

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΟΥΝ ΟΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΚΙΝΗΤΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Ένας οδηγός για την ασφαλή και νόμιμη λειτουργία κινητών μονάδων εστίασης (καρότσια ή μηχανοκίνητα οχήματα, όπως αυτοκινούμενες καντίνες). Προστατεύστε το προσωπικό και τους πελάτες σας από τροφιμογενείς ασθένειες και αποφύγετε τις πιο κοινές παραβάσεις.



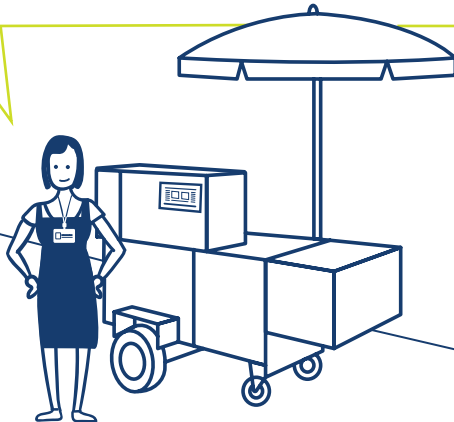
Για περισσότερες πληροφορίες, καλέστε την Υγειονομική Υπηρεσία της Πόλης της Νέας Υόρκης (NYC Health Department) στο **212-676-1600**.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

I. Εισαγωγή.....	1
II. Επιθεωρήσεις.....	1
III. Βεβαίωση παράβασης (Κλήση).....	1
IV. Τι πρέπει να γνωρίζετε για την άδεια λειτουργίας, το σήμα και την άδεια πωλητή.....	2
Ποιες προϋποθέσεις πρέπει να πληρούν οι πωλητές;.....	3
Ποιες είναι οι υποχρεώσεις του κατόχου της άδειας λειτουργίας;.....	3
V. Απαιτήσεις μεγέθους και εξοπλισμού για την κινητή μονάδα εστίασής σας.....	6
VI. Εγκαταστάσεις αποθήκευσης και συντήρησης.....	13
VII. Καθημερινή πρακτική: Μετάβαση στο σημείο πώλησης.....	19
VIII. Καθημερινή πρακτική: Επιλογή και εγκατάσταση του σημείου πώλησης.....	20
IX. Ασφαλής προετοιμασία, συντήρηση και σερβίρισμα τροφίμων.....	24
X. Κλείσιμο της μονάδας πώλησης στο τέλος της ημέρας.....	30

Για να βρείτε αυτόν τον οδηγό σε άλλες γλώσσες, επισκεφθείτε τον ιστότοπο nyc.gov/health/mobilefoodvending.

Έχετε υπόψη σας ότι αυτός ο οδηγός ισχύει για τους επαγγελματίες κινητών μονάδων εστίασης στην πόλη της Νέας Υόρκης. Η γνώμη σας είναι σημαντική για εμάς και θέλουμε αυτός ο οδηγός να σας είναι χρήσιμος. Αν έχετε ερωτήσεις ή παρατηρήσεις, καλέστε μας στο **212-676-1600** ή στείλτε e-mail στη διεύθυνση mfinspections@health.nyc.gov.



I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Είναι πολύ σημαντικό να συμμορφώνεστε με όλους τους νόμους και κανονισμούς κατά τη λειτουργία της κινητής μονάδας εστίασης. Ο Κώδικας Υγείας και ο Διοικητικός Κώδικας περιγράφουν αναλυτικά όλες τις απαιτήσεις της Υγειονομικής Υπηρεσίας της Νέας Υόρκης, από τις απαιτήσεις περί ασφάλειας των τροφίμων, μέχρι την τοποθέτηση της μονάδας, ώστε να διασφαλίζεται η ασφαλής λειτουργία της κινητής μονάδας εστίασης.

