क्या जानना
मोबाइल खाद्य विक्रेताओं
के लिए आवश्यक है

यह गाइड आपको अपने मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट **(ट्रकों सहित ठेला गाड़ी या मोटर वाहन)** को सुरक्षित रूप से और कानूनी तौर पर संचालित करने में मदद करेगी। अपने कर्मचारियों और ग्राहकों को खाद्य जनित बीमारी से सुरक्षित रखिए और आम उल्लंघनों से बचिए।

NYC Health

अधिक जानकारी के लिए **NYC** स्वास्थ्य विभाग **(NYC Health Department)** को **212-676-1600** पर कॉल करें।

विषय - सूची

I. परिचय.....1

II. निरीक्षण.....1

III. उल्लंघन की सूचना (सम्मन).....1

IV. आपको अपने परमिट, लाइसेंस और डीकल के बारे में क्या पता होना चाहिए.....2

बेचने की अनुमति किसे दी गयी है?.....3

परमिट धारक को क्या करना चाहिए?.....3

V. आपके मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट के लिए उपकरण और आकार की आवश्यकताएं.....6

VI. सेवा और भंडारण की सुविधा.....13

VII. दैनिक विधि: अपने बिक्री स्थान पर जाना.....19

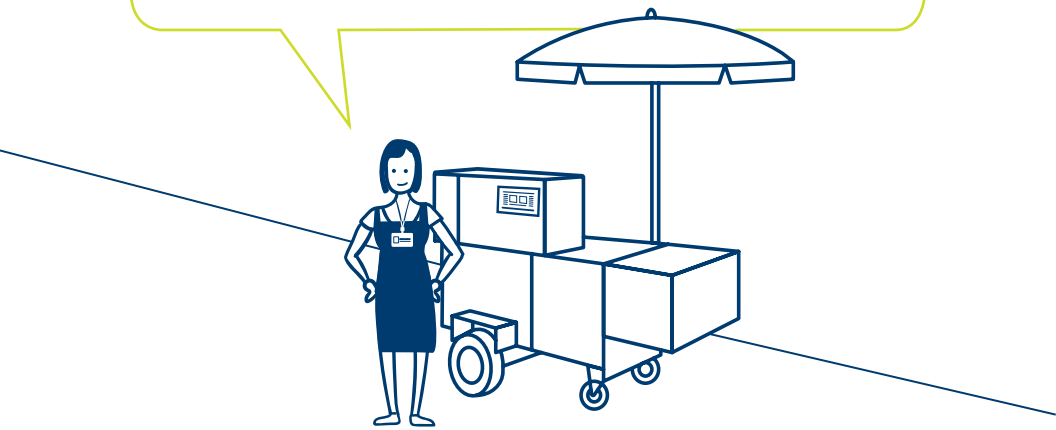
VIII. दैनिक विधि: चयन करना और अपने बिक्री ऑपरेशन की स्थापना करना.....20

IX. भोजन को सुरक्षित रूप से कैसे तैयार करें, पकड़ें और परोसें.....24

X. अपने बिक्री ऑपरेशन को एक दिन के लिए बंद करना.....30

यह गाइड स्पेनिश, अरबी, बांग्ला, उर्दू, चीनी, रूसी, ग्रीक, फारसी और हिंदी में उपलब्ध है।

कृपया ध्यान दें कि यह गाइड न्यूयॉर्क शहर के मोबाइल खाद्य विक्रेताओं पर लागू होती है। हम आपके सहयोग को महत्व देते हैं और चाहते हैं कि यह एक उपयोगी संसाधन हो। यदि आपके पास कोई प्रश्न या प्रतिक्रिया है तो, कृपया **212-676-1600** पर संपर्क करें या **mfvinspections@health.nyc.gov** पर ईमेल करें।



I. परिचय

जब आप अपने मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट का संचालन कर रहे हों तब सभी नियमों और कानूनों का पालन करना महत्वपूर्ण है। स्वास्थ्य संहिता और प्रशासनिक संहिता स्वास्थ्य विभाग की आवश्यकताओं के अनुसार रूपरेखा करते हैं—खाद्य सुरक्षा आवश्यकताओं से इकाई नियुक्ति करने तक—यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपकी मोबाइल भोजन बिक्री यूनिट सुरक्षित रूप से संचालित हो।

यह गाइड मूल बातें प्रदान करती है। अधिक जानकारी के लिए, मोबाइल खाद्य विक्रेताओं की नारंगी बुक देखें, जिसमें स्वास्थ्य संहिता के अनुच्छेद **81, "Food Safety"** (खाद्य सुरक्षा), और न्यूयॉर्क सिटी के अध्याय **6** के नियम **"Food Units"** (खाद्य इकाइयाँ) शामिल हैं।

II. निरीक्षण

स्वास्थ्य विभाग को कम से कम साल में एक बार मोबाइल खाद्य बिक्री इकाइयों का निरीक्षण करना आवश्यक है यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे कानून का अनुपालन कर रहे हैं। निरीक्षण भी आयोजित किए जाते हैं:

- परमिट के नवीकरण के लिए
- शिकायतों या उल्लंघनों की अन्य रिपोर्टों के जवाब में
- स्वास्थ्य आयुक्त द्वारा जारी किए गए एक आदेश का पालन, उल्लंघन को सही करने के लिए

निरीक्षण के अंत में, निरीक्षक किसी भी उल्लंघन की एक इलेक्ट्रॉनिक रिपोर्ट मोबाइल भोजन विक्रेता को दे देंगे। सभी उल्लंघनों को तुरंत सही किया जाना चाहिए। यह रिपोर्ट परमिट धारक को भी भेजी जाती है।

III. उल्लंघन की सूचना (सम्मन)

यदि आपके पास उल्लंघन है, तो आपको उल्लंघन की एक सूचना (**Notice of Violation, NOV**) मिल सकती है, जो की:

- परमिट धारक को प्रशासनिक परीक्षण कार्यालय और सुनवाई (**Office of Administrative Trials and Hearings**) (पर्यावरण नियंत्रण बोर्ड सुनवाई प्रभाग (**Environmental Control Board Hearings Division**)) की सुनवाई में भाग लेने के अवसर के लिए सूचित करता है सुनवाई की तारीख, समय और स्थान बताता हैं
- **NOV** पर प्रतिक्रिया कैसे की जाए इसके बारे में जानकारी प्रदान करता है
- परमिट धारक को सूचित करता है कि वह, स्वास्थ्य विभाग के निष्कर्षों को चुनौती देने के साक्ष्य प्रस्तुत कर सकता हैं या कर सकती हैं, एक रक्षा प्रदान कर सकता हैं या कर सकती हैं और / या अनुपालन दिखा सकता हैं या कर सकती हैं

IV. आपको अपने परमिट, लाइसेंस और डीकल के बारे में क्या पता होना चाहिए

- लाइसेंस, परमिट और डीकल्स न तो बेचे जा सकते हैं, न किराए पर दिए जा सकते हैं और न ही किसी और व्यक्ति को दिए जा सकते हैं।
- विक्रेताओं के पास हमेशा वर्तमानकालिक **परमिट** "कागज।" होने चाहिए (अगर आप पर जुर्माना देय है तो आप अपने परमिट को नवीनीकृत करने में समर्थ नहीं हो सकते है।)
- भोजन बेचने के लिए, मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट पर **डीकल** होना चाहिए।
- भोजन बेचने के लिए, मोबाइल खाद्य विक्रेता के पास एक वर्तमानकालिक मोबाइल खाद्य बिक्री **लाइसेंस** होना चाहिए।
- विक्रेताओं को उनके लाइसेंस पहनने चाहिए ताकि यह जनता के द्वारा हर समय देखा जा सके।

बेचने की अनुमति किसे दी गयी हैं?

- केवल वही विक्रेता खाद्य या पेय बेच सकते हैं, जो लाइसेंस प्राप्त कर चुके है और परमिट धारक द्वारा अधिकृत है। परमिट धारक को एक नोटरी से स्वीकृत **"Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List"** (मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट परमिट धारक प्रस्तुत करना होगा: अधिकृत विक्रेता सूची) फार्म स्वास्थ्य विभाग के लिए।

परमिट धारक को क्या करना चाहिए?

