流動
食物攤販
須知

此指南將協助您安全且合法地經營流動食物販售單位（**推車或機動車輛，包括卡車**）。請確保工作人員與顧客的安全，避免其患上食物傳染疾病，並避免常見的違規行為。

NYC Health

如需詳細資訊，請致電紐約市衛生局 (NYC Health Department)，電話：**212-676-1600**。

目錄

I. 前言 1

II. 檢查 1

III. 違規通知（傳票） 1

IV. 許可證、印花與執照須知 2

允許販售的人士 3

許可證持有人的必辦事項 3

V. 流動食物販售單位的設備與尺寸要求 6

VI. 服務與儲存設施 13

VII. 日常實務：前往您的販售地點 19

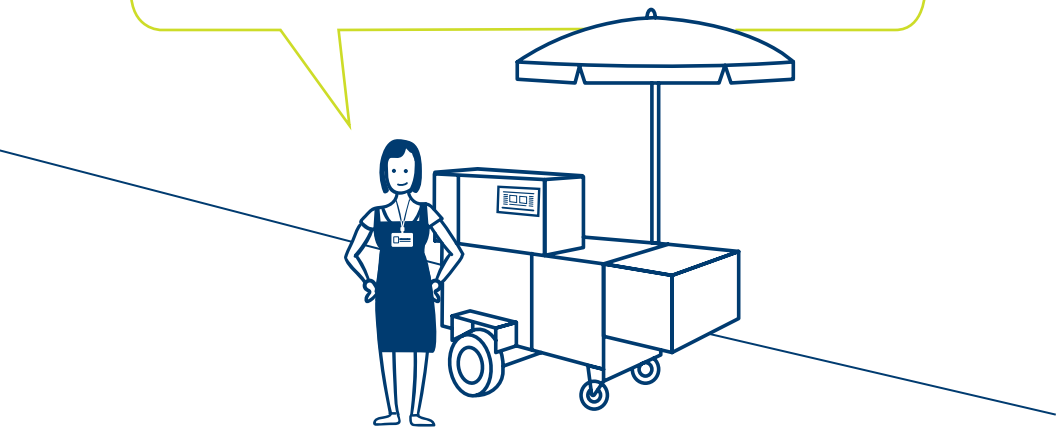
VIII. 日常實務：選擇與設定您的販售操作 20

IX. 如何安全的準備、保留與提供食物 24

X. 當日結束營業後關閉您的販售操作 30

本指南提供西班牙文、阿拉伯文、孟加拉文、烏爾都文、中文、俄文、希臘文、波斯文與印度文版本。

請注意，本指南適用於紐約市的流動食物攤販。我們重視您的意見，希望這會是有用的資源。如果您有任何問題或回饋意見，請撥打電話 **212-676-1600** 或發送電子郵件至 **mfvinspections@health.nyc.gov**。



I. 前言

在經營您的流動食物販售單位時，遵守所有的法律規定是很重要的。衛生法案與管理法案 (Health Code and Administrative Code) 條列衛生局要求的所有事項—從食物、安全要求到單位安置—以確定流動食物販售單位的營運安全性。

本指南提供了一些基本原則。如需更多資訊，請查詢流動攤販的橘色手冊 (Mobile Food Vendor's Orange Book)，其中包含衛生法規 (Health Code) 第 81 條「食物安全」(Food Safety) 與紐約市法規 (Rules of the City of New York) 第 6 章「食物單位」(Food Units)。

II. 檢查

衛生局必須每年至少檢查一次流動食物販售單位，以確保它們遵守法令。還會執行下列檢驗：

- 許可證更換
- 回應投訴或其他違規舉報
- 根據衛生局長 (Health Commissioner) 頒發的命令進行後續行動，以修正違規

在檢驗結束時，檢驗人員將給予流動食物攤販一份關於任何違規的電子報告。所有的違規事項必須立即修正。此報告也會郵寄給許可證持有人。

III. 違規通知（傳票）

如果您有違規行為，您會收到違規通知 (Notice of Violation, NOV)，其中：

- 通知許可證持有人在行政訴訟與聽證辦公室 (Office of Administrative Trials and Hearings) 其下的環境控制委員會聽證處 (Environmental Control Board Hearings Division) 參加聽證會的機會，並提供聽證會的日期、時間與地點
- 提供關於如何因應 NOV 的資訊
- 告知許可證持有人可提交證據以針對衛生局的檢查結果表示質疑、提供抗辯和/或顯示合規

IV. 許可證、印花與執照須知

- 執照、許可證與印花不得銷售、出租或給予另一個人。
- 廠商必須隨時攜帶最新的**許可證**「證明書」。（如果您積欠罰款，可能無法更換您的許可證）。
- 若要販售食物，流動食物販售單位上面必須要有最新的**印花**。
- 若要販售食物，流動食物販售單位必須要有最新的流動食物販售**執照**。
- 攤販必須配戴其執照，以便大眾隨時都可以看到。

允許販售的人士

- 只有取得執照且由許可證持有人授權的人士可以販售食物或飲料。許可證持有人必須將經過公證的「流動食物販售單位許可證持有人：授權的攤販名單」(Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List) 表單提交給衛生局。

許可證持有人的必辦事項

- 許可證持有人必須始終負責經營與監督其食物販售單位。
- 許可證持有人須為所有的違規負責，不管販售者是誰。
- 許可證持有人負責繳納所有罰款。流動食物販售違規的所有違規事項通知都必須交給許可證持有人。

