ما يجب على
باعة الطعام الجائلين
معرفته

سيساعدك هذا الدليل على العمل على وحدة بيع الطعام المتنقلة (**سواء كانت عربة تدفع باليد أو سيارة، بما في ذلك الشاحنات**) بشكل آمن وقانوني. حافظ على سلامة العاملين لديك وعملائك من الأمراض المنقولة بالأغذية وتجنب المخالفات الشائعة.

NYC Health

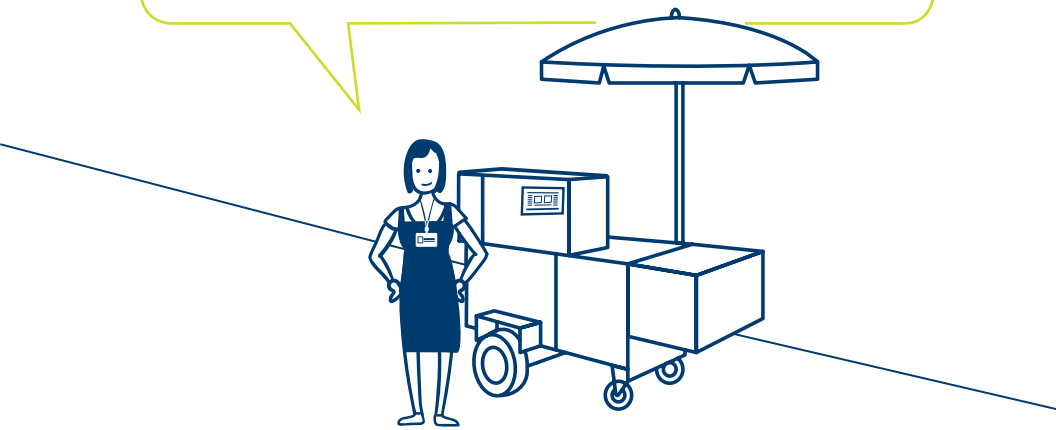
اتصل بإدارة الصحة بمدينة نيويورك (NYC Health Department) على الرقم **212-676-1600** للحصول على مزيد من المعلومات.

جدول المحتويات

1. مقدمة 1
2. عمليات الفحص 1
3. إشعار بالمخالفة (أوامر الاستدعاء) 1
4. ما يجب عليك معرفته بشأن التصريح والملصق والترخيص 2
من المسموح له بالبيع؟ 3
ما الذي يجب على حامل التصريح القيام به؟ 3
5. متطلبات المعدات والحجم بالنسبة لوحدة بيع الطعام المتنقلة 6
6. مرافق الخدمة والتخزين 13
7. الممارسة اليومية: الانتقال إلى مكان البيع الخاص بك 19
8. الممارسة اليومية: اختيار عملية البيع والإعداد لها 20
9. كيفية تحضير الطعام والاحتفاظ به وتقديمه بشكل آمن 24
10. الإغلاق اليومي لعملية البيع 30

يتوفر هذا الدليل بالإسبانية، العربية، البنغالية، الأردية، الصينية، الروسية، اليونانية، الفارسية والهندية.

يُرجى ملاحظة أن هذا الدليل ينطبق على باعة الطعام الجائلين في مدينة نيويورك. نحن نقدر لك مساهمتك، ونرغب أن يكون هذا الدليل موردًا مفيدًا. إذا كانت لديك أي أسئلة أو تعليقات، فيُرجى الاتصال على الرقم **212-676-1600** أو مراسلة البريد الإلكتروني **mfvinspections@health.nyc.gov**.



1. مقدمة

من الضروري اتباع جميع اللوائح والقوانين عند العمل على وحدة بيع الطعام المتنقلة خاصتك. يحدد كلٌ من قانون الصحة والقانون الإداري جميع الأمور التي تتطلبها إدارة الصحة؛ بدءًا من متطلبات سلامة الأغذية إلى محل وضع الوحدة، للتأكد من سلامة العمل على وحدة بيع الطعام المتنقلة خاصتك.

ويقدم هذا الدليل المبادئ. لمزيد من التفاصيل، يُرجى الرجوع إلى الكتاب البرتقالي لباعة الطعام الجائلين الذي يحتوي على المادة 81 من قانون الصحة، "Food Safety" (سلامة الأغذية)، وقواعد مدينة نيويورك، الفصل السادس، "Food Units" (وحدات الأغذية).

2. عمليات الفحص

تتطلب إدارة الصحة فحص وحدات بيع الطعام المتنقلة مرة واحدة على الأقل سنويًا للتأكد من امتثالها للقانون. تُجرى عمليات الفحص أيضًا من أجل:

- تجديد التصريح
- الاستجابة للشكاوى أو غيرها من بلاغات المخالفات
- متابعة أمر صادر من مفوض الصحة لتصحيح مخالفة ما.

في نهاية عملية الفحص، يعطي المفتش بائع الطعام الجائل تقريرًا إلكترونيًا بأي مخالفات، ولا بد من تصحيح المخالفات على الفور، ويتم إرسال هذا التقرير أيضًا إلى حامل التصريح.

3. إشعار بالمخالفة (أوامر الاستدعاء)

في حالة وجود أي مخالفات لديك، فسوف تتسلم إشعارًا بالمخالفة (Notice of Violation, NOV) الغرض منه:

- إشعار حامل التصريح بفرصة الحضور إلى جلسة استماع في مكتب المحاكمات الإدارية وجلسات الاستماع (Office of Administrative Trials and Hearings) (دائرة جلسات الاستماع التابعة لمجلس الرقابة البيئية (Environmental Control Board Hearings Division)) مع تحديد تاريخ جلسة الاستماع ووقتها ومكانها
- توفير معلومات حول كيفية الاستجابة لـ NOV
- إعلام حامل التصريح بأنه يحق له أو لها إرسال دليل يطعن به ادعاءات وزارة الصحة وتقديم دفاع و/أو إظهار الامتثال

4. ما يجب عليك معرفته بشأن التصريح والملصق والترخيص

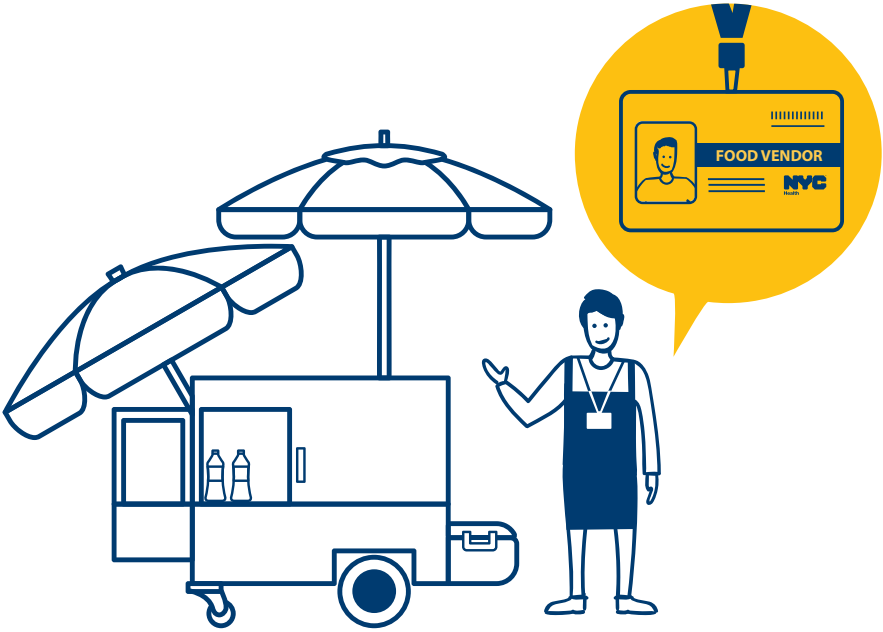
- لا يمكن بيع التراخيص والتصاريح والملصقات أو استئجارها أو إعطاؤها لشخص آخر.
- لا بد دائمًا أن يحمل الباعة **تصريحًا** "ورقيًا" ساريًا (لا يحق لك تجديد التصريح الخاص بك إذا كانت هناك غرامات مستحقة عليك).
- لبيع الطعام، لا بد من وجود **ملصق** سار على وحدة بيع الطعام المتنقلة.
- لبيع الطعام، لا بد من حصول بائع الطعام الجائل على **ترخيص** سار لبيع الطعام المتنقل.
- لا بد أن يرتدي الباعة التراخيص الخاصة بهم بحيث يمكن للعامة رؤيتها في كل الأوقات.