- परमिट धारकों जिम्मेदारी से संचालन और हर समय उनके भोजन बिक्री इकाई की निगरानी करनी चाहिए।
- परमिट धारक किसी भी उल्लंघन के लिए जिम्मेदार हैं, इसके बावजूद कि बिक्री कौन कर रहा है।
- किसी भी जुर्माने के भुगतान के लिए परमिट धारक जिम्मेदार हैं। सभी मोबाइल खाद्य बिक्री उल्लंघनों को परमिट धारक को दिया जाएगा।

NYC मुद्दे 6 विभिन्न प्रकार के मोबाइल खाद्य बिक्री परमिट। यह परमिट भिन्न नियम रखते हैं:

पूरे शहर का परमिट

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- सार्वजनिक सड़कों पर
- हर नगर में
- वर्ष भर

परमिट धारक को हर दो साल में परमिट का नवीकरण कराना होगा

कुल मिलाकर 2,900 परमिट

100 परमिट उन लोगों के लिए अलग निर्धारित किये गए हैं, जो सेवानिवृत्त सैनिक, विकलांग या विकलांग सेवानिवृत्त सैनिक हैं।

अस्थायी (मौसमी) परमिट

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- सार्वजनिक सड़कों पर
- हर नगर में
- 1 अप्रैल से 31 अक्टूबर तक

परमिट धारक को हर साल परमिट का नवीकरण कराना होगा

कुल मिलाकर 1,000 परमिट

नगर-विशिष्ट परमिट

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- सार्वजनिक सड़कों पर
- Bronx, Brooklyn, Queens या Staten Island में
- वर्ष भर

परमिट धारक को हर दो साल में परमिट का नवीकरण कराना होगा

कुल मिलाकर 200 परमिट (50 प्रत्येक नगर के लिए)

ताजा फल और सब्जियाँ (हरी गाड़ी) परमिट

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- केवल ताजे फल और सब्जियों के लिए
- सार्वजनिक सड़कों पर
- हर नगर में लेकिन नामित किये गए पुलिस परिसर तक सीमित
- वर्ष भर

परमिट धारक को हर दो साल में परमिट का नवीकरण कराना होगा

कुल मिलाकर 1,000 परमिट

NYC Health

प्रतिबंधित क्षेत्र परमिट

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- निजी संपत्ति पर; निजी संपत्ति के मालिक से एक पट्टा समझौते की आवश्यकता है

दो साल या उससे कम समय के लिए नवीकृत कराया हुआ,
पट्टा समझौते के आधार पर
परमिट की संख्या पर कोई सीमा नहीं

NYC Health

विशेष विक्रेता परमिट

(देखें स्टेट जनरल बिजनेस लॉ 35A)*

C 4089

बिक्री की अनुमति है

- NYC पार्क संपत्ति की परिधि में
- वर्ष भर

विशेष विक्रेता लाइसेंस की आवश्यकता;
केवल विकलांग दिग्गज योग्य
परमिट की संख्या पर कोई सीमा नहीं

NYC Health

* विशेष विक्रेता परमिट के बारे में और अधिक जानकारी ऑनलाइन **nyc.gov/health/mobilefood** पर ढूँढें।

V. आपके मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट के लिए उपकरण और आकार की आवश्यकताएँ

जब आपके मोबाइल खाद्य बिक्री इकाई को उसका डीकल जारी किया गया था, तो इसने नीचे दी गयी संचालन और खान परोसने की आवश्यकताओं को पूरा किया था।

आवश्यक उपकरण भिन्न प्रकार के भोजन तैयार करने के लिए:

तले हुए या ग्रील्ड सॉस, अंडा, मछली, बर्गर्स कबाब, हैम्बर्गर, अंडे और गैरोस के लिए:

- पीने योग्य पानी (पानी जो कि पीने के लिए सुरक्षित है)
- भोजन को धोने और खाना पकाने के उपकरणों के लिए सिंक
- हाथ धोने का सिंक
- अपशिष्ट जल टैंक
- उपरि संरचना (उदाहरण के लिए, ओवरहैंग या छाता)
- वेंटिलेशन
- कोल्ड होल्डिंग
- हॉट होल्डिंग
- थर्मामीटर

पूर्व-पैक जमे हुए डेसर्ट, पूर्व-पैक सैंडविच, और पूर्व-पैक और पहले से कटे हुए फल और सब्जियाँ:

- अपशिष्ट जल टैंक
- उपरि संरचना (उदाहरण के लिए, ओवरहैंग या छाता)
- कोल्ड होल्डिंग
- हॉट होल्डिंग
- थर्मामीटर

उबला हुआ फ्रैंकफर्टर अथवा सॉस और कनिशेस:

- पीने योग्य पानी (पानी जो कि पीने के लिए सुरक्षित है)
- अपशिष्ट जल टैंक
- वेंटिलेशन
- थर्मामीटर
- उपरि संरचना (उदाहरण के लिए, ओवरहैंग या छाता)
- कोल्ड होल्डिंग
- हॉट होल्डिंग

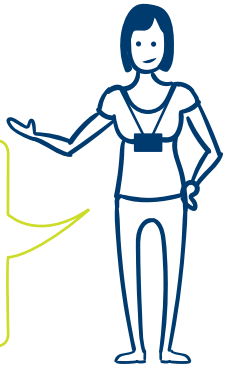
सैंडविच, कच्चे फल, सब्जी सलाद, ब्रेड, बैगल या रोल ऊपर से मक्खन या क्रीम पनीर, स्मूथीस और सॉफ्ट-सर्व आइसक्रीम के साथ :

- पीने योग्य पानी (पानी जो कि पीने के लिए सुरक्षित है)
- भोजन को धोने और खाना पकाने के उपकरणों के लिए सिंक
- हाथ धोने का सिंक
- अपशिष्ट जल टैंक
- उपरि संरचना (उदाहरण के लिए, ओवरहैंग या छाता)
- वेंटिलेशन
- कोल्ड होल्डिंग
- हॉट होल्डिंग
- थर्मामीटर

ब्रूड कॉफी या चाय, डोनट्स, पेस्ट्री, बैगल या रोल, ऊपर से मक्खन या क्रीम पनीर, पॉपकॉर्न, कपास कैंडी, सादे या कैन्डीड नट, मुलायम प्रेट्ज़ेल और प्रेट्ज़ेल के साथ:

- पीने योग्य पानी (पानी जो कि पीने के लिए सुरक्षित है)
- अपशिष्ट जल टैंक
- उपरि संरचना (उदाहरण के लिए, ओवरहैंग या छाता)
- वेंटिलेशन

याद रखिये: विक्रेता पूर्व परमिट निरीक्षण के बाद (उदाहरण के लिए, आकार, उनका कहना है उपसाधन, आदि) उनकी यूनिट को नहीं बदल सकते है। अगर आप अपनी इकाई में कुछ परिवर्तन करते हैं हैं, तो आपका तुरंत निरीक्षण किया जाना चाहिए।



शब्दावली:

कोल्ड होल्डिंग - यांत्रिक प्रशीतन उपकरण जो की 41 डिग्री फेरनहाइट पर या उससे कम पर खाद्य पदार्थ संग्रहीत करने और इस्तेमाल के लिए संघटित किये जाते हो। मोबाइल भोजन इकाइयाँ,सीमित खाद्य वस्तुओं और खाना पकाने के लिए थोड़ी या बिलकुल ही नहीं खाद्य तैयारी के साथ जैसे कि हॉट डॉग और इतालवी बर्फ गाड़ियां खाद्य पदार्थ और पेय को ठंडा रखने के लिए बर्फ का उपयोग कर सकती हैं। पिघलती हुई बर्फ को संदूषण की सम्भावना को कम करने के लिए बहा दिया जाना चाहिए।

पाक शाला (खाद्य तैयारी) सिंक - केवल खाना बनाने के लिए इस्तेमाल किये जाने वाला सिंक।

हाथ धोने का सिंक - केवल अपने हाथ धोने के लिए इस्तेमाल किये जाने वाला सिंक। आप खाना बनाने के लिए या बर्तन साफ करने के लिए इस सिंक का उपयोग नहीं कर सकते हैं।

हॉट होल्डिंग - यांत्रिक उपकरण जो की 140 डिग्री फेरनहाइट पर या उससे अधिक पर खाद्य पदार्थ संग्रहीत करने और इस्तेमाल के लिए संघटित किये जाते हो। हॉट-होल्डिंग उपकरण में भाप टेबल या भोजन गर्म रखने वाले उपकरण भी शामिल है। खाना पकाने के उपकरण जैसे की ग्रिल या ओवन, हॉट होल्डिंग उपकरण नहीं है।

उपरि संरचना - जैसे की ओवरहैंग, छत, चंदवा, छाता या इसी तरह के उपकरण जो कि प्रदूषण से मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट पर खाद्य और उपकरणों की रक्षा करते हैं।

