

آنچه فروشنندگان سیار غذا باید بدانند



این راهنما به شما کمک می‌کند تا واحد فروش سیار غذا (از جمله چرخ دستی یا وسایل موتوری) خود را بطور ایمن و قانونی راه اندازی نمایید. از کارکنان و مشتریان خود در برابر امراض غذایی محافظت کرده و از موارد رایج نقض قانون پرهیز کنید.

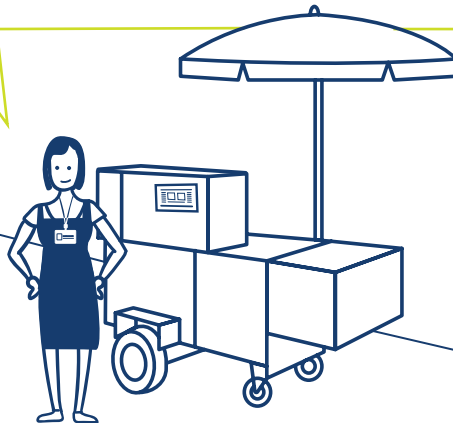
NYC
Health

جهت کسب اطلاعات بیشتر با اداره بهداشت نیویورک (NYC Health Department) با شماره تلفن **212-676-1600** تماس حاصل نمایید.

فهرست مطالب

1. مقدمه..... 1
2. بازرسی ها..... 1
3. اختاریه نقض قوانین (احضاریه)..... 1
4. آنچه باید در مورد جواز، تابلو، و گواهینامه خود بدانید..... 2
3. چه کسانی اجازه فروش دارند؟..... 3
3. دارنده جواز چه مسئولیت هائی دارد؟..... 3
5. مقررات تجهیزات و اندازه واحد فروش سیار غذا..... 6
6. تاسیسات خدمات و ذخیره سازی..... 13
7. اقدامات روزانه: حرکت به سمت محل فروش..... 19
8. اقدامات روزانه: انتخاب و تنظیم عملیات فروش..... 20
9. نحوه آماده سازی، نگهداری و سرو غذا بطور مطمئن..... 24
10. تعطیلی واحد فروش در پایان روز..... 30

برای دریافت این راهنما به سایر زبانها، از nyc.gov/health/mobilefoodvending دیدن کنید.
لطفا توجه فرمائید که این راهنما فقط برای فروشندگان سیار غذا در شهر نیویورک تهیه شده است. از توجه شما سپاسگزاریم و امیدواریم این راهنما برای شما مفید واقع شود. در صورت وجود هرگونه سوال یا نظر لطفا با شماره **212-676-1600** یا پست الکترونیک **mfinspection@health.nyc.gov** تماس حاصل فرمائید.



1. مقدمه

هنگام اداره واحد فروش تان پیروی از تمام قوانین و مقررات ضروری است. تمام موارد ضروری مورد نظر اداره بهداشت در قانون بهداشت و قانون ادارات تبیین شده است - گرفته از مقررات امنیت غذایی تا استقرار واحد - تا از عملکرد صحیح واحد فروش سیار غذا اطمینان حاصل گردد.

این راهنما موارد پایه را در بر دارد. برای اطلاع از جزئیات بیشتر به کتاب نارنجی فروشندگان سیار غذا مراجعه نمایید. این کتاب شامل ماده 81 قانون بهداشت "Food Safety" (امنیت غذا) و فصل ششم مقررات شهر نیویورک "Food Units" (واحدهای غذایی) می باشد.

2. بازرسی ها

اداره بهداشت موظف است حداقل سالی یکبار به منظور اطمینان از رعایت قانون از واحدهای سیار فروش غذا بازرسی بعمل آورد. بازرسی در این موارد نیز انجام می گردد:

- برای تجدید جواز
 - در پاسخ به گزارشات و شکایات مبنی بر نقض قوانین
 - در راستای اجرای دستور نماینده اداره بهداشت برای اصلاح موارد نقض قوانین
- در پایان بازرسی شخص بازرس یک گزارش الکترونیکی از هرگونه نقض قوانین به فروشنده سیار غذا ارائه می دهد. تمام موارد نقض شده باید فوراً اصلاح گردند. این گزارش به دارنده جواز نیز ایمیل می شود.

3. اختاریه نقض قوانین (احضاریه)

اگر مواردی را نقض کرده باشید یک اختاریه قانونی (Notice of Violation, NOV) به شما داده می شود که:

- دارنده جواز را مطلع می نماید تا در زمان و مکان مقرر برای بررسی موضوع در دفتر دادرسی اداری (Office of Administrative Trials and Hearings) (بخش استماع دادرسی هیئت کنترل محیط زیست (Environmental Control Board Hearings Division)) حاضر شود.
- اطلاعات مربوط به نحوه پاسخ دهی به NOV را ارائه می نماید
- دارنده جواز را مطلع می نماید در صورت داشتن هرگونه مدرک دال بر نقض نتیجه گیری اداره بهداشت می تواند آن را ارائه داده و از خود دفاع نموده و/یا رعایت قوانین را اثبات نماید.

4. آنچه باید در مورد جواز، تابلو، و گواهینامه خود بدانید

- انتقال، اجاره، واگذاری، یا اعطای گواهینامه، جواز و تابلو به شخص دیگری وجود ندارد.
- فروشندگان باید همیشه **برگه جواز** معتبر همراه داشته باشند (در صورت وجود بدهی جریمه امکان تجدید جواز وجود ندارد).
- به منظور فروش غذا واحد سیار فروش غذا باید دارای **تابلو** معتبر فروش سیار غذا باشد.
- هر فروشنده سیار غذا به منظور فروش غذا باید دارای **گواهینامه** فروش سیار غذا باشد.
- فروشندگان باید گواهینامه خود را طوری نصب کنند تا همیشه در معرض دید عموم باشد.



چه کسانی اجازه فروش دارند؟

- صرفاً فروشندگان دارای گواهینامه و منصوب از طرف دارنده جواز حق فروش نوشیدنی یا غذا را دارند. دارنده جواز باید فرم محضری "Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List" (دارنده جواز فروش سیار غذا: فرم فهرست فروشندگان مجاز) را به اداره بهداشت ارسال نمایند.

دارنده جواز چه مسئولیت هائی دارد؟

- دارندگان جواز موظفند در تمام مواقع واحد فروش غذای خود را اداره و بر آن نظارت داشته باشند.
- دارندگان جواز صرف نظر از اینکه چه کسی فروشنده است مسئولیت هرگونه نقض قوانین را بر عهده دارند.
- دارنده جواز مسئول پرداخت هرگونه جریمه است. تمام موارد نقض شده توسط واحد فروش مواد غذایی به دارنده جواز اطلاع رسانی می شود.



در نیویورک 6 نوع جواز مختلف برای فروش سیار غذا صادر می شود. این جوازها مقررات متفاوتی دارند:

جواز سراسری شهری

C4089

فروش مجاز

- در خیابان های عمومی
- در هر بخش شهری
- در تمام سال

دارنده جواز باید هر دو سال یکبار نسبت به تجدید جواز خود اقدام نماید.

مجموعاً 2,900 جواز

تعداد 100 جواز به طور جداگانه به عنوان سهمیه رزمنندگان، معلولین یا جانبازان در نظر گرفته شده است.



جواز موقت (فصلی)

C4089

فروش مجاز

- در خیابان های عمومی
- در هر بخش شهری
- از 1 آوریل تا 31 اکتبر

دارنده جواز باید هر سال نسبت به تجدید جواز خود اقدام نماید.