紐約市頒發 6 種不同的流動食物販賣許可證。這些許可證有不同的規定：

全市許可證

C4089

允許的販售模式

- 在公共街道上
- 在每個行政區內
- 整年有效

許可證持有人必須每兩年更新一次許可證

總共有 2,900 張許可證

100 張許可證保留給退伍軍人、殘障人士或殘障的退伍軍人。

NYC Health

臨時性（季節性）許可證

C4089

允許的販售模式

- 在公共街道上
- 在每個行政區內
- 從 4 月 1 日到 10 月 31 日有效

許可證持有人必須每年更新一次許可證

總共有 1,000 張許可證

NYC Health

行政區特定許可證

C4089

允許的販售模式

- 在公共街道上
- 在布朗士、布魯克林、皇后區、史丹頓島行政區內
- 一整年有效

許可證持有人必須每兩年更換一次許可證

總共有 200 張許可證（每個行政區 50 張）

NYC Health

新鮮水果與蔬菜（綠色推車）許可證

C4089

允許的販售模式

- 僅限販售完整的新鮮水果與蔬菜
- 在公共街道上
- 在每個行政區內，但僅限於指定的警察轄區
- 一整年有效

許可證持有人必須每兩年更新一次許可證

總共有 1,000 張許可證

限制區許可證

C4089

允許的販售模式

- 在私人物產上：需要與私有院落所有權人簽訂的租約協議

依租約協議而定，
租賃之續約以兩年或以下為限

許可證無數量限制

特殊的攤販許可證

（請參閱紐約州一般商業法律 (State General Business Law) 35A)*

C4089

允許的販售模式

- 沿著紐約市公園地產四周
- 一整年有效

特殊攤販需要執照；
僅殘障退伍軍人符合資格

許可證無數量限制

* 請上網搜尋更多關於特殊攤商許可證的資訊：
nyc.gov/health/mobilefood.

V. 流動食物販售單位的設備與尺寸要求

在您的流動食物販售單位取得印花時，應符合以下要求，進而確保安全地操作與提供食物。

不同食品烹調類型所需的設備：

若是油炸或燒烤的香腸、禽肉、魚、烤肉串、漢堡、蛋與旋轉烤肉：

- 攜帶用水（可以安全飲用的水）
- 清洗食物與烹煮用具的水槽
- 洗手槽
- 廢水箱
- 頂部結構（例如外罩或雨傘）
- 通風
- 冷存
- 熱存
- 溫度計

預包裝的冷凍甜點、預包裝的三明治，以及預包裝與預切片的水果與蔬菜：

- 廢水箱
- 頂部結構（例如外罩或雨傘）
- 冷存
- 熱存
- 溫度計

水煮的熱狗或香腸與炸餡餅：

- 攜帶用水（可以安全飲用的水）
- 廢水箱
- 通風
- 溫度計
- 頂部結構（例如外罩或雨傘）
- 冷存
- 熱存

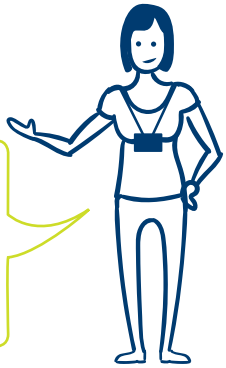
三明治、生水果、蔬菜沙拉、麵包、貝果或奶油麵包或奶油乳酪麵包、蔬果昔與霜淇淋：

- 攜帶用水（可以安全飲用的水）
- 清洗食物與烹煮用具的水槽
- 洗手槽
- 廢水箱
- 頂部結構（例如外罩或雨傘）
- 通風
- 冷存
- 熱存
- 溫度計

現煮的咖啡或茶、甜甜圈、糕點、貝果、奶油麵包或奶油乳酪麵包、爆米花、棉花糖、原味或焦糖堅果、蝴蝶餅麵包與栗子：

- 攜帶用水（可以安全飲用的水）
- 廢水箱
- 頂部結構（例如外罩或雨傘）
- 通風

請牢記： 在許可證核發前的檢驗之後，攤販不得改動其單位（例如尺寸、添加配件等）如果您對單位做了改動，必須立即重新檢驗。



詞彙表：

冷存 – 機械冷藏設備，用於將儲存或準備販售的食物維持在華氏 41 度以下。有些流動食物單位的食品項目有限，且食物所需準備或烹調極少，例如熱狗與義大利冰淇淋推車，可以改用冰來維持食物與飲料的冰涼。融化出來的冰水必須排掉，以避免造成污染。

烹調（食物準備）水槽 – 僅用於準備食物用的水槽。

洗手水槽 – 僅用於洗手用的水槽。您不得使用此水槽清洗廚房用具或準備食品。

熱存 – 用來將儲存或準備販售的食物維持在華氏 140 度或以上的設備。熱存設備包括保溫檯或食品保溫器。烹煮設備（例如烤架或鍋爐）並不是熱存設備。

頂部結構 – 像外罩、屋頂、頂篷、雨傘或類似裝置的結構，避免流動食物販售單位上的食品與設備受到污染。

攜帶用水 – 可以安全飲用的水。準備食品的流動食物販售單位必須要攜帶可飲用水用於洗手與清潔食品及烹煮用具。沒有準備食物的單位，例如水果與蔬菜推車，則無須攜帶用水。

溫度計 – 測量食品以及冷存與熱存設備溫度的器材，例如溫度計與熱電偶測溫器。用於食品的溫度計必須能夠測量在流動食物單位上所準備與提供之食品類型的溫度範圍。冷存單位必須配備溫度計，並置於冷存溫度最高的部分，以測量溫度。用於測量熱存設備食品溫度的溫度計必須置於該設備溫度最低的部分，以測量溫度。