पीने योग्य जल - वह जल जो कि पीने के लिए सुरक्षित है। वहमोबाइल खाद्य बिक्री इकाइयाँ जो कि भोजन तैयार करती है, उनके लिए हाथ धोने और भोजन और खाना पकाने के उपकरणों की सफाई के लिए पीने के पानी का इस्तेमाल आवश्यक हैं। वह इकाइयाँ जो कि भोजन तैयार नहीं करती है जैसे की फल और सब्जी कार्ट, उनके लिए पीने के पानी की आवश्यकता नहीं है।

थर्मामीटर - उपकरण जो कि भोजन और कोल्ड-हॉट-होल्डिंग उपकरण सहित थर्मामीटर और थर्मोकप्ल्स के तापमान नापता हैं। भोजन के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला थर्मामीटर मोबाइल भोजन इकाई पर बनाए और परोसे हुए खाद्य पदार्थों के तापमान रेंज को मापने में सक्षम होना चाहिए। थर्मामीटर, कोल्ड होल्डिंग होल्डिंग इकाइयों में इस्तेमाल किया जाना चाहिए और तापमान को मापने के लिए कोल्ड होल्डिंग के सबसे गरम हिस्से में रखा जाना चाहिए। हॉट होल्डिंग उपकरणों में भोजन का तापमान मापने के लिए इस्तेमाल थर्मामीटर इस तरह के उपकरणों के सबसे ठंडे हिस्से में तापमान मापने के लिए रखा जाना चाहिए।

तीन डिब्बे वाला सिंक - एक सिंक कम से कम तीन बेसिन के साथ होना चाहिए जो खाना पकाने के उपकरणों को धोए, निथारें और कीटाणुरहित करें आप इस सिंक में भोजन को साफ भी कर सकते हैं।

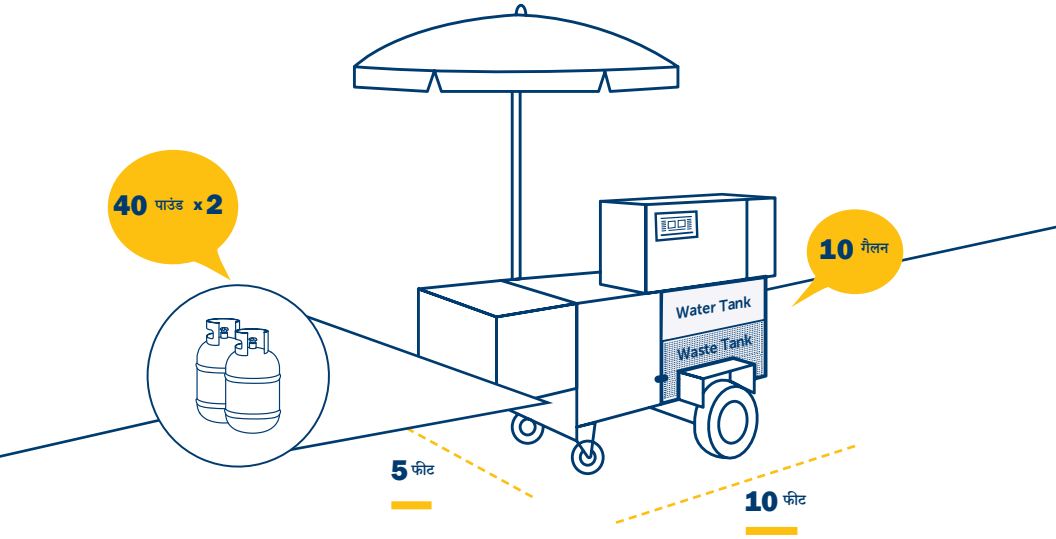
वेंटिलेशन - यांत्रिक उपकरण, आम तौर पर एक हुड बिजली के पंखे के साथ और हटाने योग्य तेल फिल्टर, जो कि मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट पर बाहर या अंदर, तेल, भाप, धुआं, गंध और धुएं के संग्रह को भोजन को दूषित या उपद्रव के कारण बनने से रोकने के लिए इस्तेमाल किया जाता है।

अपशिष्ट जल टैंक - आपके भोजन के संचालन से निकले अपशिष्ट जल के संचय के लिए एक धातु या प्लास्टिक की टंकी। टैंक, टिकाऊ, जंग प्रतिरोधी और गैर शोषक होना चाहिए, चिकनी और आसानी से सफ़ाई की जाने वाली सतह के साथ। इसे पीने के पानी की आपूर्ति टैंकों की तुलना में 15 प्रतिशत अधिक क्षमता का होनी चाहिए: कार्ट के लिए कम से कम एक 11.5 गैलन टैंक और ट्रकों के लिए कम से कम एक 46 गैलन टैंक।

जल आपूर्ति टैंक - आपके मोबाइल भोजन इकाई के लिए पीने के पानी के संचय के लिए एक टैंक। यह टैंक, धातु, खाद्य ग्रेड प्लास्टिक या अन्य सामग्री का बनाया जाना चाहिए जो कि टिकाऊ, जंग प्रतिरोधी और गैर शोषक हो। इसकी चिकनी और आसानी से सफ़ाई की जाने वाली सतह होनी चाहिए। वह कार्ट जिनमें पीने के पानी की आवश्यकता होती है उनमें कम से कम एक 10 गैलन टैंक होना चाहिए और ट्रकों में कम से कम एक 40 गैलन टैंक होना चाहिए।

आपके मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट के लिए अन्य आवश्यकताएँ:

मोबाइल खाद्य बिक्री इकाइयाँ, फुटपाथ ट्रेलरों और धक्का कार्ट सहित **5 फुट से चौड़ें और 10 फुट से लंबे नहीं होने चाहिए (5'X 10')**. इन सब में हाथों से चलाने वाले छकड़े के संलग्नक और उपरि संरचनाएँ भी शामिल हैं।



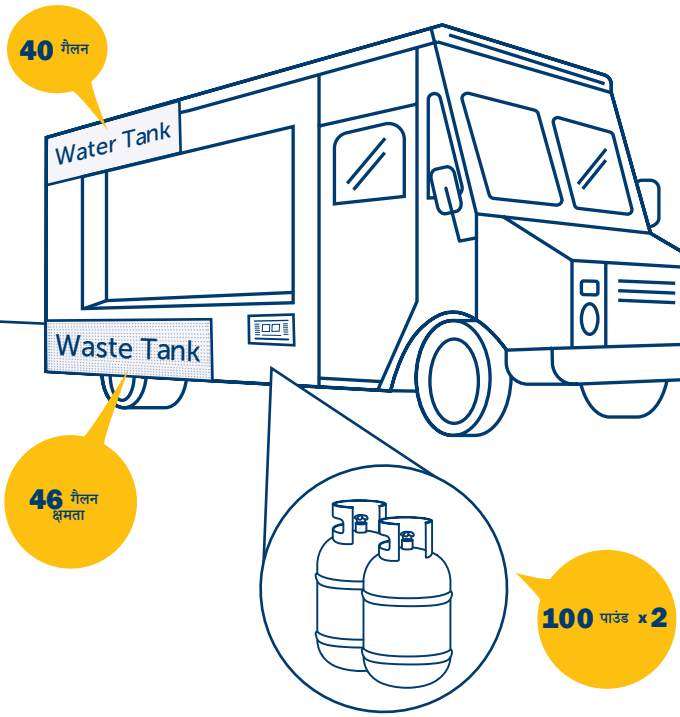
यदि आप एक हाथों से चलानेवालें छकड़ें पर खाना तैयार करते हैं, तो आप के पास होना चाहिए:

- एक टैंक जो कि कम से कम **10 गैलन** पीने का पानी रोक के रख सकता हो।
- एक अपशिष्ट जल टैंक जो कि **15 प्रतिशत** पीने के पानी की टंकी की तुलना में अधिक तरल रोक के रख सकता हो (उदाहरण के लिए, एक 10 गैलन पीने के पानी की टंकी के लिए कम से कम 11.5 गैलन) गंदा पानी इकट्ठा करने के लिए।