من المسموح له بالبيع؟

- يحق فقط للأشخاص المرخصين والمصرح لهم من قبل حامل التصريح بيع المأكولات أو المشروبات. لا بد أن يرسل حامل التصريح النموذج، "Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List" (حامل تصريح وحدة بيع الطعام المتنقلة: قائمة الباعة المصرح لهم) إلى إدارة الصحة بعد توثيقه.

ما الذي يجب على حامل التصريح القيام به؟

- لا بد أن يتولى حاملو التصريح تشغيل وحدة بيع الطعام الخاصة بهم، والإشراف عليها بصفة مسؤولة في جميع الأوقات.
- يتولى حاملو التصريح مسؤولية أي مخالفات بغض النظر عمن يقوم بعملية البيع.
- يتولى حاملو التصاريح مسؤولية دفع أي غرامات. يتم إعطاء جميع مخالفات بيع الطعام المتنقل إلى حامل الترخيص.



تصدر وزارة الصحة بمدينة نيويورك 6 أنواعًا مختلفة من تصاريح بيع الطعام المتنقل. وتفرض هذه التصاريح لوائح مختلفة:

تصريح بيع على مستوى المدينة

C 4089

البيع مسموح
- في الشوارع العامة
- في كل منطقة إدراية
- طوال العام

يجب على حامل التصريح تجديد التصريح كل عامين

يصدر إجمالي 2,900 تصريح

يُخصص 100 تصريح للأشخاص الذين هم من المحاربين القدامى أو المعاقين أو المحاربين القدامى المعاقين.

تصريح بيع مؤقت (موسمي)

C 4089

البيع مسموح
- في الشوارع العامة
- في كل منطقة إدراية
- من 1 أبريل حتى 31 أكتوبر

يجب على حامل التصريح تجديد التصريح كل عام

يصدر إجمالي 1000 تصريح

تصريح بيع محدد للمنطقة الإدراية

C 4089

البيع مسموح
- في الشوارع العامة
- في Bronx أو Brooklyn أو Queens أو Staten Island
- طوال العام

يجب على حامل التصريح تجديد التصريح كل عامين

يصدر إجمالي 200 تصريح (50 لكل منطقة إدراية)

تصريح بيع الفواكه والخضروات الطازجة (العربة الخضراء)

C 4089

البيع مسموح

- للفواكه والخضروات الكاملة فحسب
- في الشوارع العامة
- في كل منطقة إدراية ولكن يقتصر على دوائر شرطة محددة
- طوال العام

يجب على حامل التصريح تجديد التصريح كل عامين

يصدر إجمالي 1000 تصريح

تصريح بيع في منطقة محظورة

C 4089

البيع مسموح

- في الملكية الخاصة؛ ويتطلب عقد إيجار من صاحب الملكية الخاصة

يتم التجديد كل عامين أو أقل، حسب عقد الإيجار.

لا يوجد حد لعدد التصاريح

تصريح للبائع المحدد

(انظر المادة 35A من قانون الأنشطة التجارية العام في ولاية نيويورك)*

C 4089

البيع مسموح

- على طول محيط ملكية حدائق مدينة نيويورك
- طوال العام

يتطلب ترخيصًا للبائع المحدد؛

ولا يعد مؤهلاً سوى المحاربين القدامى المعاقين

لا يوجد حد لعدد التصاريح

* اكتشف المزيد عن تصاريح الباعة المحددين على الإنترنت على الموقع **nyc.gov/health/mobilefood**.

5. متطلبات المعدات والحجم بالنسبة لوحدة بيع الطعام المتنقلة

عندما يتم إصدار ملصق لوحدة بيع الطعام المتنقلة الخاصة بك، فهذا يعني أنها وفت بالمتطلبات الأدنى لسلامة التشغيل، وتقديم خدمات الطعام.

المعدات المطلوبة لمختلف أنواع إعداد الطعام:

بالنسبة للنقانق المقلية أو المشوية، الدجاج، السمك، شيش الكباب، الهامبرجر، البيض واللحم اليوناني الملفوف (جيرو):

- مياه صالحة للشرب (مياه من الآمن شربها)
- أحواض لغسل الطعام وأدوات الطهي
- حوض لغسل اليدين
- خزان مياه صرف
- هيكل علوي (على سبيل المثال، بروز أو مظلة)
- نظام تهوية
- الحفظ البارد
- الحفظ الساخن
- مقاييس حرارة

حلوى مجمدة معبأة، شطائر معبأة، فاكهة وخضروات معبأة ومقطعة إلى شرائح:

- خزان مياه صرف
- هيكل علوي (على سبيل المثال، بروز أو مظلة)
- الحفظ البارد
- الحفظ الساخن
- مقاييس حرارة

الفرانكفورت أو النقانق المسلوقة والكنيش:

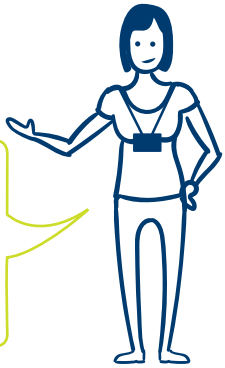
- مياه صالحة للشرب (مياه من الآمن شربها)
- خزان مياه صرف
- نظام تهوية
- مقاييس حرارة
- هيكل علوي (على سبيل المثال، بروز أو مظلة)
- الحفظ البارد
- الحفظ الساخن

الشطائر، الفواكه نيئة، سلطات الخضار، الخبز، حلقات خبز البيجل أو اللفافات بالزبدة أو المغطى سطحها بالجبن الكريمي، العصائر والآيس كريم ناعم القوام:

- مياه صالحة للشرب (مياه من الآمن شربها)
- أحواض لغسل الطعام وأدوات الطهي
- حوض لغسل اليدين
- خزان مياه صرف
- هيكل علوي (على سبيل المثال، بروز أو مظلة)
- نظام تهوية
- الحفظ البارد
- الحفظ الساخن
- مقاييس حرارة

القهوة أو الشاي المعد، كعك الدونات، المعجنات، حلقات خبز البيجل أو اللفافات بالزبدة أو المغطى سطحها بالجبن الكريمي، الفشار، حلوى القطن، المكسرات السادة أو المحلاة، المقرمشات الطرية والكستناء:

- مياه صالحة للشرب (مياه من الآمن شربها)
- خزان مياه صرف
- هيكل علوي (على سبيل المثال، بروز أو مظلة)
- نظام تهوية



تذكر: لا يحق للباعة إجراء تغيير على الوحدة الخاصة بهم بعد فحص ما قبل التصريح (على سبيل المثال: تغيير الحجم، و إضافة ملحقات، وما إلى ذلك). إذا أجريت أي تغيير على الوحدة الخاصة بك، فيجب إعادة فحصها على الفور.

مسرد المصطلحات:

الحفظ البارد – جهاز تبريد ميكانيكي مستخدم في الاحتفاظ بالأطعمة مخزنة أو محتواة لتقديمها بدرجة حرارة 41 فهرنهايت أو أقل. ويمكن استخدام الثلج عوضًا عن ذلك للحفاظ على برودة المأكولات والمشروبات بالنسبة لبعض وحدات الطعام المتنقلة ذات عناصر الغذاء المحدودة والتي تتطلب قليلاً من التحضير والطهي للطعام، والتي لا تتطلب تحضيرًا أو طهيًا على الإطلاق، مثل عربات الهوت دوج وعربات الآيس كريم الإيطالية. لا بد من تصريف الثلج الذائب للحد من احتمالية التلوث.

حوض الطهي (إعداد الطعام) – حوض مستخدم فقط في تحضير الطعام.

حوض غسل اليدين – حوض مستخدم فقط لغسل اليدين. يجب عليك عدم استخدام هذا الحوض في تنظيف أدوات الطهي أو تحضير الطعام.

الحفظ الساخن – جهاز مستخدم في الاحتفاظ بالأطعمة مخزنة أو محتواة لتقديمها بدرجة حرارة 140 فهرنهايت أو أعلى. وتتضمن أجهزة الحفظ الساخن منضدة تسخين بالبخار أو سخانات الطعام. ولا تعتبر معدات الطهي، مثل الشواية أو الفرن، من أجهزة الحفظ الساخن.

هيكل علوي – بنية مثل نتوء أو سطح أو قبة أو مظلة أو وسيلة مماثلة لحماية الطعام والمعدات الموجودة على وحدة بيع الطعام المتنقلة من التلوث.