三槽式水槽 – 一個至少具有三個槽的水槽可用於清洗、沖洗與消毒您的烹調用具。也可以在這個水槽內清洗食品。

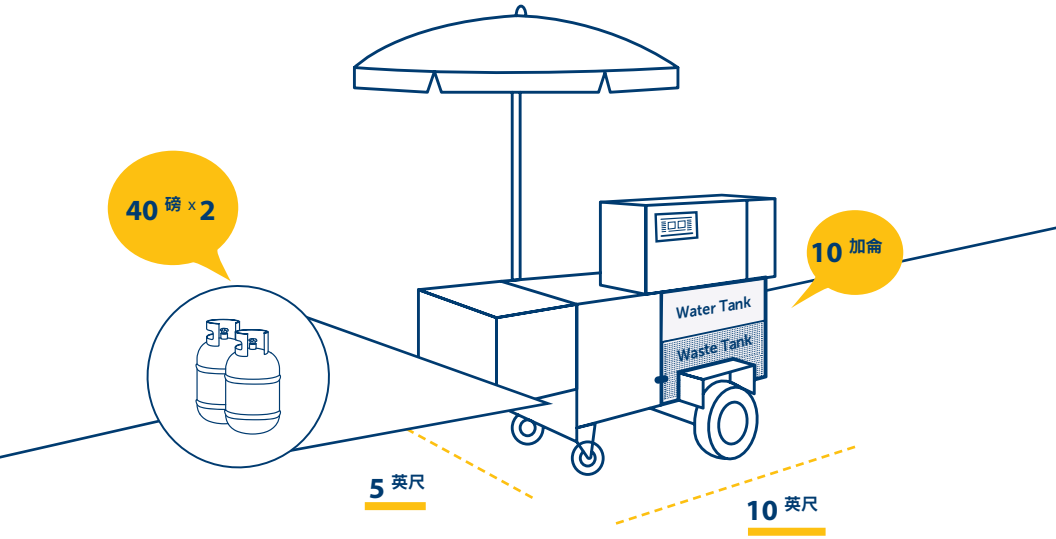
通風 – 機械設備，通常指帶有電風扇與拆卸式濾油器的外罩，用於避免油脂、蒸汽、煙霧、氣味與濃煙聚集在流動食物販售單位的內部、外部或之上，以及污染食物或造成公害。

廢水箱 – 金屬箱或塑膠箱，用於存放在食物準備期間產生的廢水。該水箱必須耐用、抗腐蝕且不滲透，具有光滑且容易清潔的表面。其容量必須要超出飲用水供水箱的 15 %：推車至少配有 11.5 加侖水箱，卡車至少配有 46 加侖水箱。

供水箱 – 儲存飲用水以供流動食物單位使用的水箱。水箱必須以金屬、食品級塑膠或其他耐用、抗腐蝕且不滲透的材料製成。它必須有光滑且容易清潔的表面。需要飲用水的推車必須至少配有 10 加侖的水箱，卡車至少配有 40 加侖的水箱。

流動食物販售單位的其他要求：

流動食物販售單位，包括路邊拖車與推車，**寬不得超過 5 英尺，長不得超過 10 英尺 (5'X 10')**。這包括所有的推車附件與頂部結構。



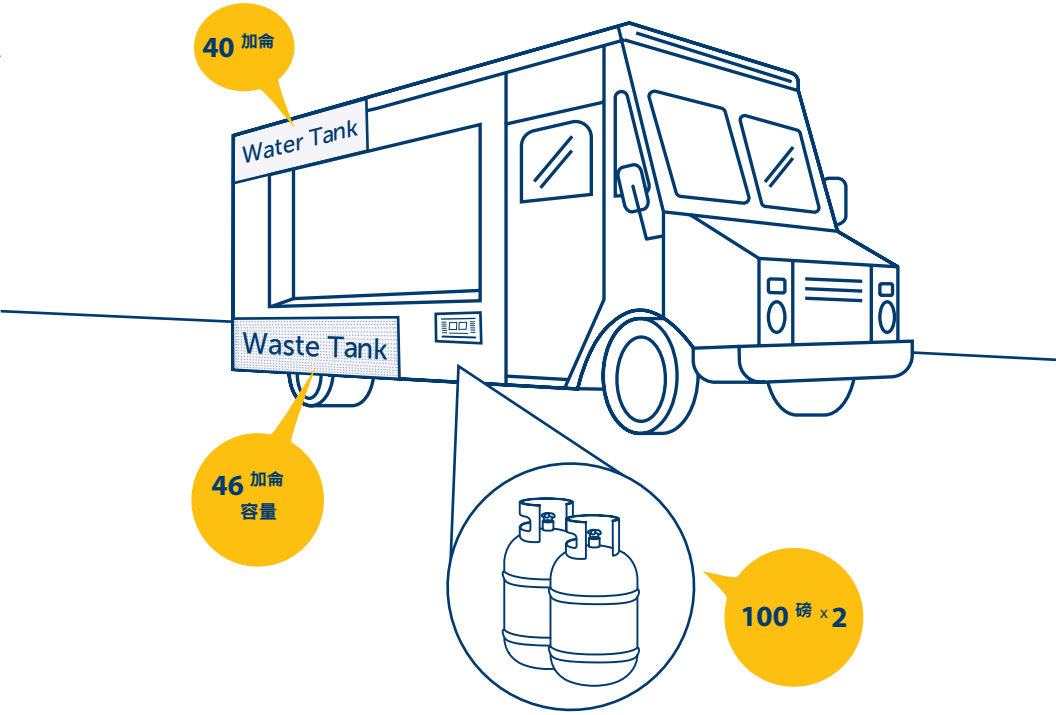
如果您在推車上準備食物，必須滿足以下要求：

- 一個至少裝有 **10 加侖**飲用水的水箱。
- 一個裝有比飲用水箱多出 **15 %** 液體的廢水箱（例如 10 加侖飲用水箱至少配有 11.5 加侖廢水箱）以存放髒水。