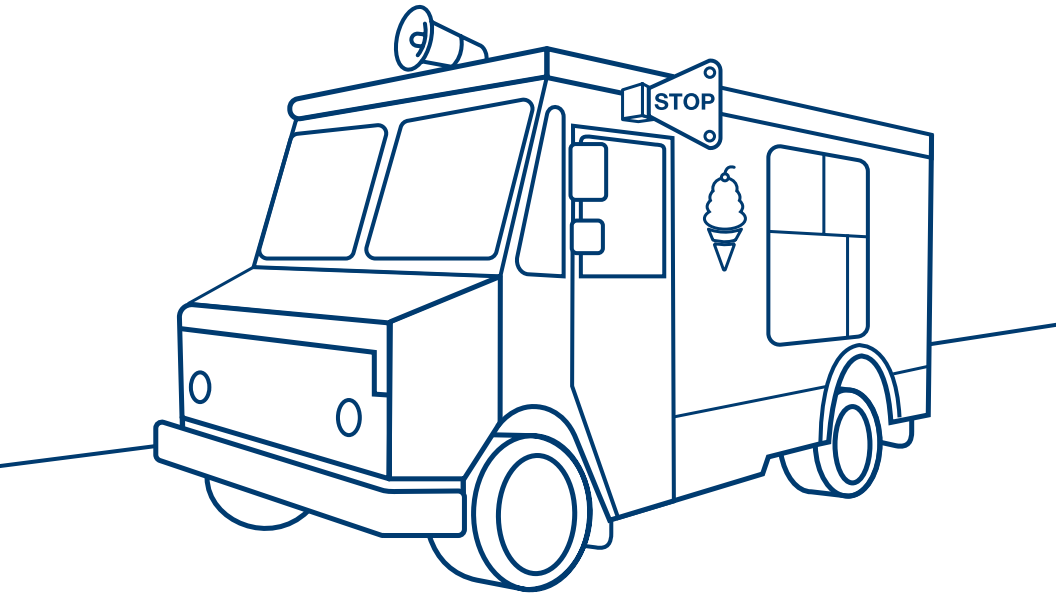
यदि आप एक ट्रक पर खाना तैयार करते हैं, तो आपके पास होना चाहिए:

- एक टैंक जो कि कम से कम **40 गैलन** पीने का पानी रोक के रख सकता हो।
- एक अपशिष्ट जल टैंक जो कि **15 प्रतिशत** पीने के पानी की टंकी की तुलना में अधिक तरल रोक के रख सकता हो (उदाहरण के लिए, एक 40 गैलन पीने के पानी की टंकी के लिए कम से कम 46 गैलन) गंदा पानी इकट्ठा करने के लिए।
- टैक्सी और भोजन तैयार करने क्षेत्र के बीच एक विभाजन।

यदि आप अपनी इकाई पर खाना तैयार करते हैं, तो आपके पास दो प्रोपेन टैंक होने चाहिए जिनका वज़न **100 पाउंड प्रत्येक ट्रकों के लिए** और लगभग **40 पाउंड प्रत्येक हाथों से चलानेवालें छकड़ें के लिए।**



आइसक्रीम ट्रकों पर एक साइनेज आर्म (एक रोकने का सिग्नल जो बाहर की तरफ जाता हो) और चेतावनी बीपर्स होना चाहिए।



नोट: मोबाइल खाद्य बिक्री **ट्रक** न्यूयॉर्क राज्य मोटर वाहन कानून के अधीन हैं। वाहनों के स्वीकृत आकार पर जानकारी के लिए कृपया न्यूयॉर्क राज्य के साथ ऑनलाइन **https://dmv.ny.gov/** पर या फोन के द्वारा **518-473-5595** पर जाँच करें

VI. सर्विस और भंडारण की सुविधा

कम्मिस्सरिस:

कम्मिस्सरिस वह स्थान है जहाँ पर आप भंडारण, स्थापना और अपनी इकाई की सफाई करते हैं। कम्मिस्सरिस के पास स्वास्थ्य विभाग की ओर से एक अनुमति होनी चाहिए।

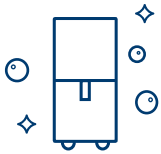
सभी कम्मिस्सरिस को निम्नलिखित प्रदान करना चाहिए:

सफाई और रोगाणु रहित करने के उपकरण, सिंक सहित

पीने योग्य पानी (पानी जोकि पीने के लिए सुरक्षित हो)

उपकरण तरल के निपटान और ठोस अपशिष्ट के लिए

बिक्री इकाइयों के लिए भंडारण स्थान



मोबाइल खाद्य बिक्री इकाइयों के धोने के लिए अलग और बंद क्षेत्र

खाद्य तैयारी क्षेत्र और आपूर्ति उत्पाद

खाद्य भंडारण उपकरण

न्यूयॉर्क सिटी फायर विभाग से स्वीकृत प्रोपेन भंडारण स्थान (New York City Fire Department, FDNY)

दैनिक लॉग्स

कम्मिस्सरिस, और अन्य अनुमोदित सुविधाएं, विक्रेता उपयोग का दैनिक रिकॉर्ड रखना चाहिए। इन रिकॉर्डों को परमिट या डीकल संख्या से वेंडिंग इकाइयों की पहचान करनी होगी। रिकॉर्ड्स में तारीख और समय जब सुविधाओं का इस्तेमाल किया गया और किस प्रयोजन के लिए शामिल करना चाहिए।

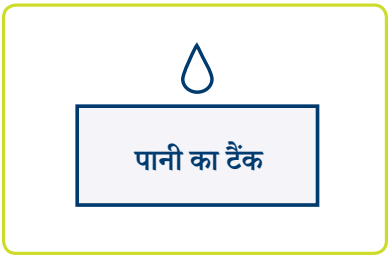
आपको अपने कम्मिस्सरी पर क्या करना चाहिए:

- आपको अपनी भोजन बिक्री यूनिट का भंडारण कम्मिस्सरी, डिपो या वैकल्पिक अनुमोदित सुविधा पर करना चाहिए, घर पर नहीं। इसका एकमात्र अपवाद हरा गाड़ियां और इकाइयाँ हैं जो कि केवल पूर्व पैक खाद्य पदार्थ बेचते हैं।

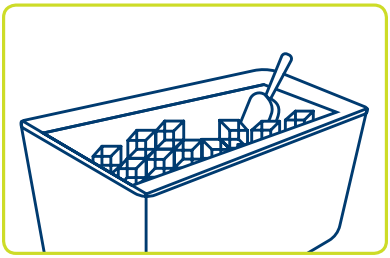
- आपको अपने भोजन बिक्री यूनिट सफाई और सर्विसिंग कम से कम दिन में एक बार प्रतिदिन करनी होगी। यह कम्मिस्सरी पर या स्वास्थ्य विभाग द्वारा अनुमोदित एक अन्य जगह पर किया जाना चाहिए।

- आपको कम्मिस्सरी पर भोजन तैयार करने की सुविधा का उपयोग कर कम्मिस्सरी पर अपने भोजन तैयार करना होगा। सभी खाद्य पदार्थ, बर्फ सहित, संघीय, राज्य और शहर के कानून का अनुपालन करने वाले सूत्रों से खरीदा जाना चाहिए। आपको अपनी इकाई पर बेचने के लिए कम्मिस्सरी पर पहले से तैयार खाद्य पदार्थ भी खरीदने चाहिए.
  याद रखिये: केवल वही खाना तैयार करें जिसकी आपका परमिट अनुमति देता हैं।

खाद्य के लिए कम्मिस्सरी से रवाना होने से पहले याद रखें:



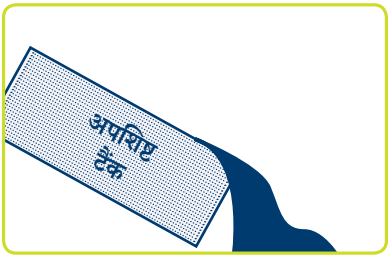
अपने ताजे पानी की टंकी को भोजन तैयार करने, हाथ धोने और बर्तन धोने के लिए पूरी तरह से भर लीजिए।



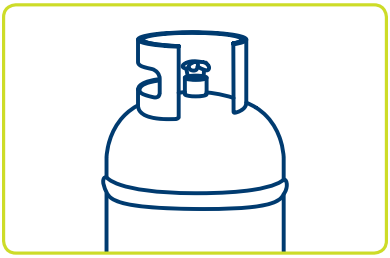
पर्याप्त बर्फ का भण्डारण करें सभी खाने को ठंडा रखने के लिए, यदि आपके भोजन खाद्य यूनिट पर यांत्रिक प्रशीतन की अनुमति नहीं है।

अपने हाथ धोने के सिंक के लिए पर्याप्त साबुन और कागजी तौलिए का भण्डारण कर लीजिए।

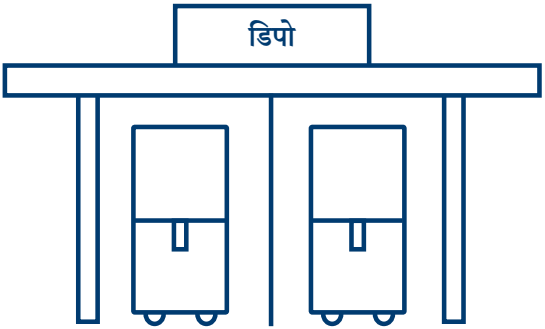
जब तक की आपकी अपनी इकाई पर बर्तन साफ करने के लिए सिंक नहीं है दिन के लिए पर्याप्त स्वच्छ बर्तनों का भण्डारण कर लीजिए।