Αυτός ο οδηγός περιέχει μόνο τις βασικές απαιτήσεις. Για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλευτείτε το Πορτοκαλί Βιβλίο των Επαγγελματιών Κινητών Μονάδων Εστίασης, το οποίο περιέχει το Αρθρο 81 του Κώδικα Υγείας με τίτλο «Food Safety» («Ασφάλεια τροφίμων») και το Κεφάλαιο 6 του Κανονισμού της πόλης της Νέας Υόρκης με τίτλο «Food Units» («Μονάδες εστίασης»).

II. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ

Η Υγειονομική Υπηρεσία έχει την υποχρέωση να διενεργεί τακτικές επιθεωρήσεις των κινητών μονάδων εστίασης τουλάχιστον μία φορά το χρόνο ώστε να διασφαλίζεται η συμμόρφωσή τους με την ισχύουσα νομοθεσία. Επίσης, επιθεωρήσεις πραγματοποιούνται στις εξής περιπτώσεις:

- Για την ανανέωση της άδειας λειτουργίας
- Μετά από καταγγελίες ή άλλες αναφορές παραβάσεων
- Για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με κάποια εντολή του Επιτρόπου Υγείας σχετικά με διορθωτικές ενέργειες για κάποια παράβαση

Μετά την ολοκλήρωση της επιθεώρησης, ο επιθεωρητής θα παραδώσει στον επαγγελματία κινητής μονάδας εστίασης μια ηλεκτρονική αναφορά που θα περιλαμβάνει τυχόν παραβάσεις. Όλες οι παραβάσεις πρέπει να αντιμετωπιστούν αμέσως. Αυτή η αναφορά θα αποστέλλεται επίσης στον κάτοχο της άδειας λειτουργίας.

III. ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΠΑΡΑΒΑΣΗΣ (ΚΛΗΣΗ)

Αν εντοπιστούν παραβάσεις, ενδέχεται να λάβετε μια Βεβαίωση παράβασης (Notice of Violation, NOV), η οποία:

- Θα γνωστοποιεί στον κάτοχο της άδειας λειτουργίας ότι έχει τη δυνατότητα να παραστεί σε μια ακροαματική διαδικασία στο Γραφείο διοικητικών δικαστικών και ακροαματικών διαδικασιών (Τμήμα ακροαματικών διαδικασιών της Επιτροπής Ελέγχου Περιβάλλοντος - Environmental Control Board) και θα περιλαμβάνει την ημερομηνία, την ώρα και την τοποθεσία όπου θα λάβει χώρα η ακροαματική διαδικασία
- Θα περιέχει πληροφορίες για το πώς θα πρέπει να ανταποκριθεί ο παραλήπτης στη NOV
- Θα ενημερώνει τον κάτοχο της άδειας λειτουργίας ότι έχει τη δυνατότητα να υποβάλει αποδεικτικά στοιχεία σε περίπτωση που επιθυμεί να αμφισβητήσει τα ευρήματα της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να υπερασπιστεί νομικά τον εαυτό του ή/και να επιδείξει συμμόρφωση

IV. ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΤΟ ΣΗΜΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΔΕΙΑ ΠΩΛΗΤΗ

- Δεν επιτρέπεται η πώληση, η ενοικίαση ή η παραχώρηση των αδειών άσκησης επαγγέλματος, των αδειών λειτουργίας και των σημάτων σε άλλα άτομα.
- Οι πωλητές πρέπει να έχουν πάντα μαζί τους ένα έγκυρο «έγγραφο» **άδειας λειτουργίας**. (Ίσως να μην μπορείτε να ανανεώσετε την άδεια λειτουργίας, αν υπάρχουν πρόστιμα σε εκκρεμότητα).
- Οι κινητές μονάδες εστίασης πρέπει να φέρουν έγκυρο **σήμα**, διαφορετικά δεν επιτρέπεται η πώληση τροφίμων.
- Οι επαγγελματίες κινητών μονάδων εστίασης πρέπει να έχουν στην κατοχή τους μια έγκυρη **άδεια άσκησης επαγγέλματος**, διαφορετικά δεν επιτρέπεται η πώληση τροφίμων.
- Οι επαγγελματίες πρέπει να φέρουν την άδεια άσκησης επαγγέλματος σε προφανές σημείο, ώστε να είναι ορατή στο κοινό ανά πάσα στιγμή.



ΠΟΙΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΗΡΟΥΝ ΟΙ ΠΩΛΗΤΕΣ;

- Η πώληση τροφίμων και ποτών επιτρέπεται μόνο σε πωλητές που φέρουν άδεια άσκησης επαγγέλματος και είναι εξουσιοδοτημένοι από τον κάτοχο της άδειας λειτουργίας. Ο κάτοχος της άδειας λειτουργίας πρέπει να υποβάλει το έγγραφο «Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List» («Κάτοχος άδειας λειτουργίας κινητής μονάδας εστίασης: κατάλογος εξουσιοδοτημένων πωλητών») στην Υγειονομική Υπηρεσία, επικυρωμένο από συμβολαιογράφο.

ΠΟΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΤΟΧΟΥ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ;

- Οι κάτοχοι άδειας λειτουργίας πρέπει να λειτουργούν υπεύθυνα και να εποπτεύουν διαρκώς τη μονάδα εστίασής τους.
- Οι κάτοχοι άδειας λειτουργίας φέρουν τη νομική ευθύνη για όλες τις παραβάσεις, ανεξάρτητα από το άτομο που κάνει τις πωλήσεις.
- Οι κάτοχοι άδειας λειτουργίας είναι υπεύθυνοι για την καταβολή όλων των προστίμων. Όλες οι παραβάσεις της κινητής μονάδας εστίασης θα επιδίδονται στον κάτοχο της άδειας λειτουργίας.



Η ΠΟΛΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΟΡΚΗΣ ΕΚΔΙΔΕΙ **6** ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΑΔΕΙΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΚΙΝΗΤΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ. ΑΥΤΕΣ ΟΙ ΑΔΕΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΥΠΟΚΕΙΝΤΑΙ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ:

ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗΝ ΠΟΛΗ

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Σε δημόσιους δρόμους
- Σε κάθε δήμο
- Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Η άδεια ανανεώνεται κάθε δύο χρόνια.

Διατίθενται συνολικά 2.900 άδειες

100 άδειες λειτουργίας προορίζονται αποκλειστικά για άτομα με ιδιότητα βετεράνου, αναπήρου ή βετεράνου με αναπηρία.



NYC
Health

ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ (ΕΠΟΧΙΚΗ) ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Σε δημόσιους δρόμους
- Σε κάθε δήμο
- Από 1η Απριλίου έως 31 Οκτωβρίου

Η άδεια ανανεώνεται κάθε χρόνο.

Διατίθενται συνολικά 1.000 άδειες



NYC
Health

ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥΣ ΔΗΜΟΥΣ

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Σε δημόσιους δρόμους
- Στους δήμους Bronx, Brooklyn, Queens ή Staten Island
- Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Η άδεια ανανεώνεται κάθε δύο χρόνια.

Διατίθενται συνολικά 200 άδειες λειτουργίας (50 για κάθε δήμο)



NYC
Health

ΑΔΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ (Green Cart)

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Μόνο ατεμάχιστων φρέσκων φρούτων και λαχανικών
- Σε δημόσιους δρόμους
- Σε όλους τους δήμους, αλλά μόνο σε συγκεκριμένες αστυνομικές περιφέρειες
- Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Η άδεια ανανεώνεται κάθε δύο χρόνια.

Διατίθενται συνολικά 1.000 άδειες



ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Σε ιδιωτικό ακίνητο. Απαιτείται μισθωτήριο συμβόλαιο από τον ιδιοκτήτη του ακινήτου

Ανανεώνεται για δύο χρόνια ή λιγότερο, ανάλογα με τους όρους του μισθωτηρίου συμβολαίου

Δεν υπάρχει όριο στην έκδοση αδειών λειτουργίας



ΕΙΔΙΚΗ ΑΔΕΙΑ ΠΩΛΗΤΗ

(βλ. Γενικό Εταιρικό Δίκαιο Πολιτείας Νέας Υόρκης, Νόμος 35A)*

C 4089

Επιτρέπεται η πώληση

- Κατά μήκος των ορίων των πάρκων της πόλης της Νέας Υόρκης
- Καθ' όλη τη διάρκεια του έτους

Απαιτείται ειδική άδεια πωλητή. Διατίθεται μόνο σε βετεράνους με αναπηρία

Δεν υπάρχει όριο στην έκδοση αδειών λειτουργίας



* Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις Ειδικές άδειες πωλητών, επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση nyc.gov/health/mobilefood.



V. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΙΝΗΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΑΣ

Όταν εκδόθηκε το σήμα λειτουργίας για την κινητή μονάδα εστίασής σας, πληρώστε τις εξής απαιτήσεις ασφαλούς λειτουργίας και σεβρίσματος τροφίμων.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΤΡΟΠΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

Για τηγανητά ή ψητά λουκάνικα, πουλερικά, ψάρια, στις κεμπάπ, χάμπουργκερ, αυγά και γύρο:

- ✓ Πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση)
- ✓ Νεροχύτες για το πλύσιμο των τροφίμων και των εργαλείων μαγειρικής
- ✓ Νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών
- ✓ Δεξαμενή υγρών λυμάτων
- ✓ Στέγαστρο (π.χ., τέντα ή ομπρέλα)
- ✓ Εξαερισμός
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης κρύων τροφίμων
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων
- ✓ Θερμόμετρα

Προσσκευασμένα παγωμένα επιδόρπια, προσσκευασμένα σάντουιτς και προσσκευασμένα τεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά:

- ✓ Δεξαμενή υγρών λυμάτων
- ✓ Στέγαστρο (π.χ., τέντα ή ομπρέλα)
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης κρύων τροφίμων
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων
- ✓ Θερμόμετρα

Βραστά λουκάνικα Φρανκφούρτης ή άλλα βραστά λουκάνικα και κνις:

- ✓ Πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση)
- ✓ Δεξαμενή υγρών λυμάτων
- ✓ Εξαερισμός
- ✓ Θερμόμετρα
- ✓ Στέγαστρο (π.χ., τέντα ή ομπρέλα)
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης κρύων τροφίμων
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων

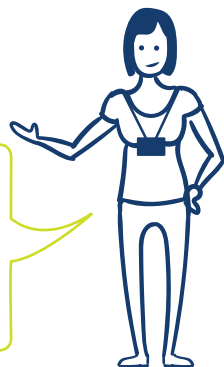
Σάντουιτς, νωπά φρούτα, σαλάτες λαχανικών, ψωμί, κουλούρια (μπέιγκελ) και ψωμάκια με βούτυρο ή με επικάλυψη τυριού-κρέμα, σμουθι και παγωτό μηχανής:

- ✓ Πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση)
- ✓ Νεροχύτες για το πλύσιμο των τροφίμων και των εργαλείων μαγειρικής
- ✓ Νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών
- ✓ Δεξαμενή υγρών λυμάτων
- ✓ Στέγαστρο (π.χ., τέντα ή ομπρέλα)
- ✓ Εξαερισμός
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης κρύων τροφίμων
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων
- ✓ Θερμόμετρα

Παρασκευασμένος καφές και τσάι, ντόνατς, προϊόντα ζαχαροπλαστικής, ψωμάκια και κουλούρια (μπέιγκελ) με βούτυρο ή με επικάλυψη τυριού-κρέμα, ποπκόρν, μαλλί της γριάς, απλοί ή καραμελωμένοι ξηροί καρποί, μαλακά πρέτσελ και κάστανα:

- ✓ Πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση)
- ✓ Δεξαμενή υγρών λυμάτων
- ✓ Στέγαστρο (π.χ., τέντα ή ομπρέλα)
- ✓ Εξαερισμός

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ: Δεν επιτρέπονται οι μετατροπές στη μονάδα μετά από την ολοκλήρωση της επιθεώρησης για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας (π.χ., αλλαγή μεγέθους, προσθήκη εξαρτημάτων, κ.λπ.). Αν κάνετε μετατροπές στη μονάδα σας, θα πρέπει να περάσετε αμέσως από νέα επιθεώρηση.



ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ:

Εξοπλισμός διατήρησης κρύων τροφίμων – Μηχανικός εξοπλισμός ψύξης που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση ή τη διατήρηση των τροφίμων που πρόκειται να σερβιριστούν σε θερμοκρασίες έως 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5° C). Ορισμένες κινητές μονάδες εστίασης με περιορισμένη ποικιλία τροφίμων και ελάχιστες ή και καθόλου ανάγκες προετοιμασίας ή μαγειρέματος, όπως τα καρότσια πώλησης χοτ ντογκ ή παγωτού ιταλικού τύπου μπορούν να χρησιμοποιούν πάγο για τη διατήρηση των τροφίμων και των ποτών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ο λιωμένος πάγος πρέπει να αποστραγγίζεται, ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

Νεροχύτης μαγειρικής (προετοιμασίας τροφίμων) – Ένας νεροχύτης που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την προετοιμασία των τροφίμων.

Νιπτήρας χεριών – Ένας νεροχύτης που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. Δεν επιτρέπεται η χρήση αυτού του νεροχύτη για τον καθαρισμό του εξοπλισμού ή την προετοιμασία των τροφίμων.

Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων – Εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση ή τη διατήρηση των τροφίμων που πρόκειται να σερβιριστούν σε θερμοκρασίες 140 βαθμών Φαρενάιτ (60° C) και άνω. Ο εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων περιλαμβάνει θερμοτράπεζες και μπαιν μαρί. Ο εξοπλισμός ψησίματος, όπως είναι οι σχάρες ή οι φούρνοι δεν θεωρείται εξοπλισμός διατήρησης ζεστών τροφίμων.

Στέγαστρο – Μια κατασκευή, όπως μια τέντα, μια οροφή, ένα σκίαστρο, μια ομπρέλα ή παρόμοια εγκατάσταση που προστατεύει τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό της κινητής μονάδας εστίασης από πιθανή μόλυνση.

Πόσιμο νερό – Νερό ασφαλές για κατανάλωση. Οι μονάδες κινητής εστίασης στις οποίες πραγματοποιείται η προετοιμασία των τροφίμων πρέπει απαραίτητως να διαθέτουν πόσιμο νερό για το πλύσιμο των χεριών και τον καθαρισμό των τροφίμων και των εργαλείων μαγειρικής. Οι μονάδες στις οποίες δεν πραγματοποιείται προετοιμασία τροφίμων, όπως τα καρότσια πώλησης φρούτων και λαχανικών, δεν είναι απαραίτητο να διαθέτουν πόσιμο νερό.

Θερμόμετρα – Εξοπλισμός που μετρά τη θερμοκρασία των τροφίμων και του εξοπλισμού διατήρησης των κρύων ή ζεστών τροφίμων. Περιλαμβάνει συσκευές όπως θερμόμετρα και θερμοστοιχεία. Τα θερμόμετρα που χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να ανιχνεύουν όλο το εύρος των θερμοκρασιών για τα είδη τροφίμων που προετοιμάζονται και σερβίρονται στην κινητή μονάδα εστίασης. Τα θερμόμετρα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε μονάδες διατήρησης κρύων τροφίμων και να τοποθετούνται στο θερμότερο σημείο του εξοπλισμού ψύξης, ώστε να μετρούν αξιόπιστα τη θερμοκρασία. Αντίστοιχα, τα θερμόμετρα που μετρούν τη θερμοκρασία του εξοπλισμού διατήρησης ζεστών τροφίμων πρέπει να τοποθετούνται στα ψυχρότερα σημεία του εξοπλισμού.

Τριπλός νεροχύτης – Ένας νεροχύτης με τουλάχιστον τρία διαμερίσματα για την πλύση, το ξέπλυμα και την αποστείρωση των εργαλείων μαγειρικής. Σε αυτόν τον νεροχύτη επιτρέπεται και ο καθαρισμός των τροφίμων.