مياه صالحة للشرب – مياه من الآمن شربها. تتطلب وحدات بيع الطعام المتنقلة التي تقوم بإعداد الطعام، وجود مياه صالحة للشرب من أجل غسل الأيدي وتنظيف الطعام وأدوات الطهي. الوحدات التي لا تقوم بإعداد الطعام، مثل عربات الفاكهة والخضروات، لا تتطلب وجود مياه صالحة للشرب.

مقاييس حرارة – جهاز يقيس حرارة الطعام وأجهزة الحفظ البارد والساخن، بما في ذلك مقاييس الحرارة العادية ومقاييس الحرارة ذات المزدوجة الحرارية. لا بد أن تكون مقاييس الحرارة المستخدمة من أجل الطعام، قادرة على قياس نطاقات درجة الحرارة لأنواع الأطعمة المحضرة والمقدمة على وحدة بيع الطعام المتنقلة. ولا بد من استخدام مقاييس الحرارة في أجهزة الحفظ البارد، ووضعها في أدفأ جزء من الجهاز لقياس درجة حرارته. ولا بد من وضع مقاييس الحرارة المستخدمة في قياس حرارة الأطعمة في أجهزة الحفظ الساخن، لقياس درجة الحرارة في أبرد جزء من الجهاز.

حوض ثلاثي الأقسام – حوض ينقسم إلى ثلاثة أحواض على الأقل لغسل أدوات الطهي وشطفها وتطهيرها. يمكنك أيضًا غسل الأطعمة في هذا الحوض.

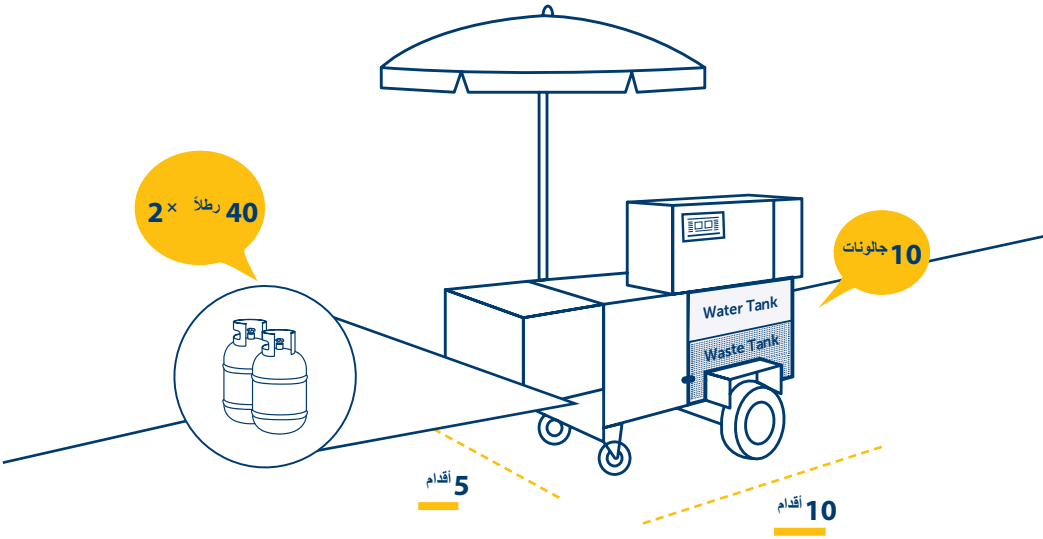
نظام تهوية – جهاز ميكانيكي عادةً ما يكون له غطاء ومروحة كهربية ومرشحات للشحم قابلة للإزالة، يتم استخدامه لمنع تراكم الشحوم والأبخرة والأدخنة والروائح بداخل وحدة بيع الطعام المتنقلة أو خارجها أو على سطحها أو التسبب في الازعاج.

خزان صرف المياه – خزان معدني أو بلاستيكي مستخدم لتخزين مياه الصرف الناتجة عن عملية إعداد الطعام الخاصة بك. لا بد أن يكون الخزان متينًا ومقاومًا للتآكل وغير ماص ذا سطح أملس سهل التنظيف. لا بد أن تزيد سعته بمقدار 15 بالمئة عن خزانات الإمداد بمياه الشرب: خزان بسعة 11.5 جالونًا كحد أدنى للعربات، وخزان بسعة 46 جالونًا كحد أدنى للشاحنات.

خزان إمداد المياه – خزان مستخدم لتخزين المياه الصالحة للشرب من أجل وحدة بيع الطعام المتنقلة خاصتك. لا بد أن يكون الخزان مصنوعًا من معدن أو بلاستيك صالح للاستخدام مع الأغذية أو مواد أخرى متينة ومقاومة للتآكل وغير ماصة. لا بد أن يكون الخزان ذا سطح أملس سهل التنظيف. يتعين أن يكون بالعربات التي تتطلب مياهًا صالحة للشرب، خزان بسعة 10 جالونات، ويتعين أن يكون بالشاحنات خزان بسعة 40 جالونًا على الأقل.

متطلبات أخرى لوحدة بيع الطعام المتنقلة الخاصة بك:

يجب ألا تزيد وحدات بيع الطعام المتنقلة، بما في ذلك العربات المقطورة والعربات المدفوعة باليد على الرصيف، **عن 5 أقدام عرضًا، و10 أقدام طولاً (5' × 10')**. يشمل ذلك جميع ملحقات العربة المدفوعة باليد والهياكل العلوية.



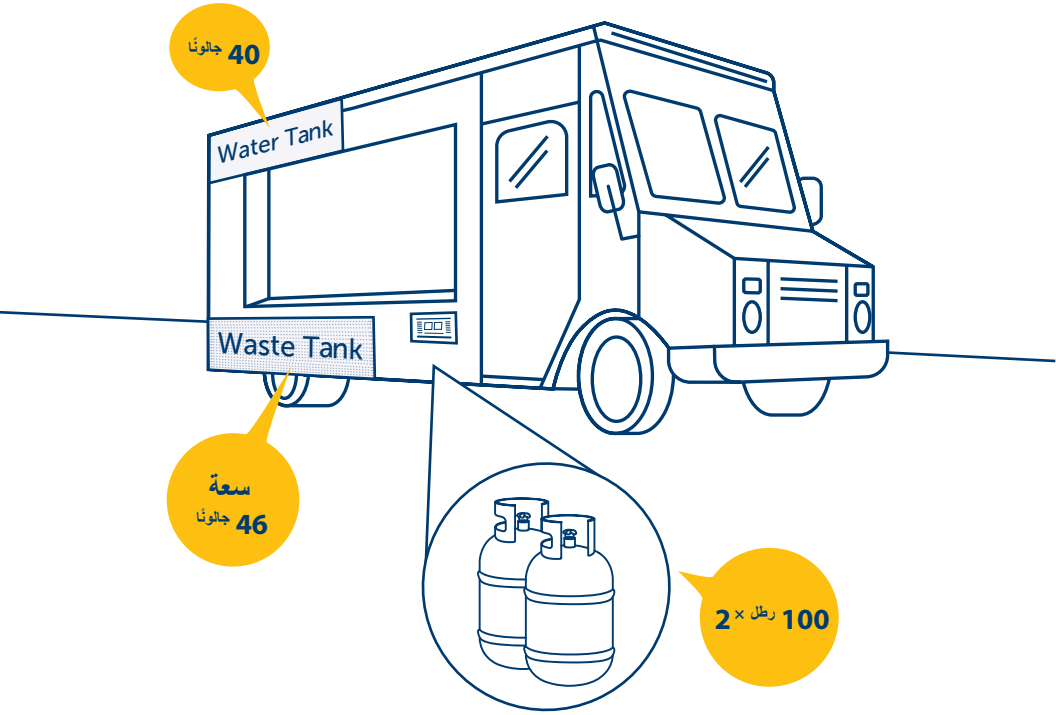
إذا كنت تحضر الطعام على عربة مدفوعة باليد، فلا بد من توفر ما يلي:

- خزان لمياه صالحة للشرب يسع **10 جالونات على الأقل.**
- خزان مياه صرف تزيد سعته **15 بالمئة** عن خزان المياه الصالحة للشرب (على سبيل المثال، 11.5 جالونًا كحد أدنى لخزان مياه صالحة للشرب سعته 10 جالونات) لتخزين المياه غير النظيفة.