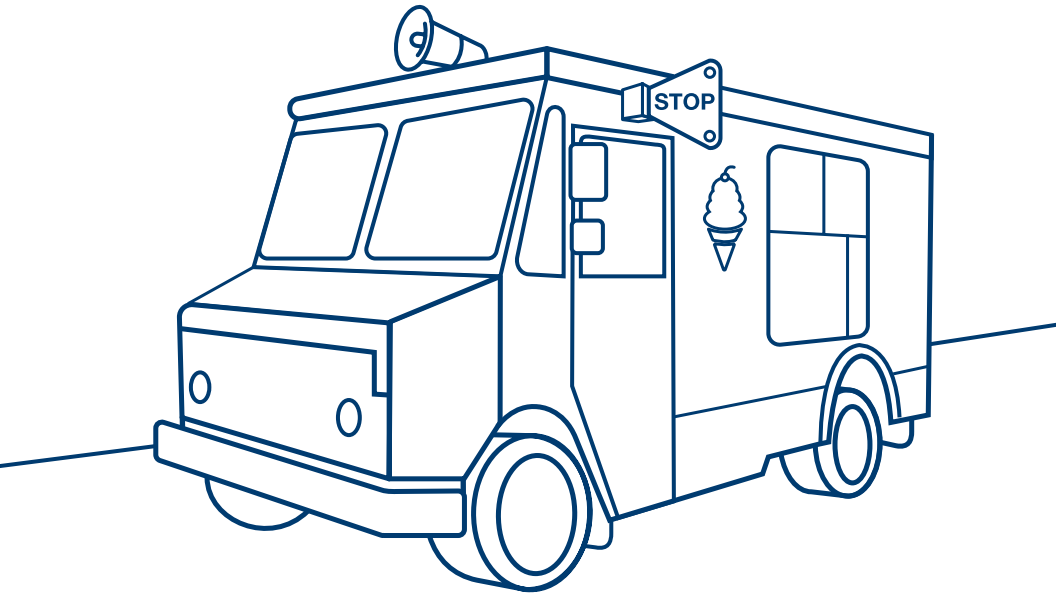
如果您在卡車上準備食物，必須要有：

- 一個至少裝有 **40 加侖**飲用水的水箱。
- 一個裝有比飲用水箱多出 **15 %** 液體的廢水箱（例如 40 加侖飲用水箱至少配有 46 加侖廢水箱）以存放髒水。
- 在駕駛座與食物準備區域之間進行分隔。

如果您在單位上準備食物，可能會有兩個瓦斯筒，卡車上的每個瓦斯筒重量上限是 **100 磅**，推車上的每個瓦斯筒重量上限是 **40 磅**。



冰淇淋卡車必須要有招牌臂（擺動式的停止標誌）與警報蜂鳴器。



注意： 流動食物販售**卡車**必須遵循紐約州機動車輛法律的規定。請上網查詢紐約州關於車輛核准尺寸的詳細資訊：**https://dmv.ny.gov/**，或透過電話撥打：**518-473-5595**

VI. 服務與儲存設施

物資供應所：

物資供應所是您儲存、設置與清潔單位的地方。物資供應所必須要取得紐約市衛生局的許可證。

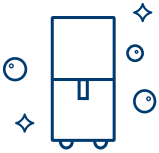
物資供應所必須提供以下設施：

設備清潔與消毒，
包括水槽

攜帶用水（可以安全飲用的水）

處置液體與
固體廢棄物的設備

販售單位的儲存空間



用於清潔流動食物販售單位的隔離與封閉區域

食物準備區域與補給

食物儲存設備

經紐約市消防局 (New York City Fire Department, FDNY) 核准的瓦斯儲存空間

每日日誌

物資供應所與其他核准的設施必須維持攤販使用的每日記錄。這些記錄必須包括許可證或印花號碼以便識別販售單位。記錄必須包括使用設施的日期與時間，以及使用目的。

您在物資供應所的應辦事項：

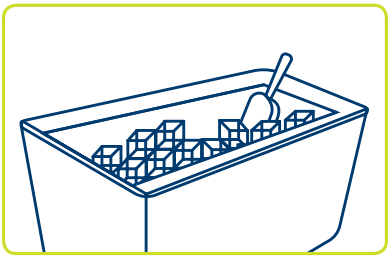
- 您必須將食品販售單位存放在物資供應所、車間或另外核准的設施，而不是放在住家。唯一的例外是綠色推車與僅銷售預包裝食品的單位。

- 您必須每天至少清潔與維護一次您的食品販售單位。此操作必須在物資供應所或衛生局核准的另一個地點進行。

- 您必須使用物資供應所的食物準備設施，在物資供應所準備您的食物。包括冰品在內的所有食物，都必須從遵守聯邦、州與市法律的來源購買。您還必須在物資供應所購買在單位上銷售的熟食。**請記得：**只能準備您的許可證允許的食物。

在離開物資供應所前往販售之前，請記得：

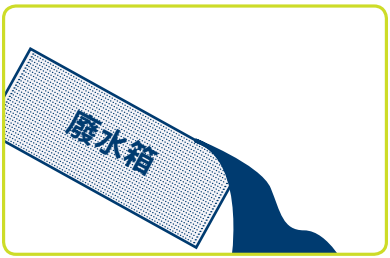
裝滿清水水箱，以供食物準備、洗手與器具清洗之用。



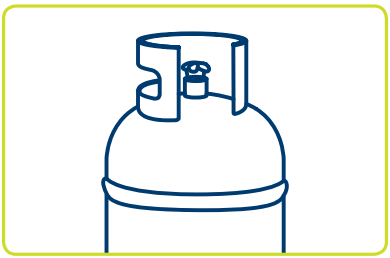
若您的食品販售單位上無法使用機械冷藏，請儲存足夠的冰塊以維持食物的冰涼。

為洗手槽儲存足夠的肥皂與紙巾。

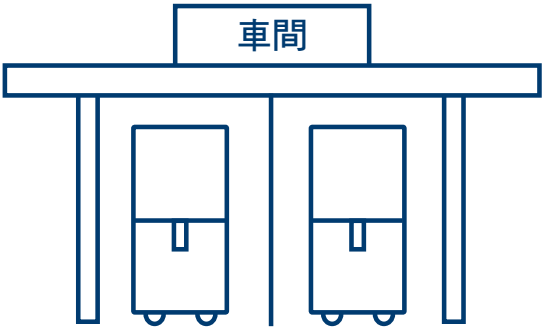
保存夠一整天使用的乾淨器具，除非您的單位上有水槽可以清洗。



清空液體廢水箱。



拿取瓦斯。



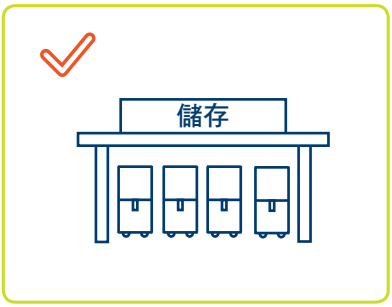
車間 只應用於放置您的流動食物販售單位。通常是一個車庫。 **車間必須取得紐約市衛生局頒發的許可證**。