مجموعاً 1,000 جواز



جواز یک بخش شهری

C4089

فروش مجاز

- در خیابان های عمومی
- در بر Queens، Brooklyn، Bronx، یا Staten Island
- در تمام سال

دارنده جواز باید هر دو سال یکبار نسبت به تجدید جواز خود اقدام نماید.

مجموعاً 200 جواز (50 جواز برای هر بخش)



جواز میوه و سبزیجات تازه (چرخ سبز)

C4089



فروش مجاز

- صرفاً برای میوه جات و سبزیجات تازه
 - در خیابان های عمومی
 - در هر بخش شهری لکن محدود به حوزه استحفاظی پلیس
 - در تمام سال
- دارنده جواز باید هر دو سال یکبار نسبت به تجدید جواز خود اقدام نماید.
مجموعاً 1,000 جواز

جواز منطقه دارای محدوده مشخص

C4089



فروش مجاز

- در املاک شخصی؛ وجود قولنامه معتبر با مالک ضروری می باشد
- تجدید به مدت دو سال یا کمتر که به قولنامه ملک بستگی دارد
بدون محدودیت تعداد جوازها

جواز فروشنده تخصصی

C4089



(رجوع شود به قانون تجارت عمومی ایالتی 35A)*

فروش مجاز

- در پیرامون فضای پارک های شهر نیویورک
 - در تمام سال
- نیازمند گواهینامه فروشنده تخصصی؛
صرفاً جانبازان واجد شرایط هستند
بدون محدودیت تعداد جوازها

* برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد جواز فروش تخصصی به آدرس اینترنتی nyc.gov/health/mobilefood مراجعه نمایید.

5. مقررات تجهیزات و اندازه واحد فروش سیار غذا



صدور تابلو (نشان تجاری) واحد سیار فروش غذای شما در تطابق با قوانین زیر در راستای تهیه و سرو غذا بطور ایمن صورت گرفته است.

تجهیزات لازم برای تهیه انواع غذا:

برای کباب ترکی، تخم مرغ، مرغ، ماهی، شیشلیک، همبرگر، کباب لقمه، و سوسیس سرخ شده یا کبابی:

- ✓ آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن باشد)
- ✓ سینک برای شستشوی غذا و ادوات
- ✓ سینک دستشوئی
- ✓ تانک فاضلاب
- ✓ سایه بان (چتر دیواری یا عمودی)
- ✓ تهیه
- ✓ نگهداری در حالت سرد
- ✓ نگهداری در حالت گرم
- ✓ دماسنج

دسرهای بسته بندی شده پخ زده، ساندویچ بسته بندی شده، و میوه جات و سبزیجات بسته بندی و بریده شده:

- ✓ تانک فاضلاب
- ✓ سایه بان (چتر دیواری یا عمودی)
- ✓ نگهداری در حالت سرد
- ✓ نگهداری در حالت گرم
- ✓ دماسنج

کالباس جوشیده یا سوسیس و پیراشکی:

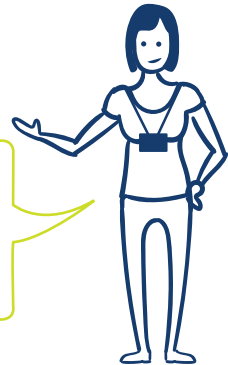
- ✓ آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن باشد)
- ✓ تانک فاضلاب
- ✓ تهویه
- ✓ دماسنج
- ✓ سایه بان (چتر دیواری یا عمودی)
- ✓ نگهداری در حالت سرد
- ✓ نگهداری در حالت گرم

ساندویچ، میوه جات خام، سالاد سبزیجات، نان، بیگل و رولت کره ای یا با روکش پنیر خامه ای، شیرینی های نرم و بستنی قیفی:

- ✓ آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن باشد)
- ✓ سینک برای شستشوی غذا و ادوات
- ✓ سینک دستشوئی
- ✓ تانک فاضلاب
- ✓ تهویه
- ✓ نگهداری در حالت سرد
- ✓ نگهداری در حالت گرم
- ✓ دماسنج

قهوه یا چای دم شده، دونات، کیک و کلوچه، بیگل یا رولت کره ای یا با پنیر خامه ای، ذرت بوداده، پشمک، آجیل ساده یا شکلاتی، چوب شور و فندق:

- ✓ آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن باشد)
- ✓ تانک فاضلاب
- ✓ سایه بان (چتر دیواری یا عمودی)
- ✓ تهویه



به یاد داشته باشید: فروشندگان نمی توانند پس از بازرسی اولیه جواز تغییری در واحد خود ایجاد نمایند (مثلاً تغییر اندازه، افزایش لوازم و غیره). اگر تغییری در واحد خود ایجاد کردید باید فوراً مورد بازرسی قرار بگیرید.

واژه نامه:

نگهداری سرد - تجهیزات یخچالی مکانیکی مورد استفاده برای ذخیره یا نگهداری در دمای کمتر از 41 درجه فارنهایت. برخی واحدهای سیار فروش غذا که دارای اقلام غذایی محدود و تهیه یا پخت و پز اندک یا صفر می باشند، مانند چرخ دستی های فروش هات داگ یا چرخ دستی بستنی، می توانند برای ذخیره خوراکی ها و نوشیدنی ها از یخ استفاده نمایند. یخ آب شده باید به منظور کاهش خطر آلودگی تخلیه شود.

سینک آشپزخانه (تهیه غذا) - سینکی که صرفاً برای تهیه غذا بکار می رود.

سینک دستشویی - سینکی که صرفاً برای شستن دست بکار می رود. از این سینک نمی توان برای شستن قاشق و چنگال یا تهیه غذا استفاده کرد.

نگهداری گرم - تجهیزات مورد استفاده برای ذخیره یا نگهداری غذا جهت ارائه در دمای بیش از 140 درجه فارنهایت. تجهیزات نگهداری گرم شامل میز بخار یا گرم کن غذا می باشد. تجهیزات پخت و پز مانند منقل یا اجاق جزء تجهیزات نگهداری گرم محسوب نمی شوند.

سایه بان - سازه ای مانند چتر دیواری، سقف، سایبان، چتر ایستاده، یا وسایل مشابه که از آلوده شدن غذا و تجهیزات واحد سیار فروش غذا جلوگیری نماید.

آب آشامیدنی - آبی که قابل آشامیدن است. واحدهای سیار فروش غذا که به تهیه غذا اشتغال دارند موظفند برای شستن دست و تمیز کردن غذا و ادوات پخت آب آشامیدنی استفاده نمایند. واحدهایی که به تهیه غذا اشتغال ندارند لزومی به استفاده از آب آشامیدنی ندارند.

دماسنج - ابزاری که دمای غذا و تجهیزات نگهداری سرد و گرم را اندازه گیری می نماید، از جمله دماسنج و ترموکوپل. دماسنج های مورد استفاده براب غذا باید قابلیت سنجش طیف حرارتی انواع غذاهای تهیه شده در واحد سیار فروش غذا را داشته باشند. دستگاه های نگهداری سرد باید دارای دماسنج بوده و جهت سنجش دما در گرمترین نقطه دستگاه قرار داده شده باشد. دماسنج های مورد استفاده برای سنجش دمای غذا در دستگاه های نگهداری گرم جهت سنجش دما باید در سردترین نقطه دستگاه قرار داده شوند.

سینک سه قلو - سینکی که دارای حداقل سه کاسه برای شستشو، آبکشی، و تمیز کردن ادوات پخت و پز باشد. در این سینک می توانید به تمیز کردن غذا نیز بپردازید.