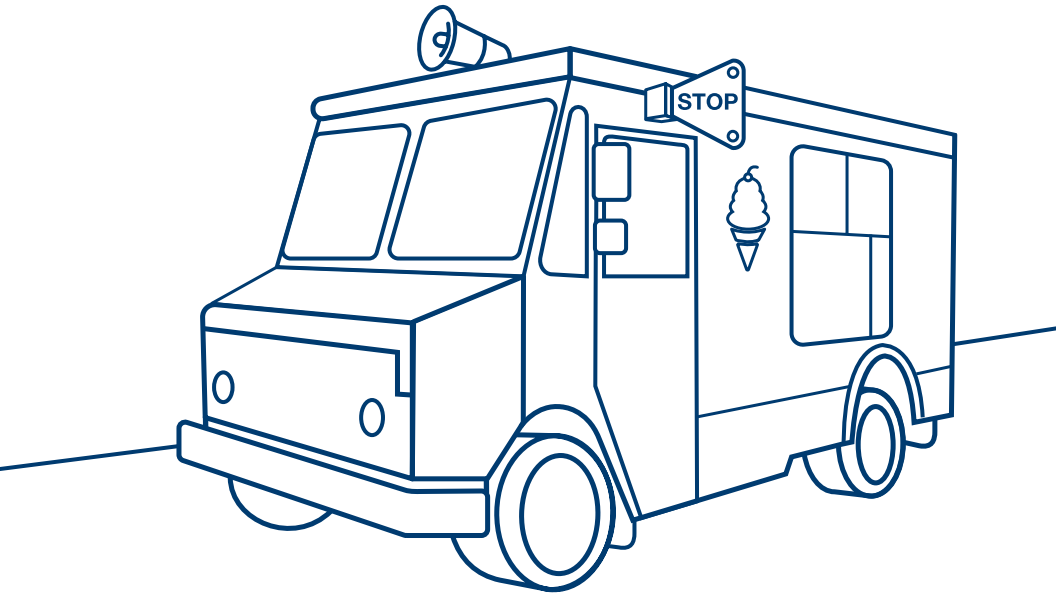
إذا كنت تحضر الطعام على شاحنة، فلا بد من توفر ما يلي:

- خزان لمياه صالحة للشرب يسع **40 جالونًا على الأقل**.
- خزان مياه صرف تزيد سعته **15 بالمئة** عن خزان المياه الصالحة للشرب (على سبيل المثال، 46 جالونًا كحد أدنى لخزان مياه صالحة للشرب سعته 40 جالونًا) لتخزين المياه غير النظيفة.
- فاصل بين كابينة القيادة ومنطقة إعداد الطعام.

إذا كنت تحضر الطعام على وحدتك، فيجب أن يتوفر لديك خزانين من غاز البروبان يصل وزن الواحدة منهما إلى **100 رطل بالنسبة للشاحنات** و **40 رطلاً بالنسبة للعربات المدفوعة باليد**.



لا بد أن يكون لشاحنات الآيس كريم ذراع لافتة (علامة توقف متأرجحة) وصفارات تحذيرية.



ملاحظة: تخضع شاحنات بيع الطعام **المتنقلة** لقوانين السيارات في ولاية نيويورك. يُرجى التحقق من ولاية نيويورك للحصول على تفاصيل بشأن الأحجام المعتمدة للمركبات على الإنترنت من خلال الموقع **https://dmv.ny.gov/** أو عن طريق الاتصال على الرقم **518-473-5595**

6. مرافق الخدمة والتخزين

مجمعات التخزين:

مجمعات التخزين هي أماكن حيث تقوم بتخزين وحدتك وتعدها وتنظفها. لا بد أن تحصل على ترخيص لمجمعات التخزين من إدارة الصحة بمدينة نيويورك.

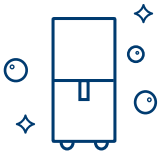
يجب أن يتوفر في جميع مجمعات التخزين ما يلي:

معدات تنظيف وتعقيم، بما في ذلك أحواض

مياه صالحة للشرب (مياه الشرب المأمونة)

معدات للتخلص من النفايات السائلة والصلبة

مساحة تخزينية لوحدات البيع



مساحات منفصلة ومغلقة لغسل وحدات بيع الطعام المتنقلة

مساحات تحضير الطعام والمستلزمات

معدات تخزين الطعام

مساحة تخزين خزانات غاز البروبان معتمدة من قبل إدارة إطفاء الحرائق بمدينة نيويورك (New York City Fire Department, FDNY)

السجلات اليومية

يجب أن تحتفظ مجمعات التخزين والمرافق المعتمدة الأخرى بسجلات يومية خاصة باستخدام البائع. ولا بد أن تحدد تلك السجلات وحدات البيع حسب التصريح أو رقم الملصق. كما يتعين أن تتضمن السجلات تاريخ ووقت استخدام المرافق مع تحديد غرض الاستخدام.

ما يجب عليك القيام به في مجمع التخزين الخاص بك:

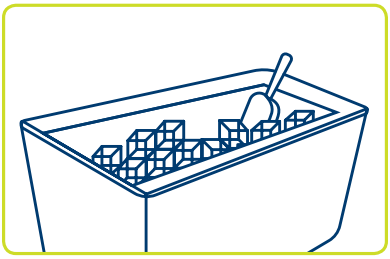
- يجب عليك تخزين وحدة بيع الطعام الخاصة بك في مجمع تخزين أو مستودع أو مرفق بديل معتمد، وليس في المنزل. تُستثنى من ذلك فقط العربات الخضراء، والوحدات التي لا تبيع سوى الأطعمة المعبأة.

- يجب عليك تنظيف وحدة بيع الطعام الخاصة بك، وصيانتها مرة واحدة على الأقل يوميًا. ويتعين القيام بذلك في مجمع التخزين أو أي مكان آخر معتمد من قبل إدارة الصحة.

- لا بد أن تحضر الطعام في مجمع التخزين مستخدمًا مرافق إعداد الطعام في هذا المجمع. يتعين شراء جميع الأطعمة، بما في ذلك الثلج، من مصادر تمتثل للقوانين الفيدرالية وقوانين الولاية والمدينة. يتعين أن تشتري الأطعمة المعبأة كذلك أثناء الوجود في مجمع التخزين بغرض بيعها على وحدتك.
تذكر: لا تقم بتحضير سوى الطعام الذي يسمح به التصريح.

قبل مغادرة مجمع التخزين للبدء في البيع، تذكر ما يلي:

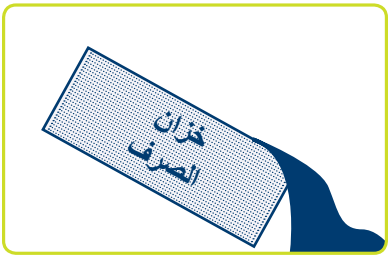
ملء الخزان بالكامل بمياه جديدة لتحضير الطعام، وغسل اليدين وغسل أدوات الطهي.



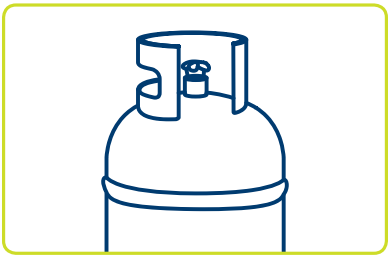
تخزين ما يكفي من الثلج للاحتفاظ بجميع الأطعمة باردة، إذا كان غير مسموح العمل بجهاز تبريد ميكانيكي على وحدة بيع الطعام الخاصة بك.

تخزين ما يكفي من الصابون، والمناشف الورقية من أجل حوض غسل اليدين لديك.

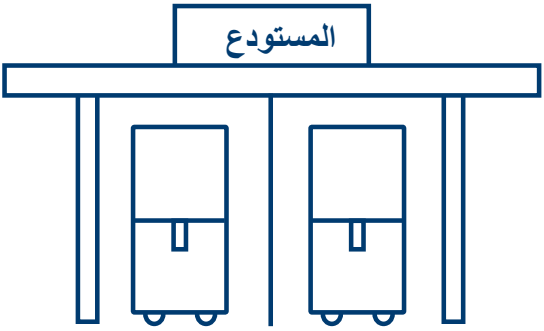
تخزين ما يكفي لليوم من أدوات الطهي النظيفة ما لم تكن لديك أحواض لتنظيفها على وحدتك.



إفراغ خزان النفايات السائلة.



الحصول على خزانات غاز البروبان.