- 不得在車間準備任何食物。
- ***不***得在車間清潔流動食物販售單位與清除廢棄物。您必須將單位攜至物資供應所進行清潔與清洗，以及丟棄垃圾與廢棄物。

注意：若要取得物資供應所或車間最新檢驗報告的免費副本，請聯絡流動食物販售檢驗計畫，請撥打電話 **646-632-6203**，或發送電子郵件至 **mfvinspections@health.nyc.gov**。

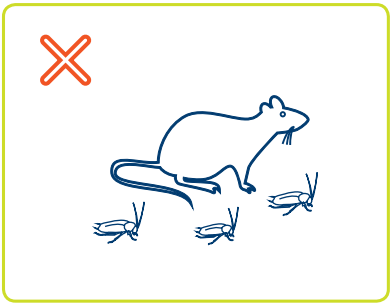
替代的服務與儲存設施：

僅銷售預包裝食品或完整水果與蔬菜（例如綠色推車）的單位所有權人可以要求替代的服務與儲存設施（例如私人車庫）。這些單位類型的許可證持有人必須向衛生局申請核准替代的設施。



每個替代的服務與儲存設施可最多存放四輛推車或一輛車（卡車）。

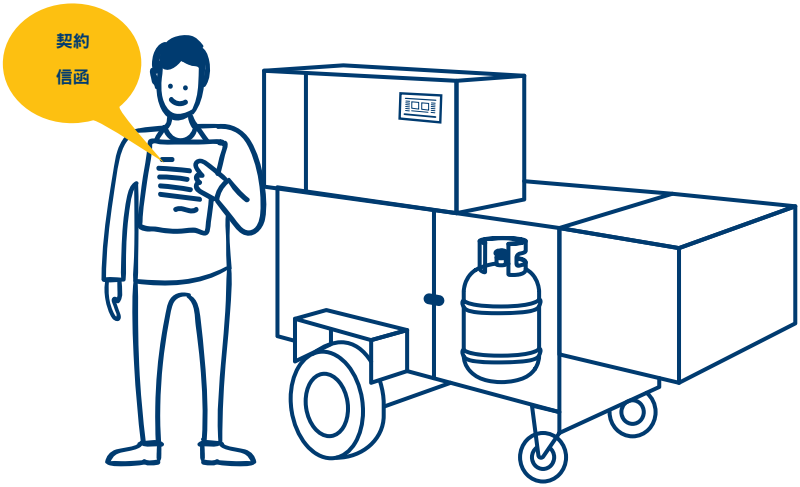
該設施必須提供攜帶用水（可以安全飲用的水）。



該設施不得有害蟲。

該設施不得用於準備或儲存食物。

VII. 日常實務：前往您的販售地點

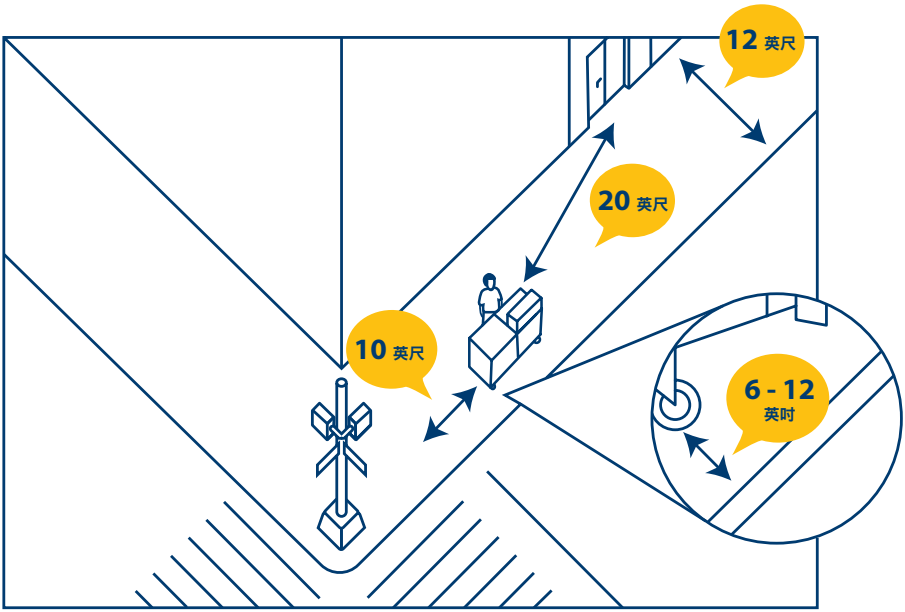


- 在離開物資供應所之前，請務必備妥購買食物的證明與物資供應所契約信函。
- 在前往您的販售地點時，所有物品都必須牢固地連接與存放在推車或卡車上。
- 在行車期間，必須切斷瓦斯筒連接，並安全存放於您的推車或卡車上。在抵達目的地時，只有具備 FDNY 檢驗合格證明 (FDNY Certificate of Fitness) 的人員可以連接瓦斯筒。
- 在前往目的地期間，不得烹煮、加熱水或準備任何其他食物。
- 冰淇淋卡車只能在移動時播放音樂。