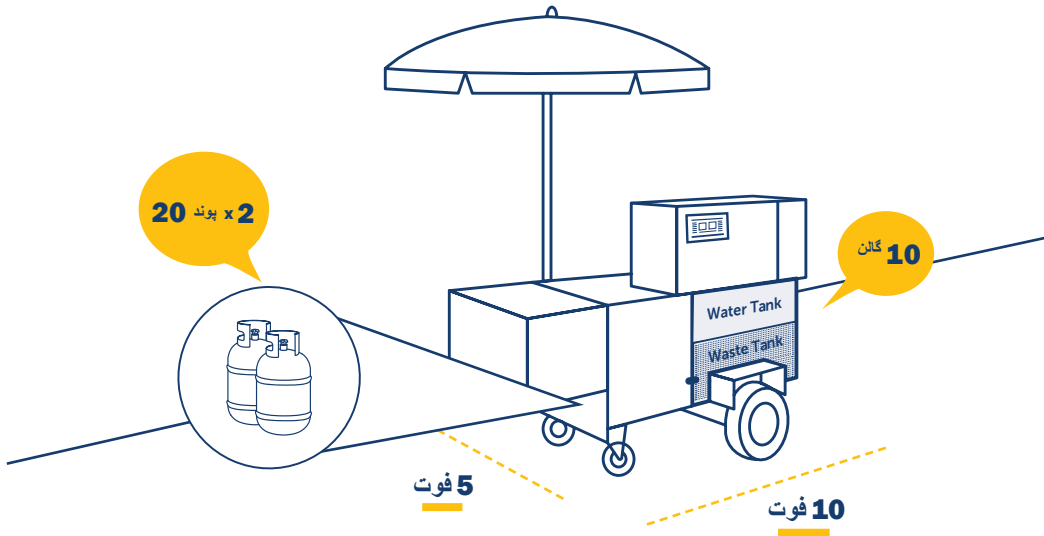
تهویه - تجهیزات مکانیکی، معمولاً هود دارای یک فن و فیلترهای چربی قابل تعویض مورد استفاده جهت جلوگیری از تجمع چربی، بخار، دود، و بو در داخل، خارج، یا اطراف واحد سیار فروش غذا و آلودگی غذا یا ایجاد سر و صدا.

تانک فاضلاب - یک تانک فلزی یا پلاستیکی برای ذخیره فاضلاب عملیات تهیه غذا. این تانک باید بادوام، ضدزنگ، و غیرجاذب یا سطحی صاف که براحتی قابل تمیز کردن باشد. ظرفیت این تانک باید 15 درصد بیشتر از ظرفیت تانک آب آشامیدنی باشد: تانک حداقل 11.5 گالنی برای چرخ دستی و 46 گالنی برای کامیون.

تانک آب آشامیدنی - تانک مخصوص ذخیره آب آشامیدنی برای واحد سیار فروش غذا. این تانک باید از جنس فلزی، پلاستیک مورد تایید صنایع غذایی، یا سایر موادی باشد که پایدار، ضدزنگ و غیرجاذب باشند. سطح آن باید صاف و براحتی قابل تمیز کردن باشد. چرخ دستی هانی که باید تانک داشته باشند می بایست دارای یک تانک حداقل 10 گالنی و کامیون ها حداقل 40 گالنی باشند.

سایر مقررات مربوط به واحد سیار فروش غذا:

واحدهای سیار فروش غذا از جمله یدک کش یا چرخ دستی نباید بیش از 5 فوت عرض و 10 فوت طول داشته باشند. این اندازه شامل تمام متعلقات و سازه های سایبانی می باشد.



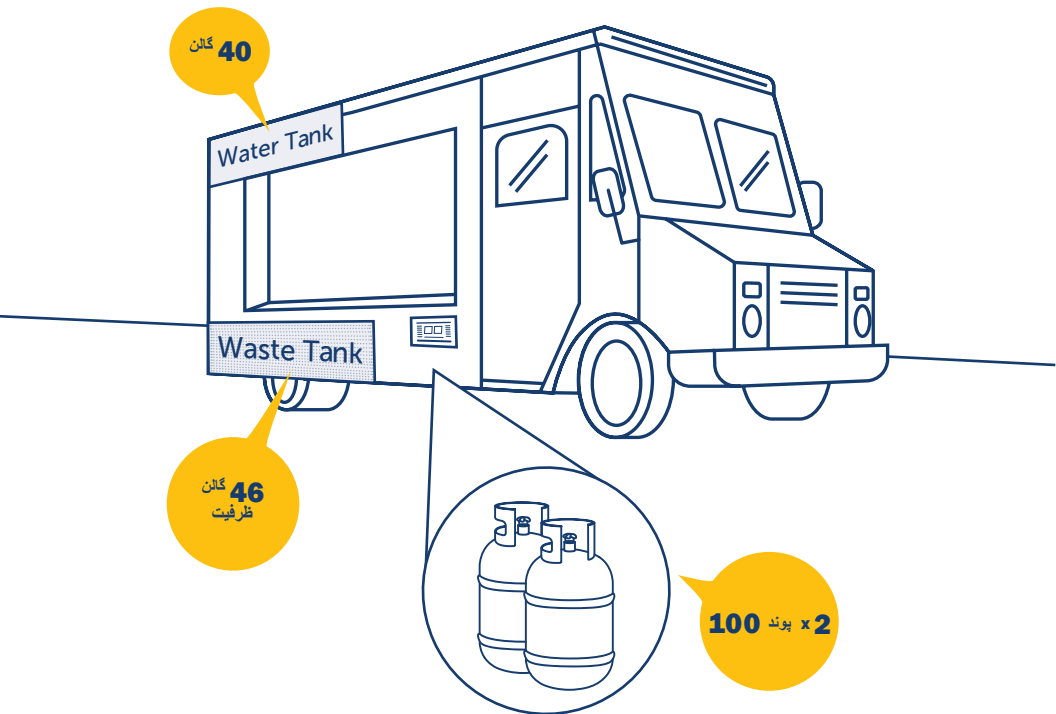
اگر به تهیه غذا در چرخ دستی اشتغال دارید باید موارد ذیل را داشته باشید:

- تانک مخصوص آب آشامیدنی با ظرفیت حداقل 10 گالن.
- تانک فاضلاب با ظرفیت حداقل 15 درصد بیش از تانک آب آشامیدنی (برای مثال حداقل 11.5 گالن به ازای تانک 10 گالنی آب آشامیدنی) به منظور ذخیره آب استفاده شده.

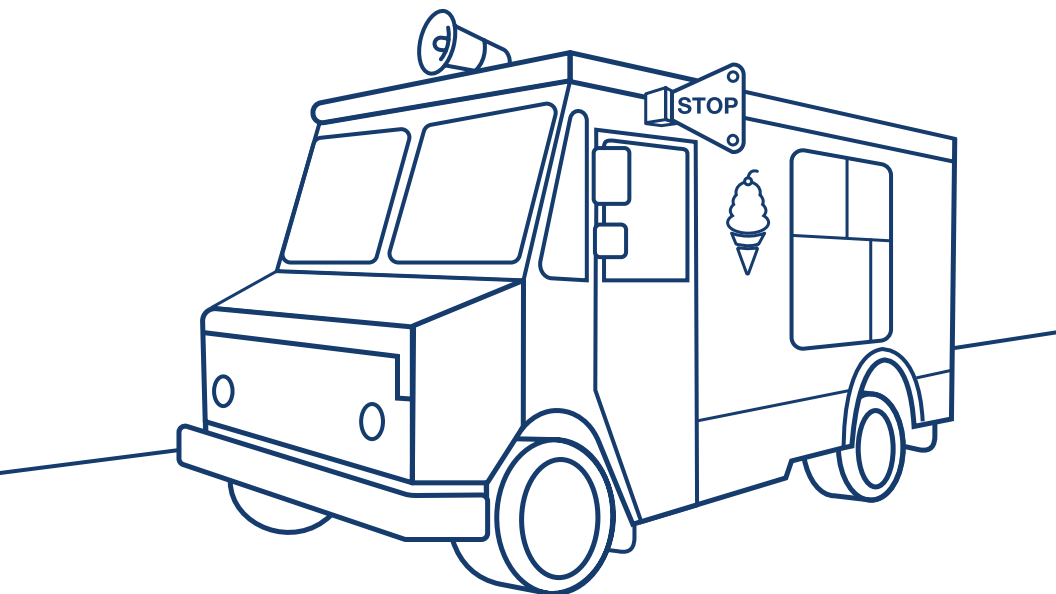
اگر به تهیه غذا در کامیون اشتغال دارید باید موارد ذیل را داشته باشید:

- تانک مخصوص آب آشامیدنی با ظرفیت حداقل **40 گالن**.
- تانک فاضلاب با ظرفیت حداقل **15 درصد** بیش از تانک آب آشامیدنی (برای مثال حداقل 46 گالن به ازای تانک 40 گالنی آب آشامیدنی) به منظور ذخیره آب استفاده شده.
- حائل میان کابین راننده و قسمت تهیه غذا.

اگر در واحد خود به تهیه غذا اشتغال دارید می توانید دو کیپسول پروپان با وزن حداکثر **هرکدام 100 پوند در کامیون ها و 20 پوند در چرخ های دستی** داشته باشید.



کامیون های بستنی باید دارای تابلو آویز (تابلو توقف که از بیرون آویزان شده باشد) و بوق هشدار باشند.



نکته: کامیون های فروش سیار غذا موظف به رعایت قوانین وسایل موتوری ایالت نیویورک می باشند. برای اطلاع از اندازه خودروها به وبسایت ایالت نیویورک به آدرس <https://dmv.ny.gov/> مراجعه یا با تلفن **518-473-5595** تماس حاصل نمایید.

6. تاسیسات خدمات و ذخیره سازی

آشپزخانه صنعتی:

آشپزخانه صنعتی مکانی است که واحد خود را در آنجا نگهداری، آماده و تمیز می‌نمائید. آشپزخانه های صنعتی باید از اداره بهداشت نیویورک دارای مجوز باشند.

در تمام آشپزخانه های صنعتی باید موارد ذیل رعایت شود:

نظافت و بهداشتی تجهیزات، از جمله سینک ها



آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن باشد)



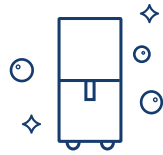
تجهیزات دفع زباله های مایع و جامد



فضای نگهداری واحد فروش



قسمتی مجزا و محصور برای شستشوی واحد سیار فروش غذا



قسمت تهیه غذا و تدارکات



تجهیزات تهیه غذا



فضای نگهداری کیپسول گاز مورد تایید سازمان آتش نشانی نیویورک
(New York City Fire Department, FDNY)



شرح روزانه

آشپزخانه های صنعتی و سایر تجهیزات مورد تایید باید دارای سوابق روزانه باشند. این سوابق باید دارای شماره جواز یا نشان ثبت واحد فروش باشند. سوابق باید دارای تاریخ و زمان استفاده از تجهیزات و دلیل آن باشند.

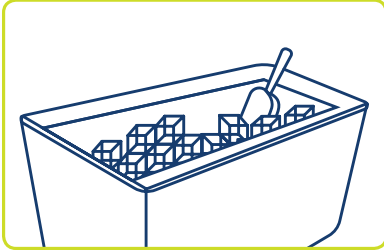


آنچه می بایست در آشپزخانه صنعتی خود انجام دهید:



- شما باید واحد فروش غذای خود را در آشپزخانه صنعتی، انبار، یا سایر تاسیسات مورد تایید غیر از منزل نگهداری نمایید. چرخ سبز و واحدهائی که صرفاً غذاهای بسته بندی می فروشند از این قاعده مستثنی هستند.
- باید حداقل روزی یکبار واحد فروش غذای خود را نظافت و سرویس نمایید. این کار باید در آشپزخانه صنعتی یا سایر مکان های مورد تایید اداره بهداشت انجام گیرد.
- غذای تهیه شده در آشپزخانه صنعتی باید با استفاده از تجهیزات همان آشپزخانه صنعتی تهیه شود. تمام غذاها، از جمله یخ، باید از مراکز خریداری شوند که قوانین فدرال، ایالتی و شهری را رعایت می نمایند. همچنین باید غذاهای آماده را جهت فروش از آشپزخانه صنعتی خریداری نمایید. **به یاد داشته باشید:** صرفاً غذایی را تهیه کنید که مجوز آن را دارید.

قبل از ترک آشپزخانه صنعتی جهت آغاز فروش با یاد داشته باشید:



در صورت ممنوعیت نگهداری تجهیزات بخچالی در واحد خود طبق مجوز برای سرد نگه داشتن غذاهای خود به اندازه کافی یخ ذخیره نمایید.



تانک آب شرب خود را برای تهیه غذا، شستشوی دست و شستن وسایل آشپزخانه کاملاً پر نمایید.



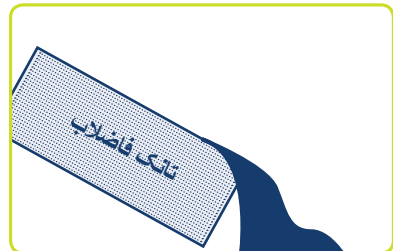
قاشق و چنگال تمیز کافی برای همان روز بردارید مگر اینکه برای نظافت آنها دارای سینک باشید.



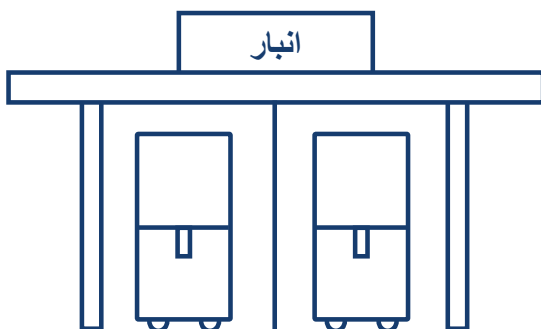
صابون و دستمال کافی برای سینک دستشویی بردارید.



گاز پروپان خود را تهیه کنید.



تانک فاضلاب خود را تخلیه کنید.



انبار صرفاً برای نگهداری واحد سیار فروش غذای شما استفاده می شود. این مکان معمولاً یک گاراژ است. انبارها باید از اداره بهداشت دارای مجوز باشند.

- هیچ غذایی نباید در انبار ذخیره شود.
- نظافت و دفع زباله های واحد سیار فروش غذا در انبار مجاز نمی باشد. برای نظافت و شستشو و همینطور دفع زباله باید واحد سیار فروش غذا را به آشپزخانه صنعتی ببرید.



نکته: برای تهیه آخرین نسخه گزارش بازرسی آشپزخانه صنعتی یا انبار با واحد بازرسی واحدهای سیار فروش غذا به شماره **646-632-6203** یا پست الکترونیک **mfinspections@health.nyc.gov** تماس حاصل نمایید.

سایر تاسیسات خدمات و ذخیره سازی:

مالکان واحدهائی که صرفاً غذای بسته بندی یا میوه جات و سبزیجات دست نخورده به فروش می رسانند (مثلاً چرخ سبزی) می توانند درخواست یک مرکز خدمات و ذخیره سازی دیگر مانند یک گاراژ خصوصی نمایند. دارندگان این نوع جوازها برای تأیید مرکز دیگر باید درخواست خود را به اداره بهداشت ارائه نمایند.