अपने तरल अपशिष्ट टैंक को खाली करें।



अपने प्रोपेन लायें।



डिपो केवल आपके मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट के भंडारण के लिए होते हैं। वे आम तौर पर एक गैराज होते हैं। **डिपो के लिए स्वास्थ्य विभाग से अनुमति होनी चाहिए।**

- खाना एक डिपो में संग्रहित नहीं किया जा सकता है।
- मोबाइल खाद्य बिक्री इकाइयों की सफाई और कचरा हटाने की अनुमति डिपो में ***नहीं*** है। आपको अपनी इकाई को साफ़ करने, धोने और इसका कचरा फ़ेकने के लिए भी इसे कम्मिस्सरी में लाना होगा।

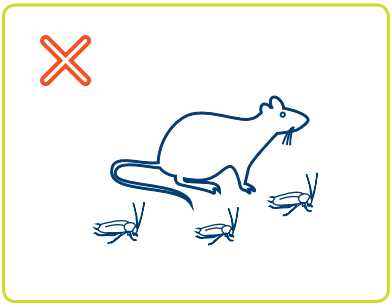
नोट: एक कम्मिस्सरी के या डिपो के हाल ही के एक मुक्त प्रतिलिपि निरीक्षण रिपोर्ट प्राप्त करने के लिए, मोबाइल खाद्य बिक्री निरीक्षण कार्यक्रम से **646-632-6203** पर संपर्क या **mfvinspections@health.nyc.gov** पर ईमेल करें।

वैकल्पिक सेवा और भंडारण की सुविधाः

इकाइयों के मालिक जो केवल पूर्व पैक भोजन या साबुत फल और सब्जियाँ बेचते हैं (उदाहरण के लिए, ग्रीन गाड़ियां) एक वैकल्पिक सेवा और भंडारण की सुविधा अनुरोध कर सकते हैं, जैसे की एक निजी गेराज। इकाइयों के इस प्रकार के परमिट धारकों एक वैकल्पिक सुविधा की मंजूरी के लिए स्वास्थ्य विभाग को आवेदन करना होगा।

प्रत्येक विकल्प सेवा और भंडारण की सुविधा, एक वाहन (ट्रक) या चार धक्का कार्ट का भंडारण कर सकते हैं।

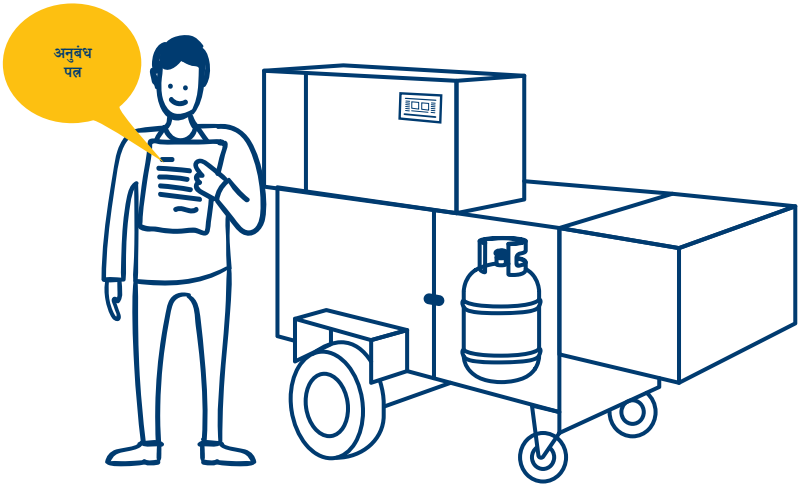
सुविधा को पीने योग्य पानी (पानी जो कि पीने के लिए सुरक्षित हो) प्रदान करना चाहिए।



सुविधा कीट-मुक्त होनी चाहिए।

सुविधा का उपयोग भोजन तैयार करने और भोजन के भंडारण के लिए नहीं किया जाना चाहिए।

VII. दैनिक विधि: अपन बिक्री स्थान पर जाना

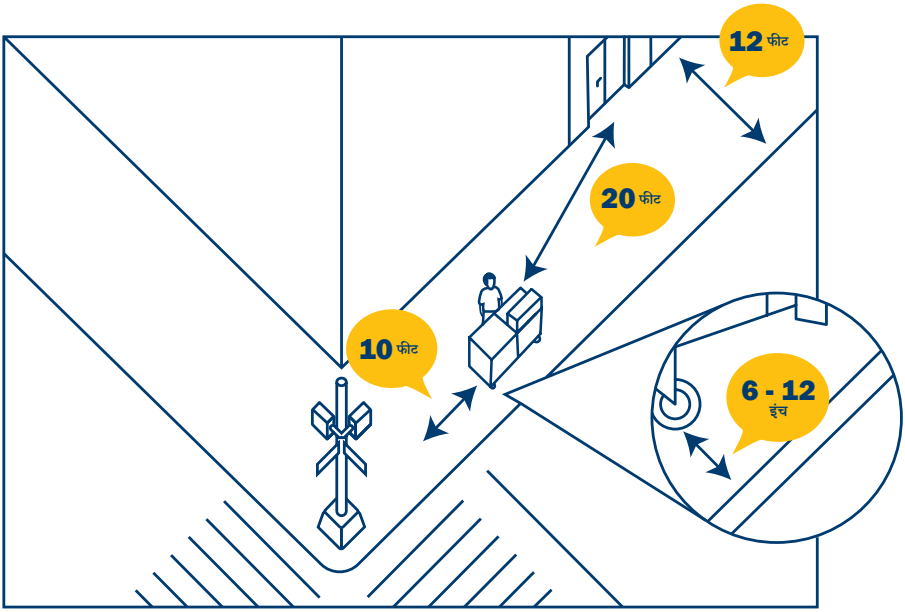


- कम्मिस्सरी से रवाना होने से पहले, सुनिश्चित करें कि आपने जहाँ से भोजन खरीदा है उसका सबूत है और अपने कम्मिस्सरी का अनुबंध पत्र आसानी से उपलब्ध हो।
- जब आप अपने अवस्थिति पर जाएँ तो सभी आइटम सुरक्षित रूप से आपकी गाड़ी या ट्रक पर जुड़ी और संग्रहीत होने चाहिए।
- यात्रा करते समय प्रोपेन टैंक को पृथक करके अच्छे से संगृहीत किये जाना चाहिए। जब आप अपने स्थान पर पहुंचें तो प्रोपेन टैंक केवल FDNY प्रमाणित व्यक्ति से ही जुड़वाना चाहिए।
- अपने अवस्थिति पर यात्रा करते समय आप खाना बनाना, पानी गर्म करना या भोजन तैयार करने जैसा कोई अन्य कार्य नहीं करेंगे।
- केवल आइसक्रीम ट्रक ही चलते हुए संगीत चला सकते हैं।

VIII. दैनिक विधि: चयन करना और और अपने बिक्री ऑपरेशन की स्थापना करना

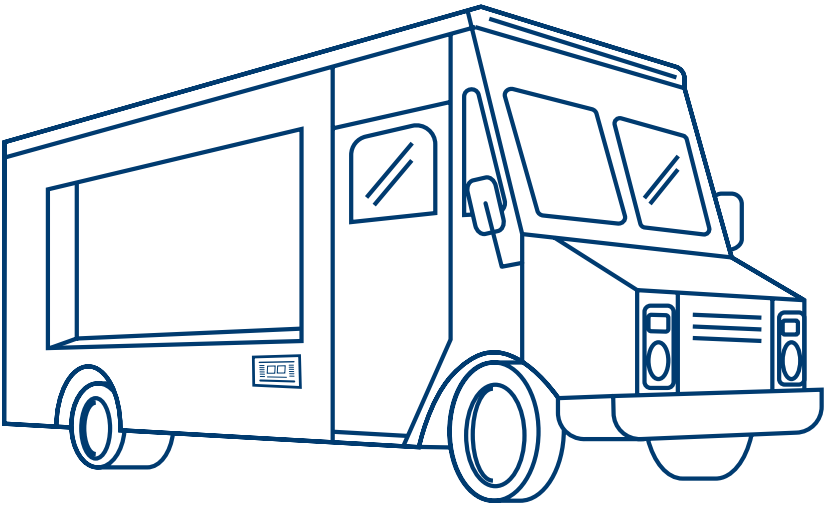
अपने मोबाइल भोजन बिक्री यूनिट को कहाँ स्थापित करें:

ठेलागाडी:



- उस फुटपाथ पर अपने हाथों से चलानेवाला छकड़ा स्थापित करें जो की **कम से कम 12 फीट चौड़ा हो।**
- फुटपाथ के **6-12 इंच** के भीतर अपनी इकाई निर्धारित करें।
- आपकी इकाई किसी भी क्रॉसवॉक, सड़क या सबवे प्रवेश द्वार/निकास से कम से कम **10 फीट** पर निर्धारित करें।
- आपकी इकाई एक इमारत के प्रवेश या बाहर निकलने से कम से कम **20 फीट** पर होनी चाहिए।
- आपकी इकाई एक बस स्टॉप या अस्पताल "No Standing" (नो स्टैंडिंग) क्षेत्र में नहीं होनी चाहिए।

- आप ऐसी सड़क जो कि प्रतिबंधित है या वेंडिंग से निषिद्ध हैं, वहाँ नहीं बेच सकते है। आप प्रतिबंधित सड़कों की सूची **nyc.gov/health/mobilefoodvending** पर ढूँढ सकते हैं।



वाहन (ट्रकों सहित):

- आपको मोबाइल भोजन वेंडिंग कार्ट के ही प्लेसमेंट के नियमों का पालन करना चाहिए।
- आपके वाहन पर एक वर्तमान वाहन मोटर विभाग (Department of Motor Vehicles, DMV) पंजीकरण, निरीक्षण स्टीकर और बीमा होना चाहिए।
- आपको सभी यातायात नियमों का पालन करना चाहिए।
- आपको पार्किंग मीटर पर वेंड नहीं करना चाहिए।
- आपको इंजन को युँ ही नहीं छोड़ना चाहिए।

अपने मोबाइल खाद्य वेंडिंग यूनिट को कैसे स्थापित करें:

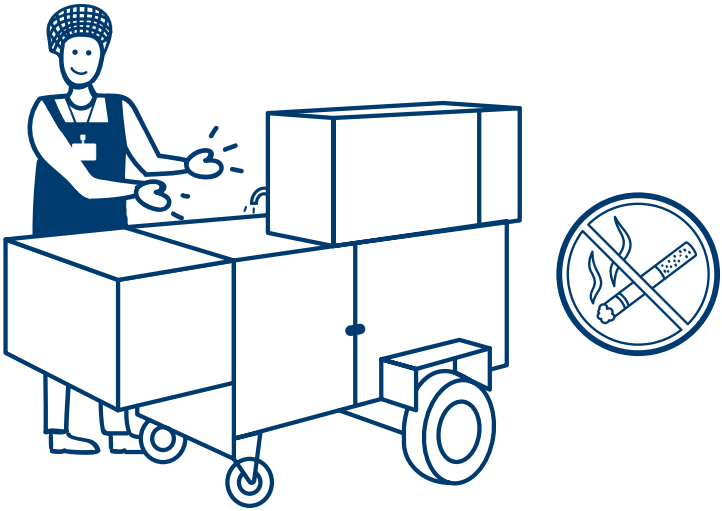
- जब आप अपनी इकाई स्थापित कर रहे हो तो आपूर्ति या उपकरणों से **फुटपाथ ब्लॉक नहीं करें**।
- सभी गैर-खाद्य वस्तुओं को दुकान के अंदर, नीचे या अपनी यूनिट के ऊपर संगृहीत करें।
- अपनी इकाई के बगल में फुटपाथ पर कुछ भी संगृहीत मत करो **एक कचरे के कंटेनर को छोड़कर।**
- **अपनी इकाई** मे जो कि पूर्व परमिट निरीक्षण के दौरान अनुमोदित नहीं हुआ था ऐसे किसी भी हिस्से को जोड़ने है, खासकर अगर वह हिस्सा आपकी गाडी को से बड़ा **5 फुट चौड़ा** और **10 फुट लंबा** से बड़ा करता हैं।

- **संदूषण से खाद्य की रक्षा करें**, धूल और गंदगी, उड़ने वाले कीड़ों, पक्षियों, अन्य जानवरो और लोगों सहित।
- जब आप अपने वेंडिंग स्थान पर पहुचें तो खाना पकाने के उपकरणों को प्रोपेन टैंक (टैंकों) से जोड़ने के लिए **FDNY से प्रमाणित व्यक्ति को आपके साथ होना चाहिए।**

महत्वपूर्णः अपनी गाड़ी या ट्रक को जब खाना इकाई में हो तो रात भर सड़क पर बिना किसी देख-रख के ना छोड़ें।

IX. भोजन को सुरक्षित रूप से कैसे तैयार करें, पकड़ें और परोसें

व्यक्तिगत स्वच्छता बहुत महत्वपूर्ण है।
इन दिशानिर्देशों का पालन करें:



- आप हर समय पूरी तरह से कपडे पहने हुए होने चाहिए।
- आपको एक हेयर कवर जो कि आपके बालों को पूरी तरह से छुपाता हो पहनना चाहिए, उदाहरण के लिए: एक टोपी, स्कार्फ या बाल के लिये जाल।
- आपको किसी भी भोजन की तैयारी या परोसने से पहले अपने हाथों को धोना चाहिए।
- आपको अपने हाथों को धोना चाहिए: बाथरूम उपयोग करने के; छींकने; धूम्रपान; अपने बाल, शरीर या कपड़ों को छूने; पैसे से निपटने; अपनी गाड़ी या ट्रक की सफाई, कचरे से निपटने और कच्चे भोजन और मांस की तैयारी के बाद।
- आप बिक्री करते हुए धूम्रपान नहीं कर सकते।

अपने ग्राहकों तक बीमारी को फैलने से रोकने के लिए, इन नियमों का पालन करें:

जिन खाद्य पदार्थों को सुरक्षा (temperature controls for safety, TCS) के लिए समय और तापमान नियंत्रण की आवश्यकता होती है उन्हें उचित तापमान पर पकाना सुनिश्चित करें। इन खाद्य पदार्थों में हॉट डॉग्स, सॉस, गैरोस, भेड़, तला हुआ चिकन, एमपनदस, चावल और सब्जियां शामिल हैं।*

पोल्ट्री **165 डिग्री फेरनहाइट या उच्चतर**
पोर्क **150 डिग्री फेरनहाइट या उच्चतर**
ग्राउंड मांस **158 डिग्री फेरनहाइट या उच्चतर**
अंडे / अंडा उत्पाद **145 डिग्री फेरनहाइट या उच्चतर**
अन्य सभी खाद्य पदार्थ **140 डिग्री फेरनहाइट या उच्चतर**

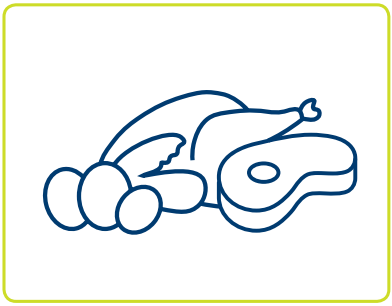
ठन्डे खाने का संग्रहण करें जैसे कि, कच्चा मांस, डेयरी, सलाद और अन्य रेडी- टू- ईट खाने, **41 डिग्री फेरनहाइट पर या नीचे**.

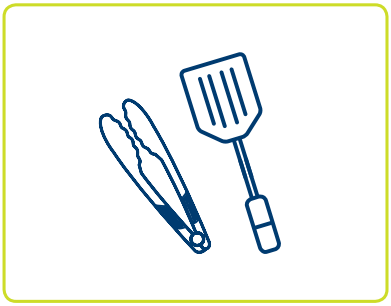
रेडी- टू- ईट खाने को कभी खाली हाथो से ना छुए हमेशा रेडी- टू- ईट खाने को परोसने के लिए एक अवरोध का उपयोग करें जैसे कि, चिमटे, दस्ताने या डेली पेपर।

अगर आपने भोजन को पहले से ही तैयार और एक कंटेनर, बैग या आवरण में पैक किया है, तो आपको खाने को परोसने के लिए एक अवरोध का उपयोग करने की जरूरत नहीं है।

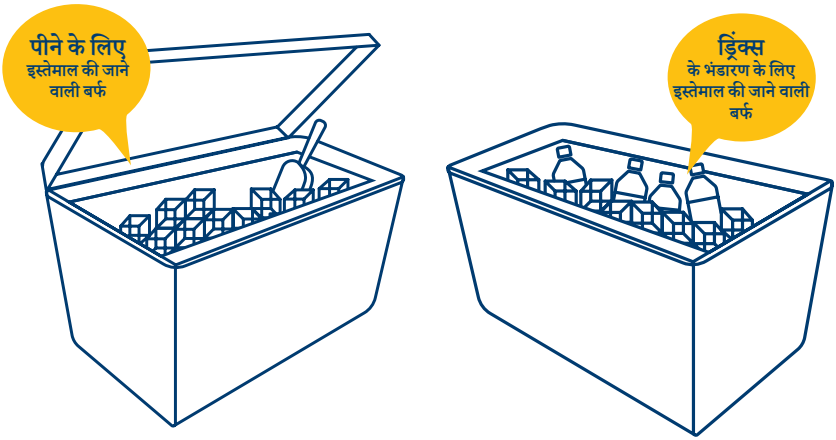
* कुछ खाद्य पदार्थ को "समय और तापमान नियंत्रित सुरक्षा के लिए" खाद्य पदार्थों-TCS के नाम से जाना जाता है। ये खाद्य पदार्थ अगर सही तापमान पर नहीं रखे हो तो बैक्टीरिया बढ़ने से लोगों को बीमार बना सकते हैं।