VIII. 日常實務：選擇與設定您的販售操作

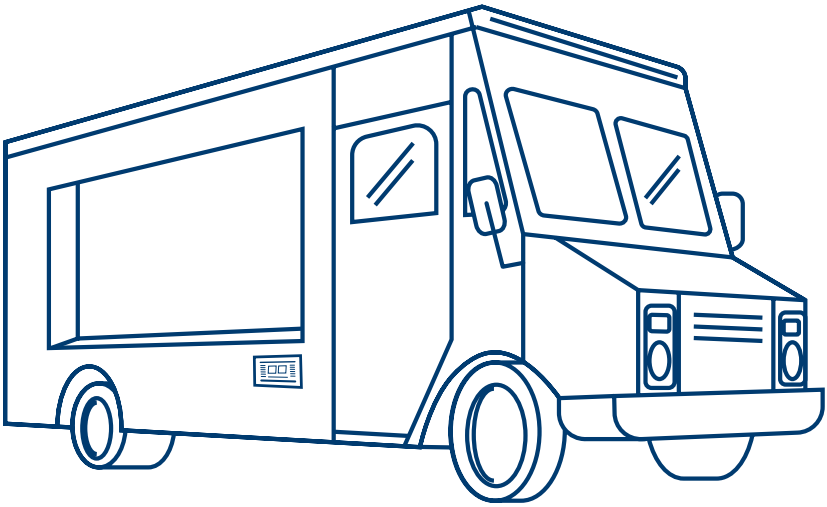
設置流動食物販售單位的場所：

推車：



- 將您的推車設置於**至少有 12 英尺寬的人行道**。
- 將您的單位設置於距路緣 **6-12 英吋的位置**。
- 將您的單位設置於距離十字路口、車道或地鐵入口/出口至少 **10 英尺**遠的位置。
- 您的單位與大樓入口或出口之間的距離至少為 **20 英尺**。
- 您的單位不得位於公車站或醫院「禁止暫停」(No Standing) 區域。

- 您不得在限制或禁止販售的街道上販售。可上網查詢限制街道清單：**nyc.gov/health/mobilefoodvending**。



車輛（包括卡車）：

- 您必須遵守和流動食物販售推車相同的放置規範。
- 您的車輛必須要有機動車輛管理局 (Department of Motor Vehicles, DMV) 最新發放的車牌、檢驗貼紙與保險。
- 必須遵守所有交通規則。
- 不得在計時停車位販售。
- 引擎不得空轉。

設置流動食物販售單位的方式：

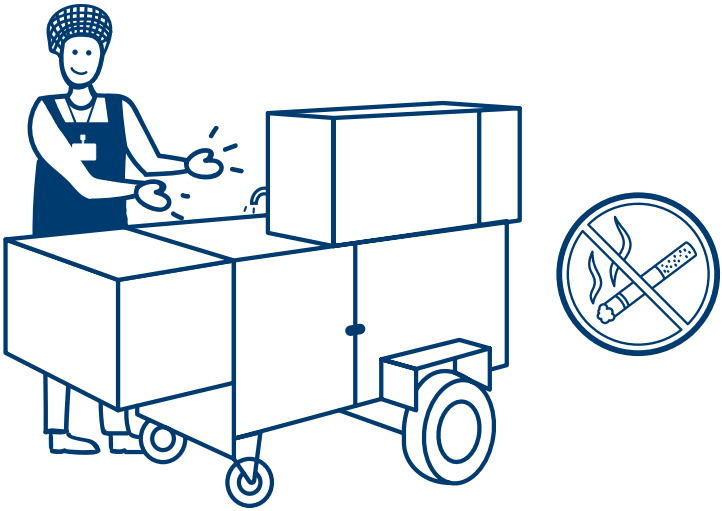
- **在設置販售單位時，設備或補給品**不得阻礙人行道。
- 將所有的非食物項目存放於單位內部、下方或上方。
- 請勿將任何物品存放在單位旁邊的人行道上，**垃圾桶除外**。
- **請勿**將申請許可證前檢驗未核准的任何組件加裝到單位上，特別是可能使推車超過 **5 英尺寬與 10 英尺長的組件**。

- **避免食物受到污染**，包括灰塵與泥土、飛動的昆蟲、鳥類、其他動物與人。
- 在抵達販售地點時，由**具備 FDNY 檢驗合格證明的人員將瓦斯筒連接至**您的烹煮設備。

重要訊息： 請勿將推車或卡車留在街道上過夜，或是在單位上有食物時無人看管。

IX. 如何安全的準備、保留與提供食物

個人衛生非常重要。
請遵照以下準則：



- 您必須始終保持衣著完整。
- 您必須配戴頭套，完全蓋住頭髮，例如：帽子、圍巾或髮網。
- 在準備或提供食物之前，必須要洗手。
- 您必須在上廁所、打噴嚏、抽煙、摸頭髮、身體或衣服、拿錢、清潔推車或卡車、處理垃圾與準備生的食物與肉類之後洗手。
- 在販售時不得吸菸。

為避免將疾病傳播給您的顧客，請遵照以下規則：

請確定將需要安全控制時間與溫度 (temperature controls for safety, TCS) 的食物烹煮到適當的溫度。這些食物包括熱狗、香腸、旋轉烤肉、羊肉、炸雞、餡餅、米飯與蔬菜。*

雞肉 **華氏 165 度 或以上**
豬肉 **華氏 150 度或以上**
絞肉 **華氏 158 度或以上**
蛋類產品 **華氏 145 度或以上**
所有的其他食品 **華氏 140 度或以上**