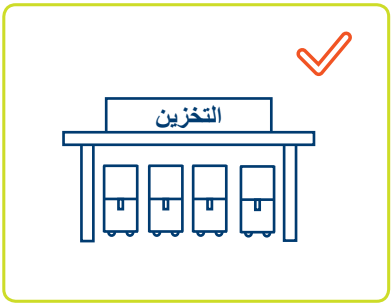
المستودعات مخصصة فقط لتخزين وحدة بيع الطعام المتنقلة الخاصة بك، وهي عادةً ما تكون مرآبًا. **يتعين الحصول على تصريح من إدارة الصحة من أجل المستودعات.**

- يحظر تخزين الطعام في المستودع.
- لا يُسمح بتنظيف وحدات بيع الطعام المتنقلة وإزالة النفايات ***في*** المستودع. يتعين إحضار وحدتك إلى مجمع التخزين من أجل تنظيفها وغسلها وكذلك التخلص من القمامة والنفايات.

ملاحظة: للحصول على نسخة مجانية من أحدث تقرير لفحص مجمع التخزين أو المستودع، اتصل ببرنامج فحص وحدات بيع الطعام المتنقلة على الرقم **646-632-6203** أو البريد الإلكتروني **mfvinspections@health.nyc.gov**.

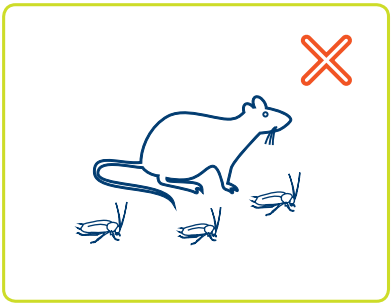
مرفق خدمة وتخزين بديل:

يحق لمالكي الوحدات التي تبيع فقط الأطعمة المعبأة أو الفواكه والخضروات الكاملة (على سبيل المثال العربات الخضراء) أن يطلبوا مرفقًا بديلاً للخدمة والتخزين مثل الجراج الخاص. يتعين أن يتقدم حاملو التصاريح لهذه الأنواع من الوحدات بطلب إلى إدارة الصحة لاعتماد المرفق البديل.



يحق لكل مرفق خدمة وتخزين بديل أن يخزن ما يصل إلى أربع عربات مدفوعة باليد أو مركبة واحدة (شاحنة).

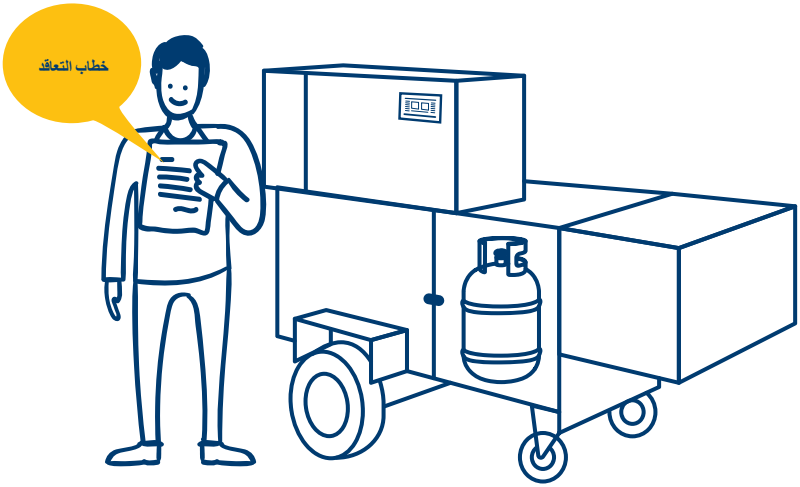
ويتعين أن يتوفر بالمرفق مياه صالحة للشرب (مياه الشرب المؤمنة).



ولا بد أن يكون المرفق خاليًا من الحشرات.

ويحظر استخدام المرفق لتحضير الطعام أو تخزينه.

7. الممارسة اليومية: الانتقال إلى مكان البيع الخاص بك

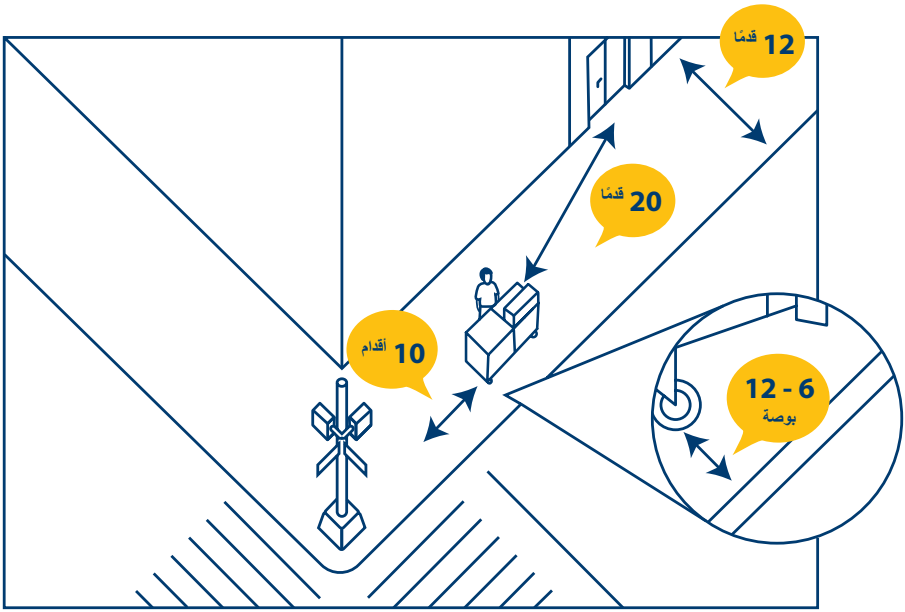


- قبل مغادرة وحدة الدعم، تأكد من أن لديك ما يثبت المكان الذي اشتريت منه طعامك، واحرص على أن يكون خطاب التعاقد الخاص بوحدة الدعم متاحًا بسهولة.
- يتعين ربط جميع العناصر بإحكام وتخزينها على عربتك أو شاحنتك أثناء الانتقال إلى مكان البيع.
- لا بد أن تكون خزانات غاز البروبان مفصولة، ومُخزَنة بشكل آمن في عربتك أو شاحنتك أثناء الانتقال. لا يتم توصيل أسطوانات غاز البروبان إلا من قبل الشخص الذي بحوزته شهادة اللياقة البدنية من إدارة إطفاء الحرائق بمدينة نيويورك (FDNY) عند الوصول إلى مكان البيع المخصص لك.
- يحظر الطهي أو تسخين المياه أو إجراء أي تحضير آخر للطعام أثناء الانتقال إلى مكان البيع الخاص بك.
- لا يُسمح لشاحنات الآيس كريم بتشغيل الموسيقى إلا أثناء التحرك.

8. الممارسة اليومية: اختيار عملية البيع والإعداد لها

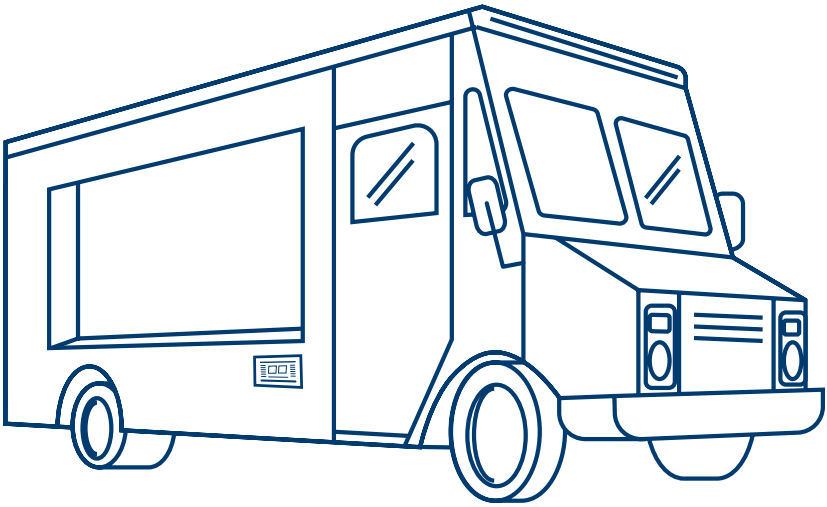
المكان الذي تقوم فيه بإعداد وحدة بيع الطعام المتنقلة الخاصة بك:

العربات المدفوعة باليد:



- قم بإعداد العربة المدفوعة باليد خاصتك على رصيف **لا يقل عرضه عن 12 قدمًا.**
- قم بإعداد وحدتك في نطاق **6-12 بوصة** من حافة الرصيف.
- قم بإعداد وحدتك على بُعد **10 أقدام** على الأقل من معابر المشاة أو ممرات السيارات أو مداخل/مخارج مترو الأنفاق.
- يجب أن تكون الوحدة على بُعد **20 قدمًا** على الأقل من مداخل المباني أو مخارجها.
- يحظر أن تكون وحدتك في منطقة موقف حافلات أو منطقة "No Standing" (محظور الوقوف) فيها بالمستشفيات.