- **पार दूषित ना करें; कच्चे और पके हुए भोजन के लिए अलग से बर्तन का उपयोग करें।** कच्चा पशु खाद्य पदार्थ, जैसे की मांस, अंडा, समुद्री भोजन, अंडे और क्रीम दूध उत्पादों में, रोगाणु होते हैं जो कि रोग का कारण हो सकते हैं। ये रोगाणु भोजन, हाथ, बर्तन और भोजन तैयार करने की सतहों से अन्य खाद्य पदार्थों मे जा सकते हैं।





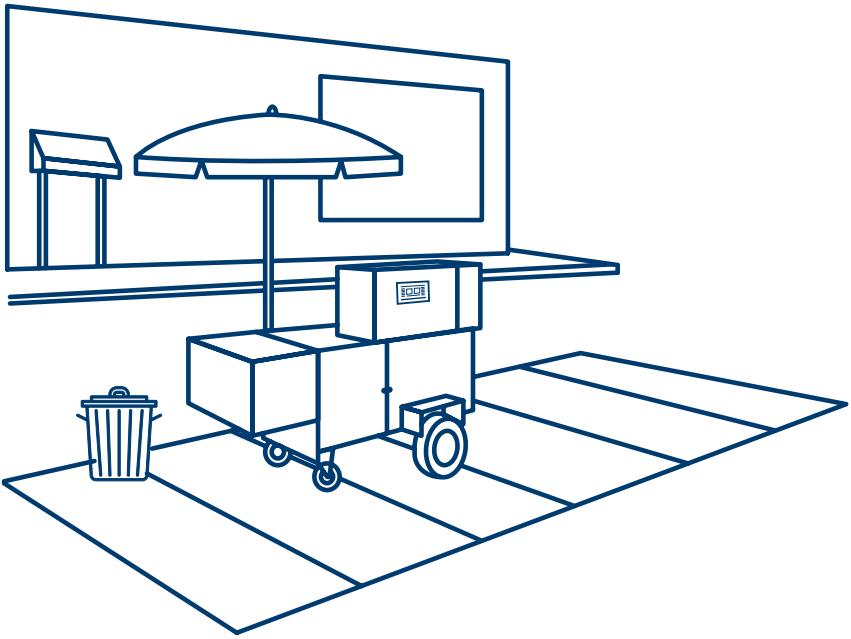
- कच्चे और पके हुए भोजन के लिए अलग से बर्तन का प्रयोग करें।
- कच्चे और पके हुए भोजन के तापमान के जांच के लिए हर दो घण्टे मे थर्मामीटर का प्रयोग करें।
- मसालें सीधे अलग पैकेट्स मे या सीधे डिब्बों से परोसा जाना चाहिए।



बर्फ और बर्फ भंडारण इकाइयाँ

- सारी बर्फ अनुमोदित स्रोतों से आनी चाहिए।
- खाने पीने या इस्तेमाल की सभी बर्फ की पैकेजिंग पर पर स्पष्ट रूप से बर्फ निर्माता का नाम होना चाहिए।
- खाने पीने या इस्तेमाल की बर्फ पर अनुमोदित खाद्य ग्रेड सामग्री से बने एक साफ, आसानी से सफ़ाई के योग्य बंद कंटेनर में संग्रहित किया जाना चाहिए।
- सारी बर्फ एक ऐसे बर्फ के चम्मच से जो जो लम्बे हैंडल का हो उससे निकालनी चाहिए ताकि नंगे हाथों के संपर्क मे ना आये।
- स्कूप बर्फ मे हैंडल ऊपर की तरफ करके राखी जानी चाहिए।
- स्कूप्स को एक साफ धूल और गंदगी, उड़ने वाले कीड़े, पक्षियों, जानवरों और अन्य लोगों सहित अन्य कीटाणुओं से संरक्षित सतह पर भी संग्रहीत किया जा सकता है।
- खाने और कोल्ड ड्रिंक्स ठन्डे रखने के लिए इस्तेमाल की गयी बर्फ, पेय या भोजन में इस्तेमाल नहीं की जा सकती हैं। कूलेंट बर्फ खाने या पीने के लिए सुरक्षित नहीं है।
- पेय डिब्बा बंद खाद्य पदार्थ सहित, बर्फ में संग्रहित किये जा सकते है। पिघली हुई बर्फ को संदूषण को कम करने के लिए बहा दिया जाना चाहिए।

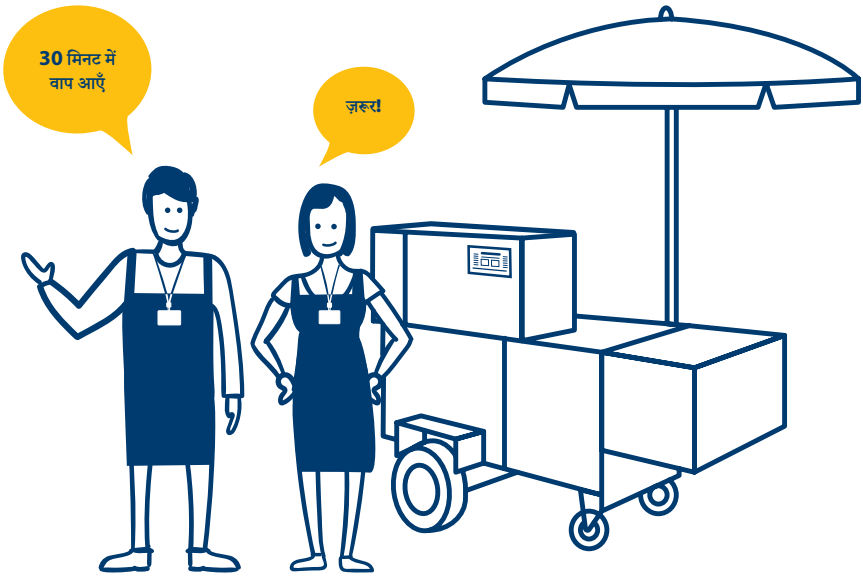
आपके मोबाइल खाद्य बिक्री यूनिट के संचालन के लिए अन्य दिशानिर्देश:



- आपकी गाड़ी या ट्रक के आसपास के क्षेत्र को स्वच्छ और कूड़ा मुक्त रखें। आपकी इकाई के पास कुछ फ़ैल या गन्दा हो जाने पर, उसे तुरंत साफ करें ! **कचरा और तरल अपशिष्ट सार्वजनिक कचरे में फेंक दिया जाना चाहिए आम सड़कों पर या फुटपाथ पर नहीं।**
- FDNY से स्वीकृत व्यक्ति रखिये प्रोपेन टैंक जरुरत के हिसाब से बदलने के लिए।
- जब आपको अधिक ताजे पानी का या आपूर्ति की जरूरत वापस कम्मिस्सरी के पास जाओ। कम्मिस्सरी पर आप, ताज़ा पानी फिर से भर सकते हैं, खाद्य वस्तु फिर से भर सकते हैं, बर्तन धो सकते है, गन्दा पानी खाली कर सकते हैं और कचरे का निपटान कर सकते हैं।

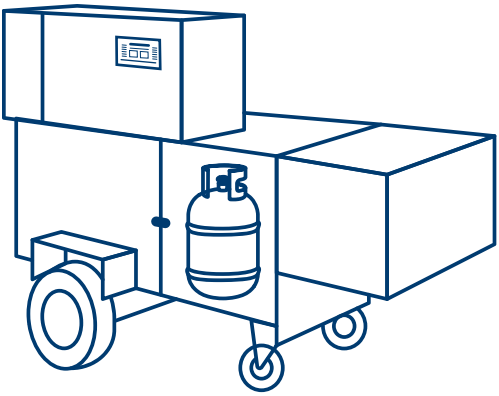
अगर आपको बाथरूम का उपयोग करने या स्थानीय दुकान से आपूर्ति लाने के लिए अपनी इकाई छोड़ कर जाने की जरूरत है, तो निम्न में से एक कार्य करें:

- जब तक तुम वापस आओ तब तक के लिए एक और लाइसेंस विक्रेताआपकी इकाई को संचालित करने के लिए रखो।
- एक बिना लाइसेंस का व्यक्ति अपनी यूनिट के साथ रखो लेकिन सुनिश्चित करें की
  - ✓ आपके खाना पकाने के उपकरण बंद कर दिए गए हो।
  - ✓ सभी भोजन को ठीक से और सुरक्षित रूप से संग्रहीत करें।
  - ✓ अपनी इकाई बंद करके ताल लगा दो जिससे इसके साथ कोई भी छेड़खानी ना कर सकें।
  - ✓ 30 मिनट के भीतर लौटें।



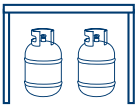
X. अपने बिक्री ऑपरेशन को एक दिन के लिए बंद करना

जब आप एक दिन के लिए अपनी इकाई बंद करते हैं :

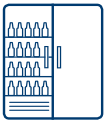


- खाना पकाने कि चिकनाई लीक-प्रूफ कंटेनरों में संग्रहीत करें और तेल कम्मिसरी के यहाँ फैंकें।
- सुनिश्चित करें कि सारा भोजन जो कम्मिस्सरी को लौट दीया जा रहा है वह ठीक से संग्रहीत हो और प्रदूषण से बचने के लिए सुरक्षित हो। उदाहरण के लिए:
  - ✓ सभी पका हुआ भोजन ठीक से ठंडा या खारिज किया जाना चाहिए।
  - ✓ सभी कच्चा, समय और तापमान से नियंत्रित भोजन **41 डिग्री फेरनहाइट या उससे नीचे** रखा जाना चाहिए।
  - ✓ सभी ठंडे भोजन को **41 डिग्री फेरनहाइटया उससे नीचे पर** संग्रहीत किया जाना चाहिए।
- प्रोपेन सिलिंडर को खाना पकाने के उपकरण से हटाने के लिए आपके पास FDNY से स्वीकृत एक व्यक्ति होना चाहिए।
- ढुलाई के दौरान अपनी इकाई पर प्रोपेन टैंक (टैंकों) को सुरक्षित तरीके सी संग्रहीत करना चाहिए।

कम्मिस्सरी पर अपनी इकाई लौटाएँ और याद रखें:



अपनी इकाई पर किसी भी प्रोपेन टैंक को ना छोड़ें। सभी प्रोपेन टैंक्स को कम्मिस्सरी प्रॉपर संग्रहण क्षेत्र मे लोटा दें।



अपनी इकाई पर कोई खाद्य पदार्थ ना छोड़ें सभी खाद्य पदार्थ सूखी या प्रशीतित भंडारण करने के लिए लौटा दें।

सभी बर्तन और खहन बनने के उपकरण कम्मिस्सरी की डिश वाशिंग सुविधाओं का उपयोग कर के साफ़ करें।

सभी गैर-खाद्य आपूर्ति (बर्तन और कुकवेयर सहित) को संक्रमण से बचाने के लिए सुरक्षित रूप से संग्रहीत करें ।

अपनी इकाई को अंदर और बाहर से कम्मिस्सरी की सुविधाओं का उपयोग कर साफ करें।

कचरा और तरल अपशिष्ट को कम्मिस्सरी की अपशिष्ट निपटान की सुविधा में रखो।

मोबाइल खाद्य बिक्री:
अपने ग्राहकों को सुरक्षित रखें और आम उल्लंघन से बचें

स्वछता रखें और हाथ धोएं

- साफ कपड़े पहनें और एप्रन या अन्य बाहरी वस्त्र, गंदे या कच्चे मांस के से दूषित होने पर बदल दें।
- एक टोपी या अन्य हेड कवरिंग पहने जिससे कि आपके बाल आपके चेहरे से और इधर उधर से दूर रहें।
- अगर आप तैयारी कर रहे है या कच्चे या अन्य संभावित खतरनाक भोजन पका रहे हैं, तो सुनिश्चित करें कि हाथ धोने का सिंक काम कर रहा है और साबुन और कागज के तौलिए या नैपकिन पास ही हो।

खाने को उचित तापमान पर रखिये

- ठंडा खाना 41 डिग्री फेरनहाइट से नीचे और गर्म खाना 140 डिग्री फेरनहाइट से ऊपर रखें।
- टेम्परेचर होल्डिंग आवश्यकताओं के लिए स्वास्थ्य विभाग के नियम की समीक्षा करें।
- सुनिश्चित करें कि गर्म और ठंडे भोजन को रखने के लिए काम मे लिए जा रहे प्रयुक्त उपकरण ठीक से काम कर रहे हो।
- गर्म या कोल्ड स्टोरेज में खाद्य पदार्थों के तापमान पर नजर रखने के लिए थर्मामीटर का अक्सर प्रयोग करें।

संक्रमण से भोजन की रक्षा करें

- परोसे जाने तक भोजन को ढँक कर रखे।
- तापमान और प्रकार के अनुसार भोजन पृथक रखें। पार संक्रमण से बचने के लिए कच्चे संभावित खतरनाक खाद्य पदार्थो का (जैसे, कच्चा पोल्ट्री)को रेडी-टू-ईट आइटम (उदाहरण के लिए, सलाद मिश्रण) से अलग भंडारण करें।

सभी गैर-खाद्य सतहों को बनाए रखें

- स्वीकार्य गैर खाद्य सामग्रियों; सतहें चिकनी, कठोर, गैर शोषक और आसानी से सफ़ाई के योग्य होना चाहिए पर स्वास्थ्य विभाग के नियमों की समीक्षा करें।
- सभी सतहों को साफ और अच्छी हालत में (यानी, कोई छेद, दरारें या खुलन ना हो) रखें।

आपका मोबाइल खाद्य बिक्री लाइसेंस पहनें

- सुनिश्चित करें कि इकाई पर हर किसी के पास एक वैध मोबाइल खाद्य वेंडिंग लाइसेंस बना हुआ हो।
- लाइसेंस पहनें तो अपने ग्राहकों को हर समय इसे देख सकते हैंकरते हुए बिक्री।

मोबाइल खाद्य बिक्री परमिट और डीकल का प्रदर्शन करें

- इसकी जाँच करें कि यूनिट के निरीक्षण के लिए एक मौजूदा वैध परमिट आसानी से उपलब्ध हो।
- सुनिश्चित करें कि इकाई पर मौजूदा वैध डीकल बाहर की तरफ मौजूद हो जहाँ से ग्राहक इसे देख सकते हो।

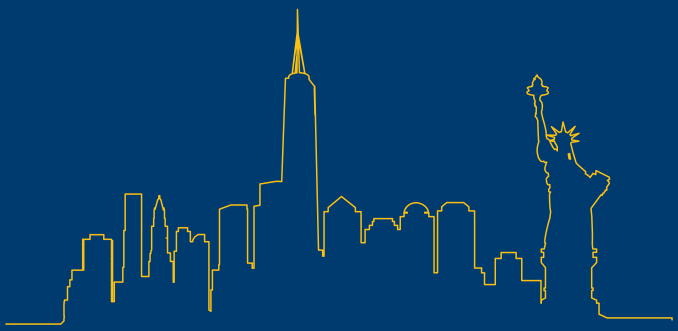
बिक्री यूनिट को केवल अनुमति दी गई जगह पर ही रखें

- प्लेसमेंट आवश्यकताओं की समीक्षा कीजिये।
- बिक्री यूनिट के बाहरी छोर से किसी भी आसपास की इमारतों, दुकानों, सिनेमाघरों, खेल के मैदानों या अन्य सार्वजनिक स्थान के निकटतम द्वार तक की दूरी को मापीए। दूरी कम से कम 20 फुट होनी चाहिए।
- निकटतम क्रॉसवॉक, मेट्रो प्रवेश द्वार या बस स्टॉप से लेकर बिक्री यूनिट के बाहरी छोर तक की दूरी को मापीए। दूरी कम से कम 10 फुट होनी चाहिए।
- सुनिश्चित करें कि बिक्री यूनिट सड़क और फुटपाथ के किनारे पर है -कोई अधिक से अधिक 6 इंच दूरी पर।
- ऐसे फुटपाथ पर बिक्री यूनिट को ना रखे जिसकी चौड़ाई 12 फ़ीट से कम हैं।
- किसी भी ऐसी सड़क पर बिक्री यूनिट ना रखे जो कानून द्वारा बिक्री के लिए निषेध हैं।

अन्य प्रश्न या चिंताएँ ?
स्वास्थ्य विभाग को
212-676-1600 पर कॉल करें

अधिक जानकारी के लिए:

311 या **212-676-1600** पर कॉल करें



NYC Health