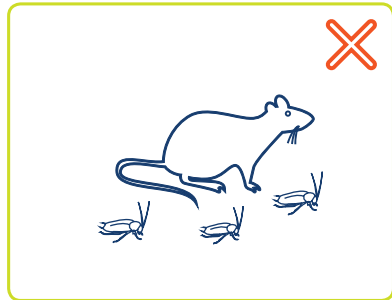
مرکز جدید باید دارای آب آشامیدنی (آبی که قابل آشامیدن است) باشد.



مراکز خدمات و ذخیره سازی جایگزین می توانند تا چهار چرخ دستی یا یک خودرو (کامیون) را در خود جای دهند.

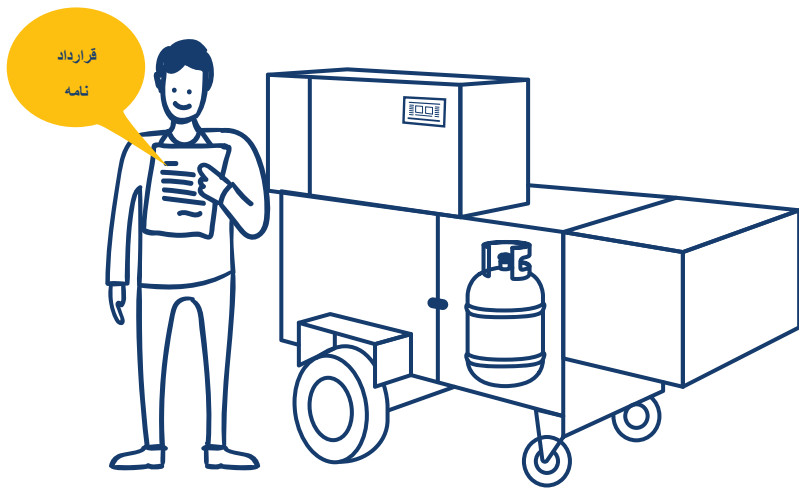


امکان تهیه یا ذخیره غذا در این مرکز وجود ندارد.



این مرکز باید عاری از موجودات موزی باشد.

7. اقدامات روزانه: حرکت به سمت محل فروش

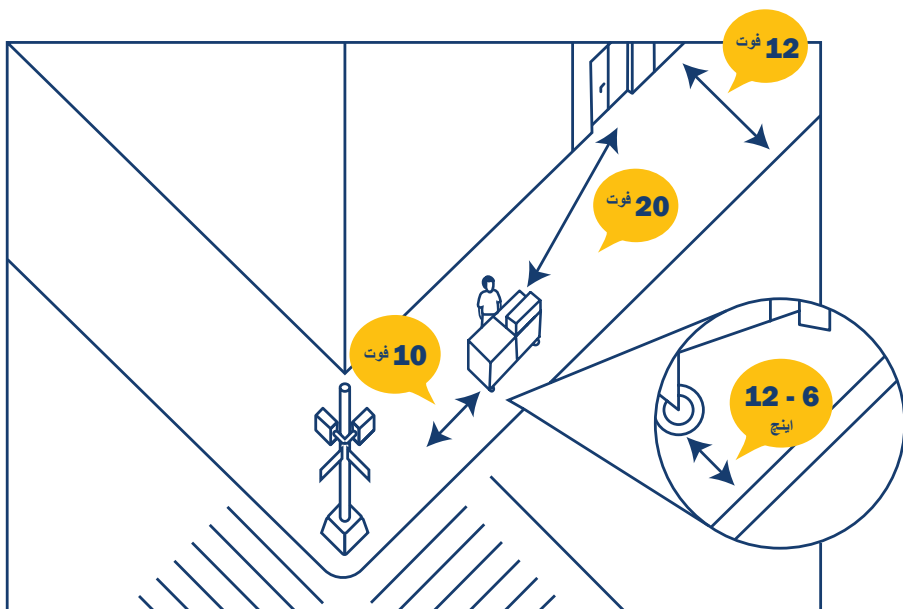


- قبل از ترک آشپزخانه صنعتی حتماً مدارک دال بر اینکه غذای خود را از کجا خریداری کرده اید و نیز قراردادتان با آن آشپزخانه صنعتی را همراه داشته باشید.
- به هنگام حرکت تا محل استقرار تمام ارقام باید به نحو مطمئن در چرخ دستی یا خودرو شما در جای خود قرار داده شده باشند.
- کپسول های گاز به هنگام حرکت باید قطع شده و در جای امنی نگهداری شوند. هنگامی که به محل استقرار خود می رسید کپسول های گاز پروپان صرفاً توسط افرادی وصل می شود که دارای گواهینامه صلاحیت سازمان آتش نشانی نیویورک باشند.
- در زمان حرکت تا محل استقرار امکان پخت و پز، گرم کردن آب یا انجام هرگونه عمل برای تهیه غذا مجاز نمی باشد.
- کامیون های بستنی فروشی به هنگام حرکت صرفاً می توانند موسیقی پخش نمایند.

8. اقدامات روزانه: انتخاب و تنظیم عملیات فروش

محل استقرار واحد سیار فروش غذا:

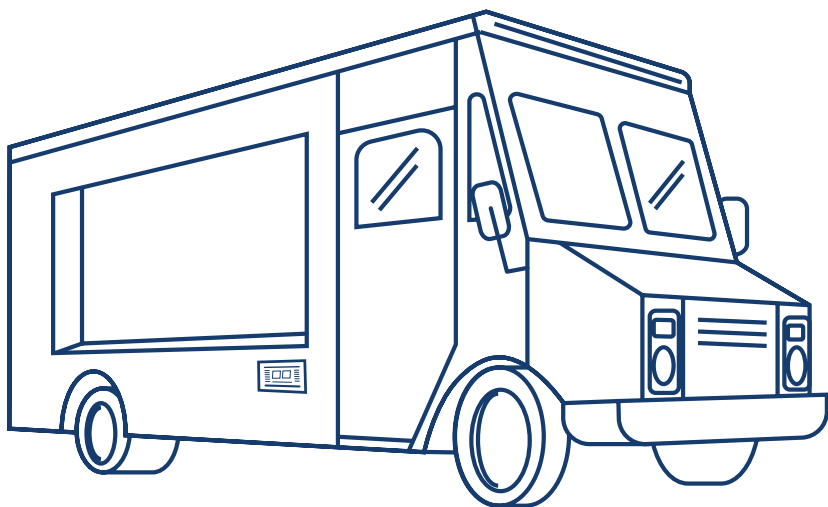
چرخ دستی:



- چرخ دستی خود را در پیاده روی قرار دهید که حداقل **12 فوت** عرض داشته باشد.
- واحد خود را در فاصله **6 - 12 اینچی** لبه جدول قرار دهید.
- واحد خود را حداقل در فاصله **10 فوتی** از هرگونه خط کشی عابر، مسیر حرکت خودروها، یا ورودی/خروجی مترو قرار دهید.
- واحد شما باید حداقل **20 فوت** از ورودی یا خروجی ساختمان فاصله داشته باشد.
- واحد شما نباید در محدوده "No Standing" (توقف ممنوع) ایستگاه اتوبوس یا بیمارستان قرار داشته باشد.