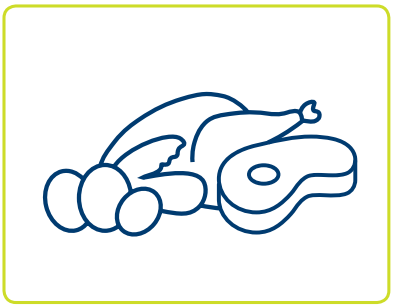
冷食（例如生肉、奶製品、沙拉與其他即食食品）**華氏 41 度或以下**。

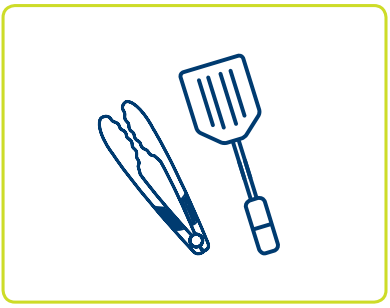
請勿徒手碰觸即食食品。提供即食食品一定要使用屏障，例如叉子、手套或熟食紙。

如果是已經煮熟且包裝在容器、袋子或包裝紙內的食物，無須使用上菜屏障。

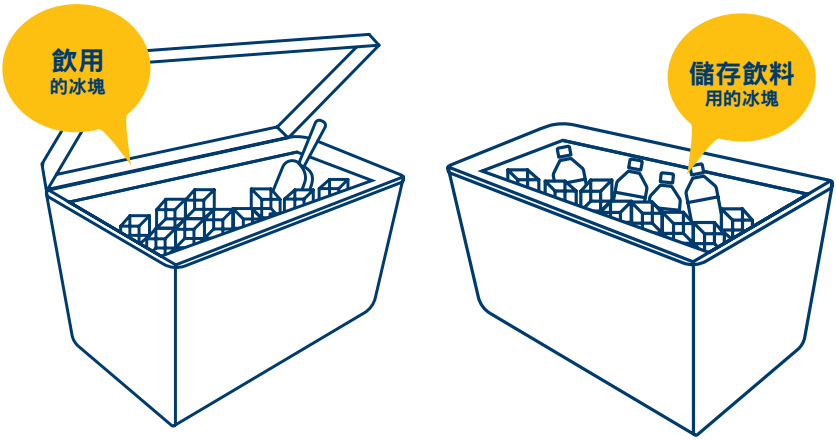
* 有些食物稱為「安全控制時間與溫度」食物，簡稱 TCS。若未保存於適當的溫度下，這些是可能滋生細菌並致病的食物。

- **切勿交叉污染；生食與熟食各自使用獨立的器具。**生的動物食品，例如肉類、禽肉、海鮮、蛋與未殺菌的牛奶產品，可能含有致病的細菌。這些細菌可能從食物、手、器具與食物準備表面傳遞到其他食物上。





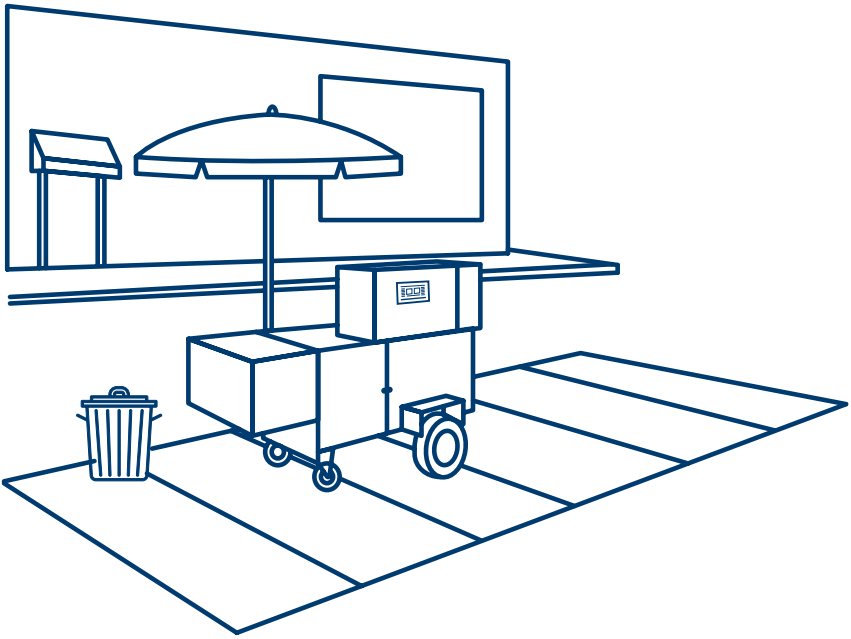
- 生食與熟食各自使用獨立的器具。
- 使用溫度計至少每二小時檢查一次熱食與冷食溫度。
- 調味品必須要以個別的包裝提供，或是直接從容器倒出。



冰品與冰淇淋單位

- 所有的冰品都必須取自核准的來源。
- 用於飲食的冰品必須在包裝上清楚註明製造商。
- 用於飲食的冰品必須儲存在乾淨、容易清潔，且以核准的食品級材料製成的密閉容器內。
- 所有的冰品都必須要用長柄冰杓處置，以避免徒手接觸。
- 冰杓必須要放置於冰裡，把手在上且遠離冰塊。
- 冰杓也必須存放於乾淨的表面上，以避免污染物（包括灰塵與泥土、飛動的昆蟲、鳥類、其他動物與人）。
- 用於維持食品與飲料冰涼的冰塊不得用於飲料或食物。冷媒冰不適合飲食。
- 包裝的食物，包括飲料，可以存放於冰裡。融化的冰水必須排掉，以避免造成污染。

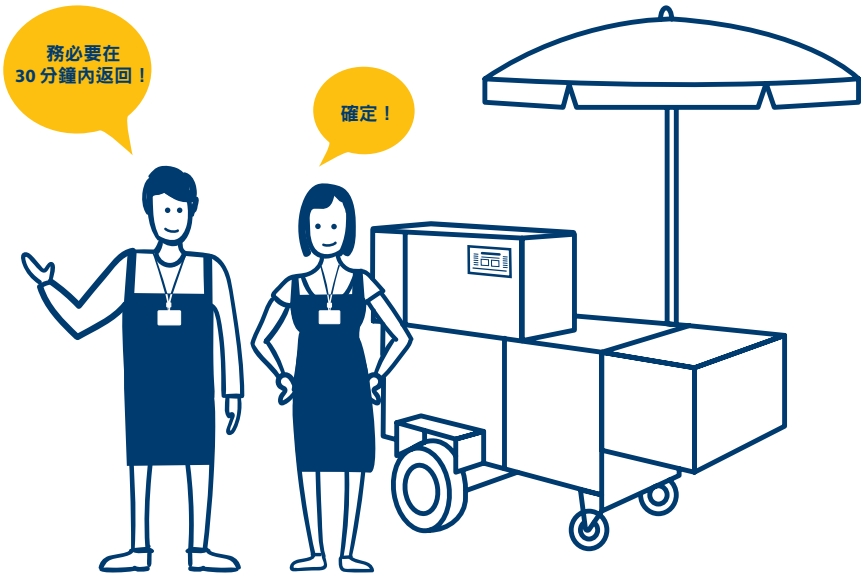
經營流動食物販售單位的其他準則：



- 推車或卡車四周的區域要維持乾淨，不得有垃圾。如果您的單位附近有任何溢灑液體或髒亂，請立即清潔。**垃圾與液體廢棄物不得丟棄於公共街道或人行道，或是公用垃圾桶。**
- 依情況所需，由具備 FDNY 檢驗合格證明的人員更換瓦斯筒。
- 在需要更多清水或補給品時，請返回物資供應所。您可以在物資供應所重新補給清水、重新補給食品、清洗器具、清空廢水與處置垃圾。