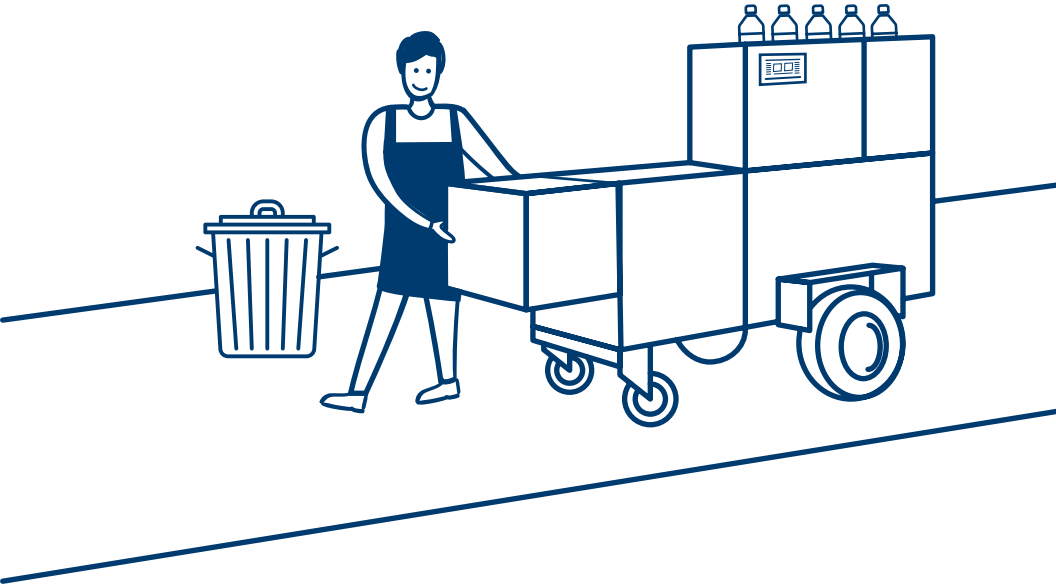
- يحظر عليك البيع في شارع محظور أو ممنوع التداول بالبيع فيه. يمكنك إيجاد قائمة بالشوارع المحظورة على الموقع **nyc.gov/health/mobilefoodvending.**



المركبات (بما في ذلك الشاحنات):

- يجب عليك الامتثال للوائح تحديد الموضع ذاتها كما هو الحال مع عربات بيع الطعام المتنقلة.
- يتعين أن يكون لدى مركبتك تسجيل سار من إدارة المركبات الآلية (Department of Motor Vehicles, DMV)، وملصق فحص وتأمين ساريان.
- يتعين امتثالك لجميع لوائح المرور.
- يحظر البيع عند عدادات مواقف السيارات.
- يحظر تعطل المحركات.

كيفية إعداد وحدة بيع الطعام المتنقلة الخاصة بك:



- **لا تعق الرصيف** بالمعدات أو المستلزمات الخاصة بك عند إعداد وحدتك.
- خزّن جميع العناصر غير الغذائية بداخل وحدتك أو تحتها أو أعلاها.
- لا تخزن أي شيء بالقرب من وحدتك على الرصيف **عدا حاوية القمامة.**
- **لا** تضف أي أجزاء إلى وحدتك لم يتم اعتمادها أثناء فحص ما قبل التصريح خاصةً إذا كان هذا الجزء سيجعل عربتك أكبر من **5 أقدام عرضًا** و**10 أقدام طولاً**.

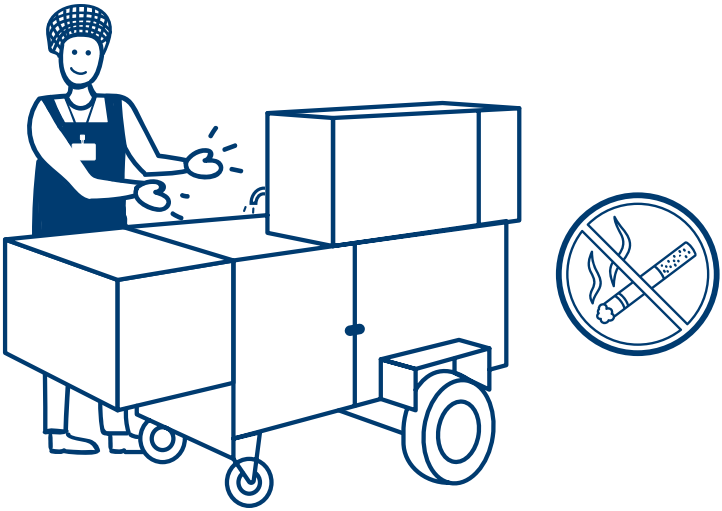
- **حافظ على الطعام من التلوث**، يشمل ذلك الحفاظ عليه من التراب، الأوساخ، الحشرات الطائرة والطيور وغير ذلك من الحيوانات والأشخاص.

- اطلب من **شخص حاصل على شهادة اللياقة البدنية من إدارة إطفاء الحرائق بمدينة نيويورك (FDNY)، توصيل خزان (خزانات) غاز البروبان** بمعدة الطهي خاصتك عند وصولك إلى مكان البيع الخاص بك.

مهم: لا تترك عربتك أو شاحنتك في الشارع طوال الليل أو تتركها دون مراقبة في أي وقت أثناء وجود الطعام في الوحدة.

9. كيفية تحضير الطعام والاحتفاظ به وتقديمه بشكل آمن

تعد النظافة الشخصية مهمة للغاية.
اتبع الإرشادات التالية:



- يتعين أن تكون مرتديًا ملابسك بشكل كامل في جميع الأوقات.
- يجب عليك ارتداء غطاء للرأس يحجب شعرك بالكامل، على سبيل المثال: قبعة أو وشاح أو شبكة للشعر.
- يجب عليك غسل يديك قبل تحضير أي طعام أو تقديمه.
- يجب عليك غسل يديك بعد: استخدام المرحاض؛ العطس؛ التدخين؛ لمس شعرك أو جسمك أو ملابسك؛ تَسلّم النقود؛ تنظيف عربتك أو شاحنتك؛ ملامسة القمامة، تحضير الأطعمة واللحوم النيئة.
- يحظر عليك التدخين أثناء البيع.

لتجنب نقل الأمراض إلى زبائنك، اتبع القواعد التالية:

احرص على طهي الأغذية التي تتطلب ضوابط الوقت والحرارة لسلامتها (temperature controls for safety, TCS)، بدرجات الحرارة المناسبة. تتضمن تلك الأغذية الهوت دوج، النقانق، اللحم اليوناني الملفوف (الجيرو)، لحم الضأن، الدجاج المقلي، الإمباندا والأرز والخضروات.*

الدواجن **165 درجة فهرنهايت أو أعلى**
لحم الخنزير **150 درجة فهرنهايت أو أعلى**
اللحم المفروم **158 درجة فهرنهايت أو أعلى**
منتجات البيض **145 درجة فهرنهايت أو أعلى**
جميع الأغذية الأخرى **140 درجة فهرنهايت أو أعلى**

خزّن الأطعمة الباردة مثل اللحوم النيئة، الألبان، السلطات، الأطعمة الأخرى الجاهزة للأكل، **عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل**.

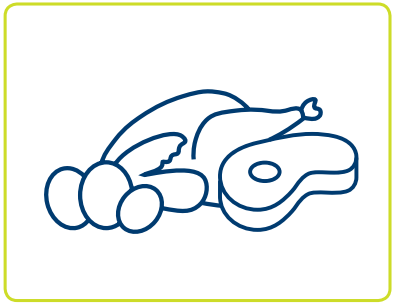
لا تلمس أبدًا الأطعمة الجاهزة للأكل بيديك العاريتين. استخدم دائمًا وسيلة واقية لتقديم الأطعمة الجاهزة، مثل الملاقط أو القفازات أو ورق الطعام الفاخر.