- فروش در خیابان های ممنوعه یا ممنوع فروش مجاز نمی باشد. فهرست خیابان های ممنوعه را در آدرس ذیل می توانید مشاهده نمایید

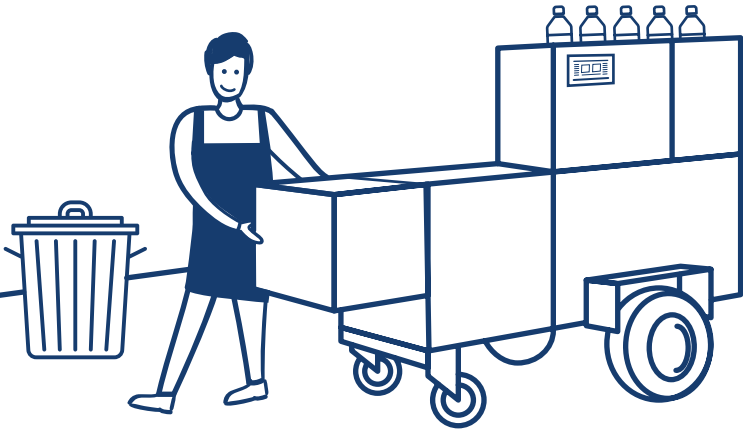
[.nyc.gov/health/mobilefoodvending](http://nyc.gov/health/mobilefoodvending)



خودروها (شامل کامیون):

- باید مقررات استقرار عین چرخ های سیار فروش غذا را رعایت نمایند.
- خودرو مربوطه باید در سازمان وسایل موتوری (Department of Motor Vehicles, DMV) به ثبت رسیده و دارای برجسب بازرسی و بیمه نامه باشد.
- باید تمام قوانین راهنمایی و رانندگی را رعایت نمایند.
- فروش در محل دارای پارکومتر مجاز نمی باشد.
- روشن ماندن موتور خودرو در حالت درجا مجاز نمی باشد.

محل استقرار واحد سیار فروش غذا:



- هنگام استقرار در محل مسیر پیاده رو را با وسایل یا تدارکات خود بند نیاورید.
- تمام اقلام غیرخوراکی را در داخل، زیر، یا بالای واحد خود نگهداری نکنید.
- غیر از یک سطل آشغال هیچ چیز دیگری کنار واحد خود قرار ندهید.
- هیچ وسیله ای که در طول بازرسی اولیه قبل از اعطای جواز تایید نشده است را به واحد خود اضافه نکنید، بویژه اگر آن وسیله اندازه چرخ شما را بیش از 5 فوت در عرض و 10 فوت در طول افزایش دهد.

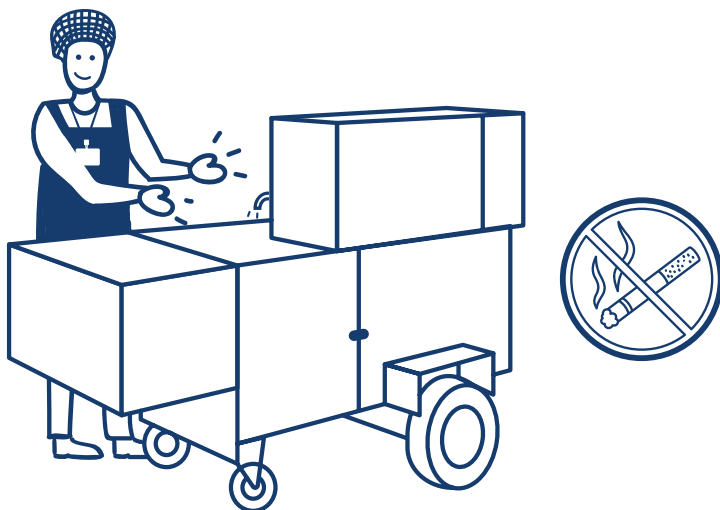
- از غذا در برابر آلودگی از جمله گرد و غبار، خاک، حشرات پرنده، پرندگان، سایر حیوانات و انسان ها، محافظت نمائید.
- هنگامی که به محل استقرار خود رسیدید از افراد دارای گواهینامه صلاحیت سازمان آتش نشانی نیویورک بخواهید کیپسول گاز پروپان شما را متصل نماید.



توجه: چرخ یا خودرو خود را در طول شب یا در هر زمان دیگری که غذا در آن وجود دارد در خیابان ترک نکنید.

10. نحوه آماده سازی، نگهداری و سرو غذا بطور مطمئن

بهداشت شخصی بسیار اهمیت دارد.
از این رهنمودها پیروی کنید:



- در تمام مواقع باید لباس کاملا پوشیده به تن داشته باشید.
- سر شما باید پوشیده باشد به نحوی که موهای شما کاملا زیر آن قرار گیرد، برای مثال: کلاه، روسری، یا توری.
- قبل از تهیه یا سرو هر نوع غذا باید دستهای خود را بشوئید.
- پس از این موارد باید دستهای خود را بشوئید: رفتن به توالت؛ استعمال دخانیات؛ لمس کردن موها، بدن یا لباس؛ دست زدن به پول؛ نظافت چرخ یا خودرو، جابجایی زباله ها و تهیه مواد غذایی و گوشت خام.
- استعمال دخانیات هنگام فروش مجاز نمی باشد.

به منظور پیشگیری از انتقال بیماری ها به مشتریان موارد ذیل را رعایت نمایید:

غذاهایی که نیازمند کنترل دما و زمان پخت هستند را حتماً برای ایمنی پخت نمایشید. این غذاها شامل هات داگ، سوسیس، پیراشکی، گوشت بره، مرغ سرخ شده، ساندویچ لقمه گوشت، برنج و سبزیجات میباشند.*



مرغ در 165 درجه فارنهایت یا بالاتر
گوشت خوک در 150 درجه فارنهایت یا بالاتر
گوشت چرخ کرده در 158 درجه فارنهایت یا بالاتر
تخم مرغ/تخم پرندگان در 145 درجه فارنهایت یا بالاتر
سایر غذاها در 140 درجه فارنهایت یا بالاتر



غذاهای سرد مانند گوشت خام، لبنیات، سالاد و سایر غذاهای آماده را در دمای زیر 41 درجه فارنهایت نگهداری نمایید.



هرگز با دست بدون دستکش به مواد غذایی آماده خوردن دست نزنید. همیشه از یک وسیله حائل مانند انبر، دستکش، یا کاغذ مخصوص برای سرو غذای آماده استفاده نمایید.

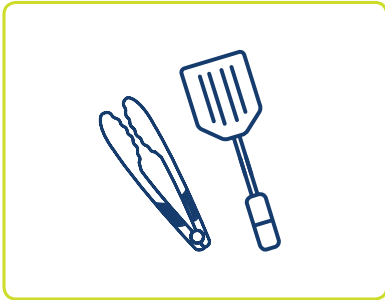


اگر غذای شما قبلاً بسته بندی شده است نیازی به استفاده از وسیله حائل وجود ندارد.

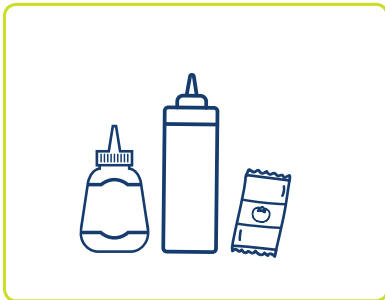


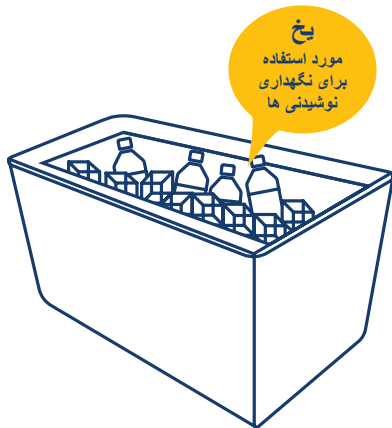
* برخی غذاها "غذاهای کنترل شده دما و زمان طبع" یا اختصاراً TCS نام دارند. این موارد غذاهایی هستند که اگر در دمای مناسب نگهداری نشوند باعث رشد باکتری و ایجاد بیماری می شوند.

