - ✓ 30 মিনিটের মধ্যে ফিরে আসুন।



X. সারা দিন বিক্রয় বন্ধ রাখা

যখন আপনি সারাদিন আপনার ইউনিট বন্ধ রাখবেন:

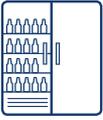


- কোনো লিকরোধী পাত্রে রান্নার গ্রীজ মজুত করে রাখুন এবং কমিশরে গ্রীজ ফেলে দিন।
- সমস্ত খাবার কমিশরিতে দূষণ মুক্ত রাখতে ঠিকভাবে ও নিরাপদে মজুত করে রাখা নিশ্চিত করুন। উদাহরণস্বরূপ:
 - ✓ রান্না করা সমস্ত খাবার অবশ্যই ভালো করে ঠান্ডা করতে হবে বা ফেলে দিতে হবে।
 - ✓ রান্না না করা, সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রিত সমস্ত খাবার অবশ্যই **41 ডিগ্রী F এ বা তার কমে** রাখতে হবে।
 - ✓ সমস্ত ঠান্ডা খাবার অবশ্যই **41 ডিগ্রী F এ বা তার কমে** রাখতে হবে।
- একজন FDNY ফিটনেস সার্টিফিকেট প্রাপ্ত ব্যক্তিকে দিয়ে আপনার রান্নার সরঞ্জাম থেকে আপনার প্রোপেন ট্যাঙ্ক বিচ্ছিন্ন করুন।
- পরিবহনের সময় আপনার প্রোপেন ট্যাঙ্ক নিরাপদে আপনার ইউনিটে রাখুন।

কমিশরিতে আপনার ইউনিট ফেরত দিন এবং মনে রাখুন:



আপনার ইউনিটে কোনো প্রোপেন ট্যাঙ্ক ছেড়ে যাবেন না। কমিশরির যেখানে প্রোপেন ট্যাঙ্ক রাখা হয় সেখানে সমস্ত প্রোপেন ট্যাঙ্ক ফেরত দিন।



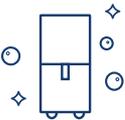
আপনার ইউনিটে কোনো খাবার ছেড়ে যাবেন না। সমস্ত খাবার শুকনো ও রেফ্রিজেন্ট করা সঞ্চয়স্থান এলাকায় ফিরিয়ে দিন।



কমিশরির ডিশওয়াশিং সুবিধা ব্যবহার করে সমস্ত বাসনপত্র এবং রান্নার বাসন পরিষ্কার করে নিন।



দূষণ এড়াতে সমস্ত নন-ফুড সরঞ্জাম (বাসনপত্র এবং রান্নার বাসন সহ) নিরাপদে রাখুন।



কমিশরির সুবিধা ব্যবহার করে আপনার ইউনিটের ভিতর ও বাইরের দিক পরিষ্কার করুন।



কমিশরির বর্জ্য নিষ্পত্তি কেন্দ্রে জঞ্জাল ও তরল বর্জ্য ফেলে দিন।

মোবাইল ফুড ভেড্রিং: আপনার গ্রাহকদের নিরাপদ রাখুন ও কমন লঙ্ঘন এড়িয়ে চলুন

পরিষ্কার রাখুন ও আপনার হাত ধুয়ে নিন

- ✔ পরিষ্কার পোশাক পরুন এবং যখন বহির্বাস বা অন্যান্য বহির্বাস কাঁচা মাংসের কারণে নোংরা ও দূষিত হয়ে গেলে তখন পরিবর্তন করুন।
- ✔ আপনার মুখে বা সামনে যেন চুল না আসে তাই টুপি পরুন বা মাথা ঢাকার অন্য কিছু ব্যবহার করুন।
- ✔ যদি আপনি কাঁচা বা অন্যান্য সম্ভাব্য বিপজ্জনক খাবার প্রস্তুত করছেন ও রান্না করছেন তখন নিশ্চিত করুন যে হাত ধোওয়ার বেসিন কাজ করছে এবং সাবান ও পেপার টাওয়েল বা ন্যাপকিন কাছাকাছি রয়েছে।