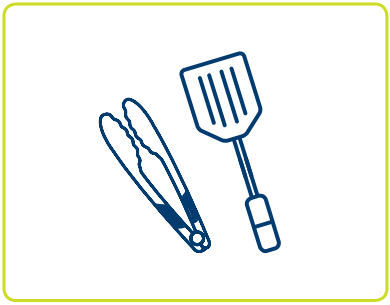
إذا كان الطعام محضرًا بالفعل أو معبأ في حاوية أو كيس أو غلاف، فأنت لست بحاجة إلى استخدام وسيلة واقية للتقديم.

---

* تُعرف بعض الأغذية بأنها خاضعة لضوابط الوقت والحرارة لسلامتها (اختصارها هو TCS). يمكن أن تتسبب هذه الأغذية في نمو البكتيريا، وفي إصابة الأشخاص بالأمراض إذا لم يتم الاحتفاظ بها عند درجة حرارة صحيحة.

- **احذر من التلوث الناتج عن الخلط؛ استخدم أدوات طهي منفصلة للأطعمة النيئة والأخرى المطهية.**
يمكن أن تحتوي الأطعمة الحيوانية النيئة، مثل اللحوم والدواجن والأسماك والبيض ومنتجات الألبان غير المبسترة على جراثيم تسبب الأمراض. ويمكن أن تنتقل هذه الجراثيم من الطعام والأيدي وأدوات الطهي وأسطح تحضير الطعام إلى الأطعمة الأخرى.

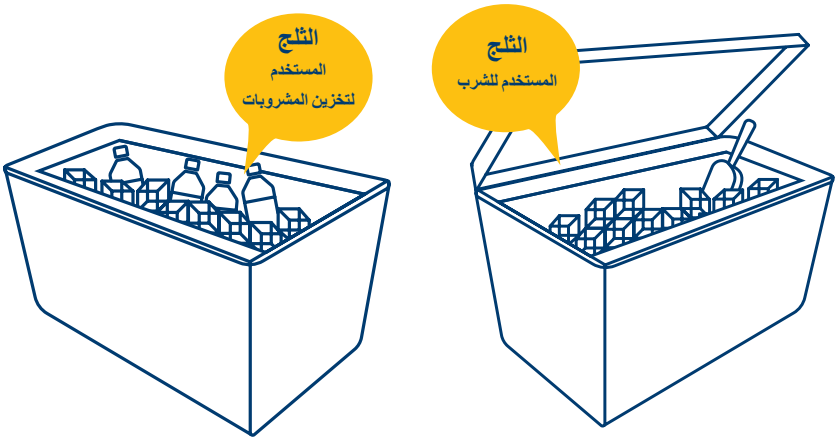




- استخدم أدوات طهي منفصلة للأطعمة النيئة والأخرى المطهية.

- استخدم مقياسًا حراريًا لفحص درجة حرارة الأطعمة الساخنة والباردة لديك على الأقل مرة كل ساعتين.

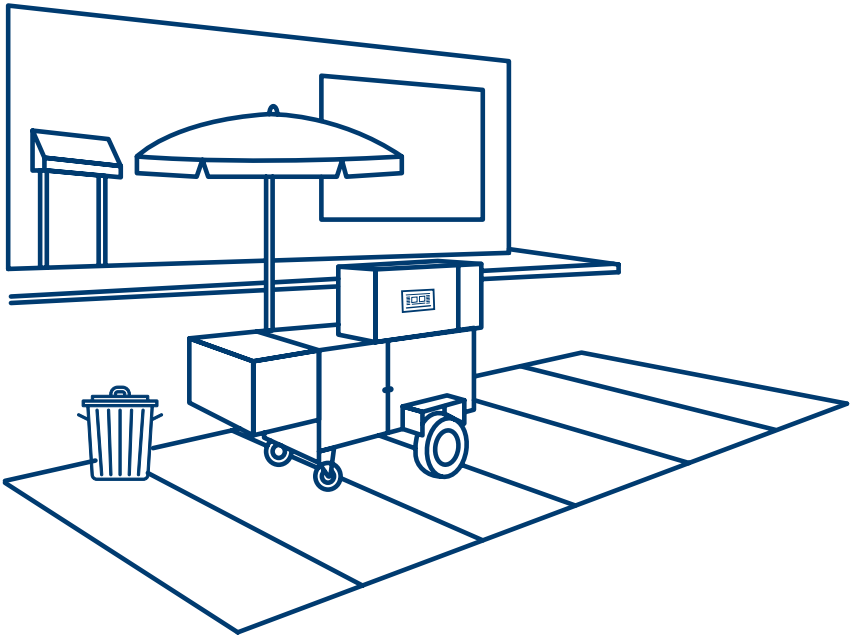
- يتعين تقديم التوابل في عبوات فردية أو من الحاوية مباشرة.



الثلج ووحدات تخزين الثلج

- يتعين الحصول على جميع قطع الثلج من مصادر معتمدة.
- يتعين أن تحدد جميع قطع الثلج المستخدمة في الشرب أو الأكل جهة التصنيع على العبوة بشكل واضح.
- يتعين تخزين الثلج المستخدم في الشرب أو الأكل في حاوية مغلقة نظيفة سهلة التنظيف مصنوعة من مواد معتمدة صالحة للاستخدام مع الأغذية.
- يتعين استخدام جميع قطع الثلج باستخدام مغرفة ثلج لها ممسك طويل بما يكفي لمنع التلامس مع الأيدي العارية.
- يمكن تخزين المغارف في الثلج مع إبقاء الممسك لأعلى خارج الثلج.
- يمكن تخزين المغارف على سطح نظيف محمي من التلوث؛ يشمل ذلك التراب، الأوساخ، الحشرات الطائرة، الطيور، غير ذلك من الحيوانات والأشخاص.
- يحظر وضع الثلج المستخدم للاحتفاظ بالمأكولات والمشروبات باردة في المشروبات أو المأكولات. الثلج المبرّد ليس من الآمن أكله أو شربه.
- يمكن تخزين الأطعمة المعبأة في الثلج، بما في ذلك المشروبات. لا بد من تصريف الثلج الذائب للحد من احتمالية التلوث.

إرشادات أخرى للعمل على وحدة بيع الطعام المتنقلة خاصتك:



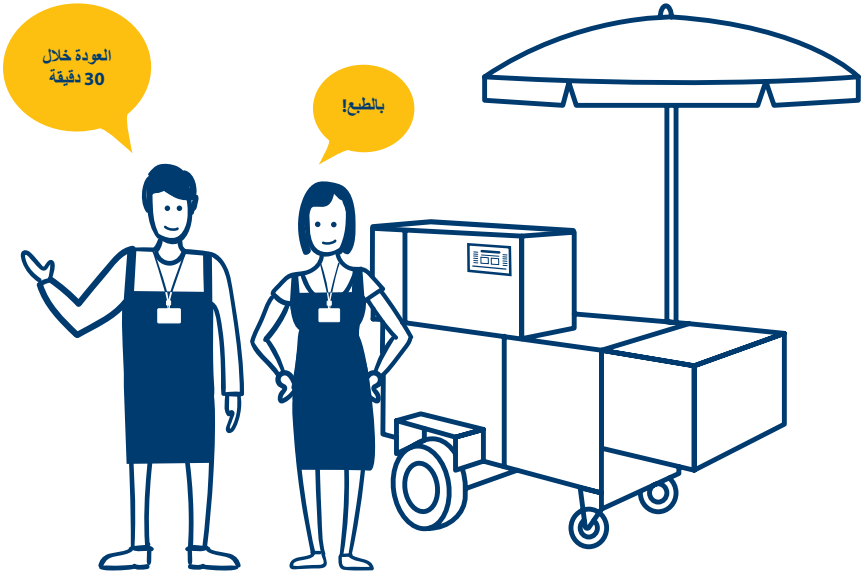
- حافظ على نظافة المنطقة المحيطة بشكل مباشر بعربتك أو شاحنتك، وخلوها من القمامة. إذا حدثت أي انسكابات أو وجدت أوساخ بالقرب من وحدتك، فنظفها على الفور! **يجب عدم التخلص من القمامة والنفايات السائلة في الشوارع العامة أو الأرصفة أو سلال القمامة العامة.**

- اطلب من شخص حاصل على شهادة اللياقة البدنية من إدارة إطفاء الحرائق بمدينة نيويورك (FDNY)، تغيير خزان (خزانات) غاز البروبان وفقًا للحاجة.