- میکروب ها را انتقال ندهید؛ از لوازم جداگانه برای غذاهای خام و طبخ شده استفاده نکنید. مواد حیوانی خام مانند گوشت قرمز، مرغ، غذاهای دریایی، تخم مرغ و محصولات لبنی غیرپاستوریزه می توانند حاوی میکروب های عامل بیماری باشند. این میکروب ها می توانند از غذا، دست، وسایل آشپزخانه، و سطوح تهیه غذا به سایر غذاها سرایت کنند.



- از لوازم جداگانه برای غذاهای خام و طبخ شده استفاده نکنید.
- حداقل هر دو ساعت یکبار برای سنجش دمای غذاهای سرد و گرم از دماسنج استفاده نکنید.
- ادویه مورد استفاده باید در بسته های مجزا قرار داشته و یا مستقیماً از ظرف پاشیده شوند.

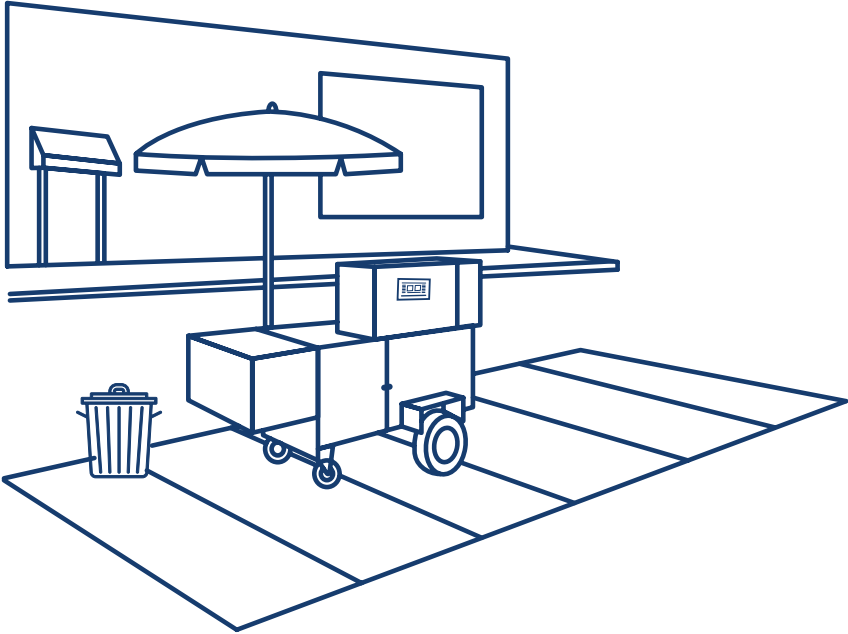




دستگاه یخ و نگهداری یخ

- تمام یخ‌ها باید از مراکز مورد تایید تهیه شوند.
- یخ مورد استفاده برای خوردن یا نوشیدن باید به وضوح دارای نشان تولید کننده باشد.
- یخ مورد استفاده برای خوردن و آشامیدن باید در یک ظرف تمیز درب دار از جنس مواد مورد تایید صنایع غذایی که براحتی قابل نظافت بوده نگهداری شود.
- ریختن یخ باید با استفاده از انبر مخصوص یخ (که دارای دسته بلند جهت جلوگیری از تماس دست می باشد) انجام گیرد.
- انبر یخ باید در درون ظرف یخ و دسته آن به سمت بیرون ظرف یخ قرار داده شود.
- همچنین می توان انبر یخ را در سطحی تمیز و حفاظت شده در برابر آلودگی از جمله گرد و غبار، خاک، حشرات پرنده، پرندگان، سایر حیوانات و انسان ها، نگهداری کرد.
- یخ مورد استفاده برای سرد نگهداشتن غذا و نوشیدنی ها را نمی توان در نوشیدنی ها یا غذا استفاده نمود. یخ استفاده شده برای نگهداری سرد قابل خوردن یا آشامیدن نیست.
- غذاهای بسته بندی از جمله نوشیدنی ها را می توان در یخ نگهداری کرد. یخ آب شده باید به منظور کاهش خطر آلودگی تخلیه شود.

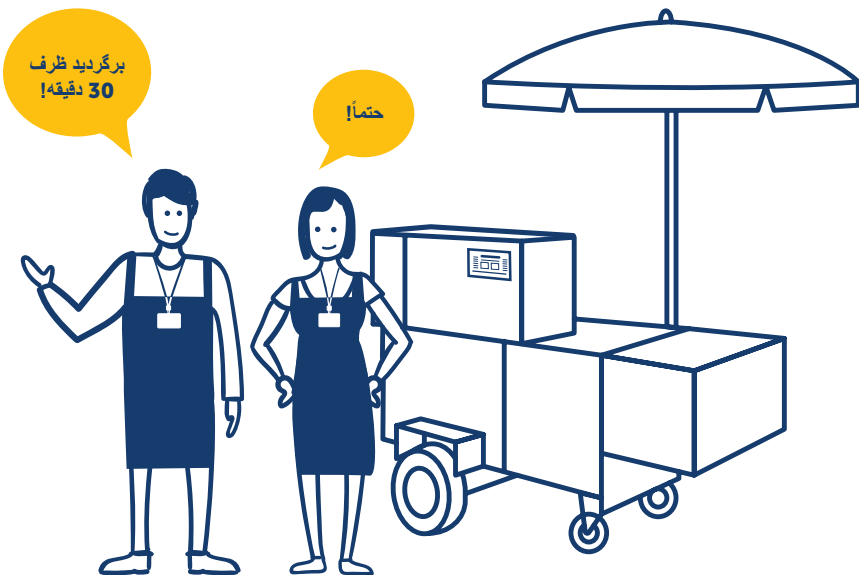
سایر رهنمودهای مربوط به واحد سیار فروش غذا:



- فضای اطراف چرخ یا خودرو خود را تمیز و عاری از زباله نگاه دارید. در صورت ریخته شدن هرگونه زباله در اطراف خود آن را سریعاً تمیز نمائید! **آشغال و زباله های مایع را نباید در معابر عمومی یا پیاده رو یا در سطل زباله عمومی رها کرد.**
- در صورت نیاز از افراد دارای گواهینامه صلاحیت سازمان آتش نشانی نیویورک بخواهید کپسول گاز پروپان شما را تعویض نمایند.
- در صورت نیاز به آب شرب یا تدارکات بیشتر به آشپزخانه صنعتی برگردید. در آشپزخانه صنعتی می توانید ذخیره آب شرب و اقلام غذایی خود را مجدداً تکمیل، وسایل آشپزخانه را شسته، فاضلاب را تخلیه و زباله ها را دفع نمائید.

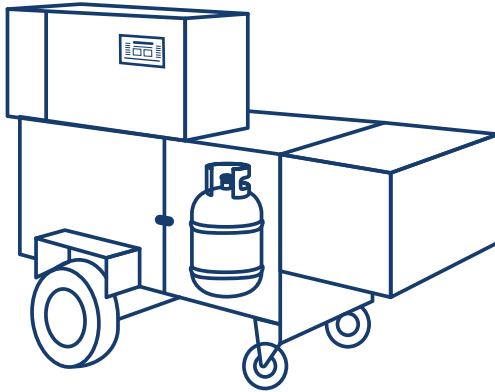
اگر لازم شد برای رفتن به دستشویی یا تهیه تدارکات از یک مغازه محلی واحد خود را ترک کنید لطفا یکی از کارهای ذیل را انجام دهید:

- تا زمان بازگشت از یک فروشنده مجاز دیگر بخواهید واحد شما را اداره نماید.
- از یک فرد بدون گواهینامه بخواهید در واحد شما بماند اما حتما
 - ✓ تجهیزات پخت و پز خود را خاموش نمایند.
 - ✓ هرگونه غذا را به نحو مطمئن و ایمن در جای خود ذخیره کنید.
 - ✓ واحد خود را قفل و تعطیل کنید تا کسی نتواند در آن دست ببرد.
 - ✓ ظرف مدت 30 دقیقه بازگردید.