উপযুক্ত তাপমাত্রায় খাবার রেখে দিন

- ✔ 41 ডিগ্রী F নিচে ঠান্ডা খাবার রাখুন এবং 140 ডিগ্রী F এর উপরে গরম খাবার রাখুন।
- ✔ তাপমাত্রা আবশ্যিকতা সম্পর্কিত স্বাস্থ্য বিভাগের নিয়মাবলী পর্যালোচনা খুলুন।
- ✔ খাবার গরম ও ঠান্ডা রাখার জন্য যে সরঞ্জাম ব্যবহার করা হয়েছে তা ঠিক মতো কাজ করছে তা নিশ্চিত হোন।
- ✔ প্রায়ই গরম ও ঠান্ডা সঞ্চয়স্থানে খাবারের তাপমাত্রা মাপতে থার্মোমিটার ব্যবহার করুন।

দূষণ থেকে খাবার সুবক্ষিত রাখুন

- ✔ খাবার পরিবেশন না করা পর্যন্ত ঢেকে রাখুন।
- ✔ তাপমাত্রা ও ধরণ অনুসারে খাবার আলাদা করে রেখে দিন। কাঁচা সম্ভাব্য বিপজ্জনক খাবার (যেমন কাঁচা মুরগির মাংস) খাওয়ার জন্য প্রস্তুত (যেমন সালাদ মিক্স) খাবারের থেকে পৃথক করে দূষণ এড়ান।

সমস্ত নন-ফুড সরঞ্জামের উপরিভাগ পরিষ্কার রাখুন

- ✔ গ্রহণযোগ্য নন-ফুড সামগ্রী; উপরিভাগ অবশ্যই সমতল, শক্ত, অ-শোষক এবং সহজে পরিষ্কার যোগ্য হবে এই সম্পর্কিত স্বাস্থ্য বিভাগের নিয়মাবলী পর্যালোচনা করুন।
- ✔ সমস্ত উপরিভাগ পরিষ্কার ও ভালো অবস্থায় রাখুন (যেমন কোনো ছিদ্র, ফাটল বা খোলা মুখ নেই)।

আপনার মোবাইল ফুড ভেন্ডিং লাইসেন্স পূরণ

- ✓ ইউনিটে প্রত্যেকের কাছে যেন বৈধ মোবাইল ফুড ভেন্ডিং লাইসেন্স থাকে তা নিশ্চিত করুন।
- ✓ লাইসেন্সটি পরে থাকুন যাতে আপনার গ্রাহকরা সর্বদা সেটি দেখতে পান।

মোবাইল ফুড ভেন্ডিং পারমিট ও ডেক্যাল প্রদর্শন করুন

- ✓ ইউনিটে পরিদর্শনের জন্য বৈধ বর্তমান পারমিট প্রস্তুত আছে কিনা তা দেখুন।
- ✓ গ্রাহকরা যাতে দেখতে পায় তাই ইউনিটের বাইরে বৈধ বর্তমান ডেক্যাল সংযুক্ত করা আছে তা নিশ্চিত করুন।

কেবলমাত্র যেখানে অনুমোদিত সেখানে ভেন্ডিং ইউনিট দাঁড় করান

- ✓ প্লেসমেন্ট আবশ্যিকতা পর্যালোচনা করুন।
- ✓ ভেন্ডিং ইউনিটের বাইরের প্রান্ত থেকে কোনো বিল্ডিং, দোকান, থিয়েটার, স্পোর্টস এরিনা বা অন্যান্য সর্বজনীন স্থানের নিকটস্থ প্রবেশপথ পর্যন্ত দূরত্ব পরিমাপ করুন। দূরত্ব অবশ্যই অন্তত 20 ফুট হতে হবে।
- ✓ ভেন্ডিং ইউনিটের বাইরের প্রান্ত থেকে কাছের রাস্তা পারাপারের জায়গা, সাবওয়ের প্রবেশপথ বা বাস স্টপ পর্যন্ত দূরত্ব পরিমাপ করুন। দূরত্ব অবশ্যই অন্তত 10 ফুট হতে হবে।
- ✓ ভেন্ডিং ইউনিট রাস্তায় আছে ও ফুটপাথের কিনারাতে আছে তা নিশ্চিত করুন—সর্বোচ্চ 6 ইঞ্চির বেশী নয়।
- ✓ 12 ফুটের কম চাওড়া এমন কোনো ফুটপাথে ভেন্ডিং ইউনিট রাখবেন না।
- ✓ আইন অনুসারে নিষিদ্ধ এমন কোনো রাস্তায় ভেন্ডিং ইউনিট রাখবেন না।

অন্য কোনো প্রশ্ন বা উদ্বেগ?

স্বাস্থ্য বিভাগে **212 -676-1600**
নম্বরে কল করুন





আবো তথ্যের জন্য:

311 বা 212-676-1600 নম্বরে কল করুন



NYC
Health