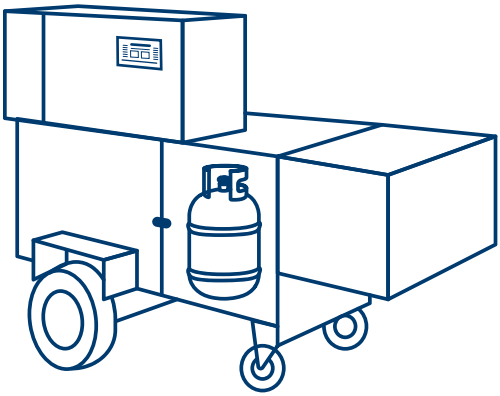
如果您必須要暫時離開去上廁所或從當地商店取得補給品，請進行以下其中一項：

- 由另一位有執照的攤販為您經營單位，直到您返回為止。
- 由沒有執照的人員留在單位，**但是**務必要
  - ✓ 關閉您的烹煮設備。
  - ✓ 適當且安全地儲存所有的食物。
  - ✓ 關閉與鎖上單位，以避免他人毀損。
  - ✓ 在 30 分鐘內返回。



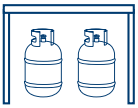
X. 當日結束營業後關閉您的販售操作

當日結束營業後關閉您的單位時：

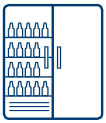


- 將烹飪油脂存放於防漏的容器，並將油脂丟棄於物資供應所。
- 確定返回物資供應所的所有食物都有適當地儲存，並加以保護以避免污染。例如：
  - 所有的熟食都必須要適當冷卻或丟棄。
  - 所有未烹煮、控制時間與溫度的食物都必須保存在**華氏 41 度或以下**。
  - 所有的冷食都必須保存在**華氏 41 度或以下**。
- 依情況所需，由具備 FDNY 檢驗合格證明的人員從烹煮設備拔除瓦斯筒的連接。
- 在行車期間，將瓦斯筒牢穩地儲存於單位上。

將您的單位返回物資供應所並牢記：



請勿將瓦斯筒留在單位上。將所有的瓦斯筒放回物資供應所的瓦斯筒存放區域。



請勿將任何食物留在單位上。將所有的食物放回乾燥或冷藏貯存區。

使用物資供應所的洗碗設施清洗所有的器具與餐具。

安全地儲存所有的非食物補給品（包括器具與餐具），以避免污染。

使用物資供應所的設施清洗單位的內部與外部。

將垃圾與液體廢棄物放置於物資供應所的垃圾處置設施。

流動食物販售：
確保顧客的安全，避免常見的違規行為

保持清潔與清洗雙手

- 穿著潔淨的衣服，並在髒污或是受到生肉污染時更換圍裙或其他外衣。
- 戴帽子或其他頭罩以避免頭髮蓋到臉與阻礙視線。
- 如果準備與烹煮生食或其他可能有危險的食物，請確定洗手槽正常可用，且肥皂與紙巾或餐巾隨手可得。

將食物維持在適當的溫度下

- 冷食維持在華氏 41 度以下。熱食維持在華氏 140 度以上。
- 審閱衛生局關於溫度維持的要求。
- 要確定用於冷存與熱存的設備運作正常。
- 經常使用溫度計監控冷存或熱存的溫度。

避免食物遭受污染

- 在售出之前，食物應處於遮蓋狀態。
- 依溫度與類型分隔食物。將可能有危險的生鮮食物（例如生禽肉）與即食項目（例如沙拉）分開存放，以避免交叉污染。

維護所有的非食物表面

- 審閱衛生局關於可接受非食物材料的規則；表面應該要光滑、堅硬、不滲透且容易清潔。
- 保持所有表面乾淨清潔且狀況良好（即沒有孔洞、龜裂或開口）。

配戴您的流動食物販賣執照

- 確定單位上的每個人都具備有效的流動食物販賣執照。
- 在販售時配戴執照，讓您的顧客隨時都可以看到。

陳列流動食物販賣許可證與印花

- 檢查單位上是否有最新的有效許可證可供查驗。
- 請確定將最新的有效印花貼在單位外面，讓顧客可以看到。

只能將販售單位放置於許可之處

- 審閱放置要求。
- 測量販售單位外部邊緣到附近大樓、商店、戲院、運動場或其他公共空間入口的最近距離。距離必須至少 20 英尺。
- 測量販售單位外部邊緣到行人穿越道、地鐵或公車站的最近距離。距離必須至少 10 英尺。
- 要確定販售單位是在街道上，且緊鄰人行道邊緣，最長不得超過 6 英吋。
- 請勿將販售單位放置於寬度不到 12 英尺的人行道上。
- 請勿將販售單位放置於依法限制販售的任何街道上。

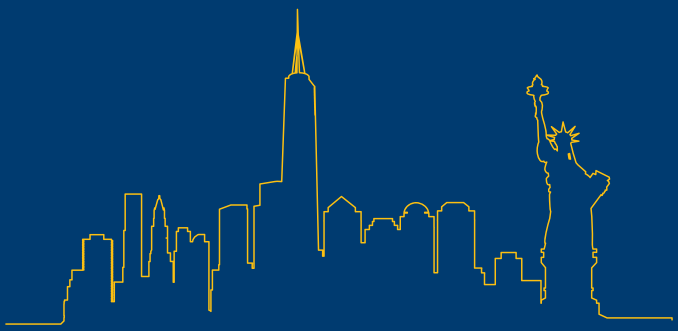
其他問題或疑慮？

請致電衛生局，電話：

212-676-1600

如需更多資訊：

請撥打 **311** 或 **212-676-1600**



NYC Health