10. تعطیلی واحد فروش در پایان روز

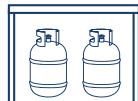
وقتی واحد خود را در پایان روز تعطیل می‌نمایید:



- روغن پخت و پز را در ظرف های ضدنشستی نگهداری و آن را در آشپزخانه صنعتی دور بریزید.
- اطمینان حاصل کنید تمام غذاهای بازگردانده شده به آشپزخانه صنعتی به نحو مناسب نگهداری شده و از آلودگی محافظت می‌شود. به عنوان مثال:
 - ✓ تمام غذاهای طبخ شده باید به نحو مناسب در جای خنک حفظ یا دور ریخته شوند.
 - ✓ تمام غذاهای طبخ نشده و دارای کنترل دما و زمان طبخ باید در دمای زیر 41 درجه فارنهایت نگهداری شوند.
 - ✓ تمام غذاهای سرد باید در دمای زیر 41 درجه فارنهایت نگهداری شوند.
- از افراد دارای گواهینامه صلاحیت سازمان آتش نشانی نیویورک بخواهید کپسول گاز پروپان شما را از وسایل پخت و پز قطع نمایند.
- در طول حمل و نقل کپسول گاز پروپان خود را به نحو مطمئن در داخل یا بالای وسیله خود قرار دهید.

واحد خود را به آشپزخانه صنعتی بازگردانده و به یاد داشته باشید:

هیچ کپسول گاز پروپان در واحد شما وجود نداشته باشد. تمام کپسول های گاز را به محل نگهداری کپسول ها در آشپزخانه صنعتی منتقل نمایید.



هیچ غذایی در واحد شما وجود نداشته باشد. تمام غذاها را به محفظه خشک یا یخچال بازگردانید.



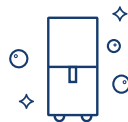
تمام اسباب آشپزخانه و پخت و پز را با استفاده از ادوات ظرفشویی آشپزخانه صنعتی بشوئید.



نمات تدارکات غیر غذایی (از جمله وسایل آشپزخانه و پخت و پز) را به منظور پرهیز از آلودگی در جای مطمئن قرار دهید.



با استفاده از امکانات آشپزخانه صنعتی داخل و خارج واحد خود را نظافت نمایید.



زباله های جامد و مایع را در قسمت دفع زباله آشپزخانه صنعتی قرار دهید.



فروش سیار غذا: ایمنی مشتریان خود را حفظ و از موارد رایج نقض قوانین پرهیز نمایید

نظافت را حفظ و دستهای خود را بشوئید

- ✓ لباس های تمیز بپوشید و در صورت کثیف شدن پیشبند یا سایر البسه یا آلوده شدن آنها با گوشت خام آنها را عوض کنید.
- ✓ کلاه یا پوشش دیگری بر سر خود قرار دهید تا موهای شما را از روی صورتتان و دست و پا دور نگاه دارد.
- ✓ اگر به تهیه و پخت مواد غذایی خام یا خطرناک اشتغال دارید حتماً از عملکرد صحیح سینک دستشویی و وجود صابون و دستمال کافی اطمینان حاصل نمایید.

غذا را در دمای مناسب نگهداری نمایید.

- ✓ غذای سرد را در دمای زیر 41 و غذای گرم را در دمای بیش از 140 درجه فارنهایت نگهداری نمایید.
- ✓ برای اطلاع از مقررات دمای نگهداری به مقررات اداره بهداشت مراجعه نمایید.
- ✓ از عملکرد صحیح ادوات نگهداری غذای سرد و گرم اطمینان حاصل نمایید.
- ✓ برای بررسی دمای غذاهای مخزن سرد و گرم مکرراً از دماسنج استفاده نمایید.

از آلودگی غذا جلوگیری کنید.

- ✓ غذا را تا زمان سرو شدن پوشیده نگهدارید.
- ✓ غذاها را به نسبت دما و نوع آن جدا از هم نگاهدارید. با ذخیره مواد غذایی خام خطرناک بطور جدا از اقلام آماده مصرف (مانند سالاد) از انتقال میکروب جلوگیری نمایید.

تمام سطوح غیر استفاده غذایی را تمیز و سالم نگاهدارید.

- ✓ برای اطلاع از مواد غیر غذایی قابل قبول مقررات اداره بهداشت را مطالعه نمایید؛ این سطوح باید صاف، سخت، غیرجاذب، و به راحتی قابل نظافت باشند.
- ✓ تمام سطوح را تمیز و در شرایط مناسب نگهداری کنید (مثلاً بدون سوراخ، ترک، یا درز).

گواهینامه فروش سیار غذای خود را نصب کنید

- ✓ اطمینان حاصل نمایید تمام افراد واحد شما دارای گواهینامه معتبر فروش سیار غذا می باشند.
- ✓ گواهینامه خود را به نحوی نصب کنید تا مشتریان بتوانند در زمان خرید آن را مشاهده نمایند.

جواز فروش سیار غذا و تابلو خود را ر معرض دید قرار دهید.

- ✓ از وجود جواز معتبر واحد برای موارد بازرسی اطمینان حاصل نمایید.
- ✓ از وجود تابلو معتبر منصوب در خارج از واحد اطمینان حاصل کنید، به نحوی که مشتریان بتوانند آن را ببینند.

واحد فروش را صرفاً در جای مجاز قرار دهید

- ✓ مقررات استقرار را مطالعه نمایید.
- ✓ فاصله لبه بیرونی واحد فروش را از نزدیکترین ورودی هرگونه ساختمان، مغازه، تئاتر، مکان ورزشی، یا سایر مکان های عمومی مجاور اندازه گیری نمایید. این فاصله باید حداقل 20 پا باشد.
- ✓ فاصله لبه بیرونی واحد فروش را تا نزدیکترین خط عابر، ورودی مترو یا ایستگاه اتوبوس اندازه گیری نمایید. این فاصله باید حداقل 10 پا باشد.
- ✓ اطمینان حاصل کنید واحد فروش در خیابان و درست در کنار جدول قرار گرفته باشد - حداکثر 6 اینچ فاصله.
- ✓ واحد فروش را نباید در پیاده روی که کمتر از 12 پا عرض دارد قرار داد.
- ✓ واحد فروش را نباید در خیابان هایی که طبق قانون ممنوعیت فروش دارند قرار داد.

آیا سوال یا پرسش دیگری دارید؟

با این شماره با اداره بهداشت تماس حاصل نمایید

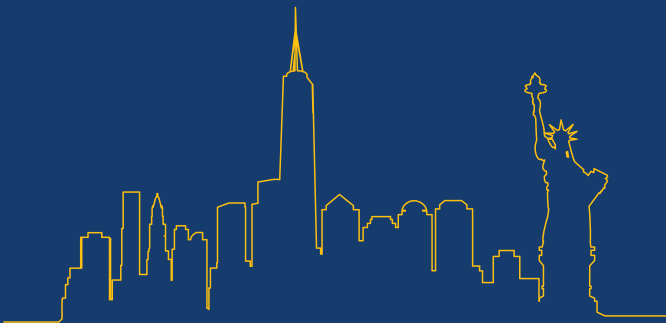
212-676-1600





جهت کسب اطلاعات بیشتر:

با شماره 311 یا 212-676-1600 تماس حاصل نمائید



NYC
Health