- عندما تحتاج إلى المزيد من المياه أو المستلزمات الجديدة، فعد إلى مجمع التخزين وهناك يمكنك إعادة الإمداد بمياه جديدة وأطعمة، غسل أدوات الطهي، إفراغ مياه الصرف والتخلص من القمامة.

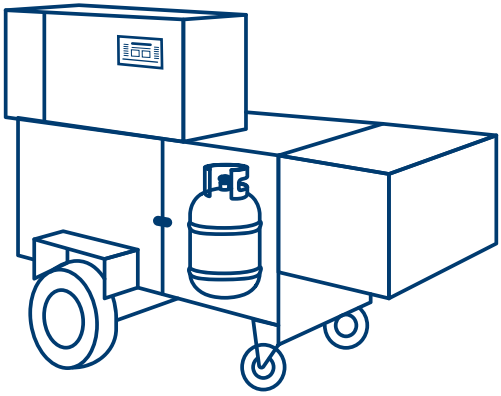
إذا كنت تحتاج إلى ترك وحدتك للذهاب إلى المرحاض أو شراء مستلزمات من أحد المتاجر المحلية، فيُرجى القيام بأي مما يلي:

- اطلب من بائع مرخص آخر العمل على وحدتك لحين عودتك.
- اطلب من شخص غير مرخص البقاء بجانب وحدتك **ولكن** تأكد من
  - ✓ غلق معدات الطهي خاصتك.
  - ✓ التخزين الصحيح والآمن لجميع الأطعمة.
  - ✓ غلق وحدتك وإقفالها بحيث لا يعبث بها أحد.
  - ✓ العودة خلال 30 دقيقة.



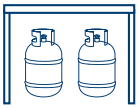
10. الإغلاق اليومي لعملية البيع

عندما تغلق وحدتك في نهاية اليوم:

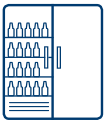


- خزّن شحوم الطهي في حاويات مضادة للتسرب وتخلص منها في وحدة الدعم.
- تأكد أن جميع الأطعمة العائدة إلى وحدة الدعم مُخزَنة بشكل صحيح ومحمية تجنبًا للتلوث. على سبيل المثال:
  - ✓ يتعين تبريد جميع الأطعمة المطهية أو التخلص منها بشكل سليم.
  - ✓ يجب الاحتفاظ بجميع الأطعمة غير المطهية الخاضعة لضوابط الوقت والحرارة لسلامتها **عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل**.
  - ✓ يجب تخزين جميع الأطعمة الباردة **عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل**.
- اطلب من شخص حاصل على شهادة اللياقة البدنية من إدارة إطفاء الحرائق بمدينة نيويورك (FDNY)، فصل أسطوانة (أسطوانات) غاز البروبان عن معدات الطهي خاصتك.
- احفظ خزان (خزانات) غاز البروبان بشكل مؤمن بداخل وحدتك أو أعلاها أثناء النقل.

عد بوحدتك إلى مجمع التخزين وتذكر ما يلي:



عدم ترك أي من خزانات غاز البروبان أعلى وحدتك. إعادة جميع خزانات غاز البروبان إلى المساحة التخزينية المخصصة لها في مجمع التخزين.



عدم ترك أي أطعمة على وحدتك. إعادة جميع الأطعمة إلى المخزن الجاف أو المُبرّد.

نظف جميع أدوات الطهي والأواني مستخدمًا مرافق غسل الأطباق في مجمع التخزين.

خزّن جميع المستلزمات غير الغذائية (بما يتضمن ذلك أدوات الطهي والأواني) بشكل مؤمن لتجنب التلوث.

نظف وحدتك من الخارج والداخل مستخدمًا مرافق مجمع التخزين.

ضع القمامة والنفاية السائلة في مرافق التخلص من النفايات الموجودة في مجمع التخزين.

بيع الطعام المتنقل:
الحفاظ على سلامة عملائك وتجنب المخالفات الشائعة

حافظ على نظافة يديك وغسلها

- قم بارتداء ملابس نظيفة وتغيير المآزر أو الملابس الخارجية الأخرى عند اتساخها أو تلوثها باللحوم النيئة.
- قم بارتداء قبعة أو غطاء آخر للرأس يبقي شعرك بعيدًا عن وجهك وخارج نطاق العمل.
- إذا كنت تقوم بتحضير أطعمة نيئة أو أي أطعمة أخرى محتملة الخطورة وطهيها، فتأكد من عمل حوض غسل اليدين وتوفر الصابون والمناشف الورقية أو مناديل المائدة على مقربة.

الاحتفاظ بالطعام عند درجة حرارة صحيحة

- احتفظ بالطعام البارد تحت 41 درجة فهرنهايت، والطعام الساخن فوق 140 درجة فهرنهايت.
- راجع قواعد إدارة الصحة فيما يخص متطلبات الاحتفاظ الحراري.
- تأكد من صحة عمل الأجهزة المستخدمة في الاحتفاظ بالأطعمة الساخنة والباردة.
- قم بالإكثار من استخدام مقاييس الحرارة لمراقبة درجة حرارة الأطعمة في المخزن الساخن أو البارد.

حماية الأطعمة من التلوث

- احتفظ بالأطعمة مغطاة حتى تقديمها.
- احتفظ بالأطعمة منفصلة بحسب درجة الحرارة والنوع. تجنب التلوث الناتج عن الخلط بتخزين الأطعمة النيئة محتملة الخطورة (مثل الدواجن النيئة) بشكل منفصل عن الأطعمة الجاهزة للأكل (مثل خليط السلطة).

الحفاظ على جميع الأسطح غير الغذائية

- راجع قواعد إدارة الصحة فيما يخص المواد غير الغذائية المقبولة؛ يجب أن تكون الأسطح ملساء، صلبة، غير ماصة وسهلة التنظيف.
- احتفظ بجميع الأسطح نظيفة وفي حالة جيدة (بمعنى أن تكون خالية من الثقوب أو الشقوق أو الفتحات).

ارتداء ترخيص بيع الأطعمة المتنقل الخاص بك

- احرص على أن يكون لدى جميع العاملين على الوحدة ترخيص صالح لبيع الطعام المتنقل.
- قم بارتداء الترخيص بحيث يمكن للعملاء رؤيته طوال الوقت عند البيع.

عرض التصريح والملصق الخاصين ببيع الطعام المتنقل

- تحقق من أن الوحدة لديها تصريح صالح وساري متاح بسهولة للفحص.
- تأكد من أن الوحدة لديها ملصق صالح وساري مثبت عليها من الخارج بحيث يمكن للعملاء رؤيته.

وضع وحدة البيع في المكان المسموح به فقط

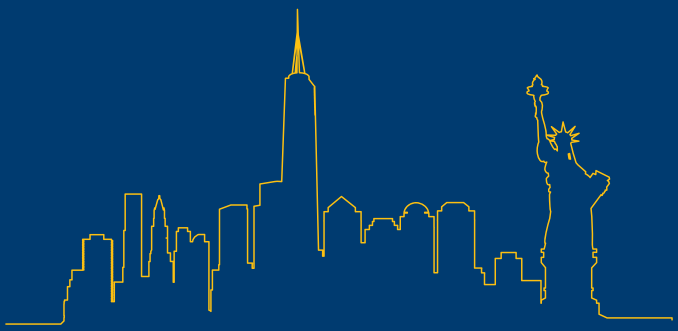
- راجع متطلبات تحديد الموضع.
- قم بقياس بُعد المسافة من الحافة الخارجية لوحدة البيع إلى أقرب مدخل لأي من المباني أو المتاجر أو المسارح أو الساحات الرياضية أو الأماكن العامة الأخرى المجاورة. لا بد أن تكون المسافة 20 قدمًا على الأقل.
- قم بقياس بُعد المسافة من الحافة الخارجية لوحدة البيع إلى أقرب معبر مشاة أو مدخل لمترو الأنفاق أو موقف حافلات. لا بد أن تكون المسافة 10 أقدام على الأقل.
- تأكد من أن وحدة البيع على الشارع وبجوار حافة الرصيف مباشرة بحيث لا تبعد أكثر من 6 بوصات كحد أقصى.
- لا تضع وحدة البيع على أي رصيف يقل عرضه عن 12 قدمًا.
- لا تضع وحدة البيع على أي شارع يحظر القانون التداول بالبيع فيه.

هل لديك أي أسئلة أو مخاوف؟

اتصل بإدارة الصحة على **212-676-1600**

لمزيد من المعلومات:

اتصل على **311** أو **212-676-1600**



NYC Health