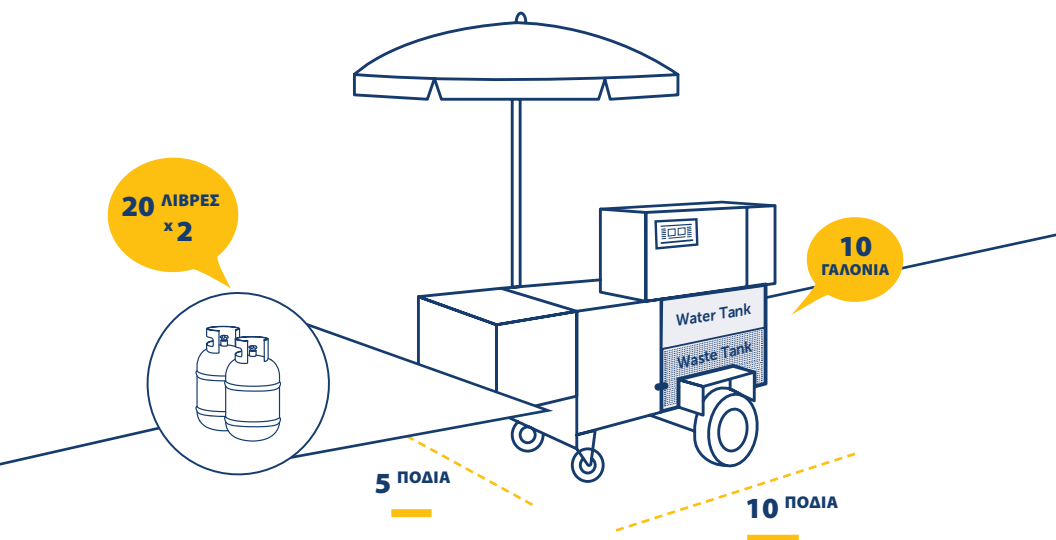
Εξαερισμός – Μηχανικός εξοπλισμός, συνήθως ένας απορροφητήρας με ηλεκτρικό ανεμιστήρα και αφαιρούμενα φίλτρα λίπους, ο οποίος αποτρέπει τη συσσώρευση λίπους, ατμού, οσμών και αναθυμιάσεων στο εσωτερικό, στο εξωτερικό ή στην επιφάνεια της κινητής μονάδας εστίασης. Με αυτόν τον τρόπο, μειώνεται η πιθανότητα μόλυνσης και τυχόν ενοχλητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον.

Δεξαμενή υγρών λυμάτων – Μια μεταλλική ή πλαστική δεξαμενή για την αποθήκευση των υγρών αποβλήτων από τη μονάδα εστίασης. Η δεξαμενή πρέπει να είναι ανθεκτική, από αντιδιαβρωτικό υλικό και μη διαπερατή. Η επιφάνεια πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζεται εύκολα. Η χωρητικότητα της δεξαμενής πρέπει να είναι 15% μεγαλύτερη από τις δεξαμενές παροχής πόσιμου νερού: η ελάχιστη χωρητικότητα για τα καρότσια είναι 11,5 γαλόνια (περίπου 43 λίτρα) και για τα φορτηγά-καντίνες 46 γαλόνια (περίπου 174 λίτρα).

Δεξαμενή παροχής νερού – Μια δεξαμενή για την αποθήκευση πόσιμου νερού για την κινητή μονάδα εστίασης. Η δεξαμενή πρέπει να είναι κατασκευασμένη από μέταλλο, πλαστικό κατάλληλο για την αποθήκευση τροφίμων ή από άλλα υλικά υψηλής αντοχής, ανθεκτικά στη διάβρωση και μη διαπερατά. Η επιφάνειά της πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζεται εύκολα. Τα καρότσια που επιβάλλεται να διαθέτουν πόσιμο νερό πρέπει να έχουν δεξαμενή με ελάχιστη χωρητικότητα 10 γαλόνια (37 λίτρα) και τα φορτηγά-καντίνες πρέπει να έχουν δεξαμενή με ελάχιστη χωρητικότητα 40 γαλόνια (περίπου 150 λίτρα).

ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΙΝΗΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΑΣ:

Οι μονάδες κινητής πώλησης τροφίμων, όπως τα τρέιλερ πεζοδρομίου και τα καρότσια, **δεν επιτρέπεται να έχουν πλάτος μεγαλύτερο από 5 πόδια (1,5 μ.) και μήκος μεγαλύτερο από 10 πόδια (3 μ.) (5' x 10')**. Αυτές οι διαστάσεις περιλαμβάνουν όλα τα εξωτερικά εξαρτήματα και τα στέγαστρα των καροτσιών.



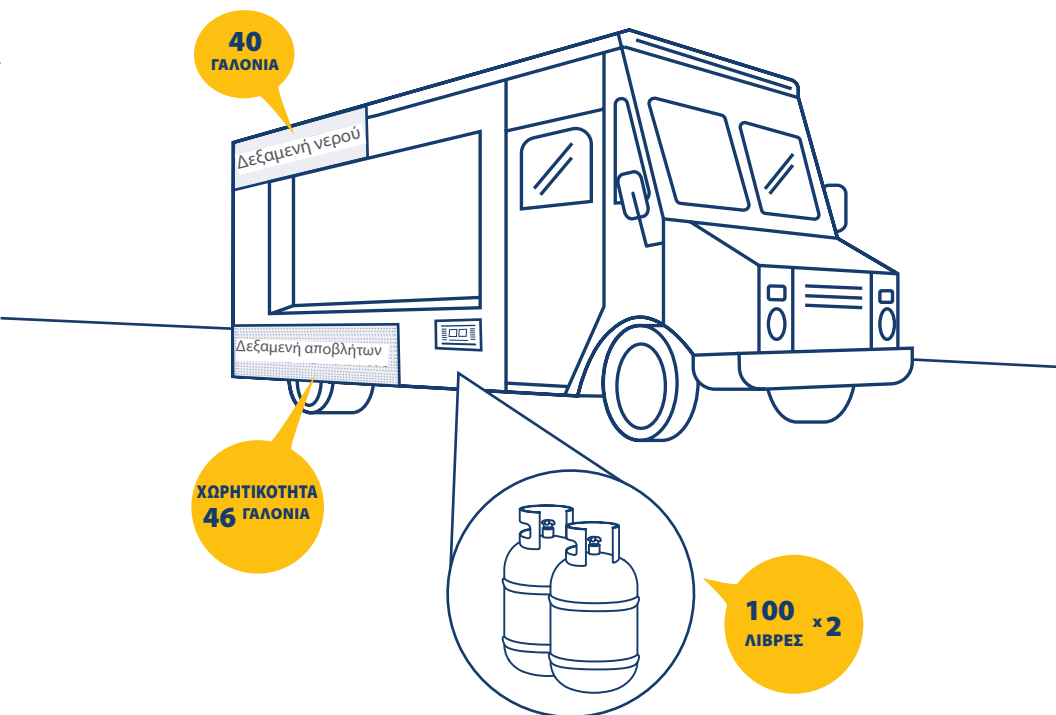
Αν παρασκευάζετε τρόφιμα σε καρότσι, πρέπει να έχετε τον εξής εξοπλισμό:

- Μια δεξαμενή για πόσιμο νερό με ελάχιστη χωρητικότητα **10 γαλόνια (38 λίτρα)**.
- Μια δεξαμενή υγρών λυμάτων με χωρητικότητα **15%** μεγαλύτερη από τη δεξαμενή πόσιμου νερού για την αποθήκευση υγρών αποβλήτων (για παράδειγμα, η δεξαμενή πρέπει να χωράει τουλάχιστον 11,5 γαλόνια (43 λίτρα) αποβλήτων, αν έχετε δεξαμενή πόσιμου νερού με χωρητικότητα 10 γαλόνια).

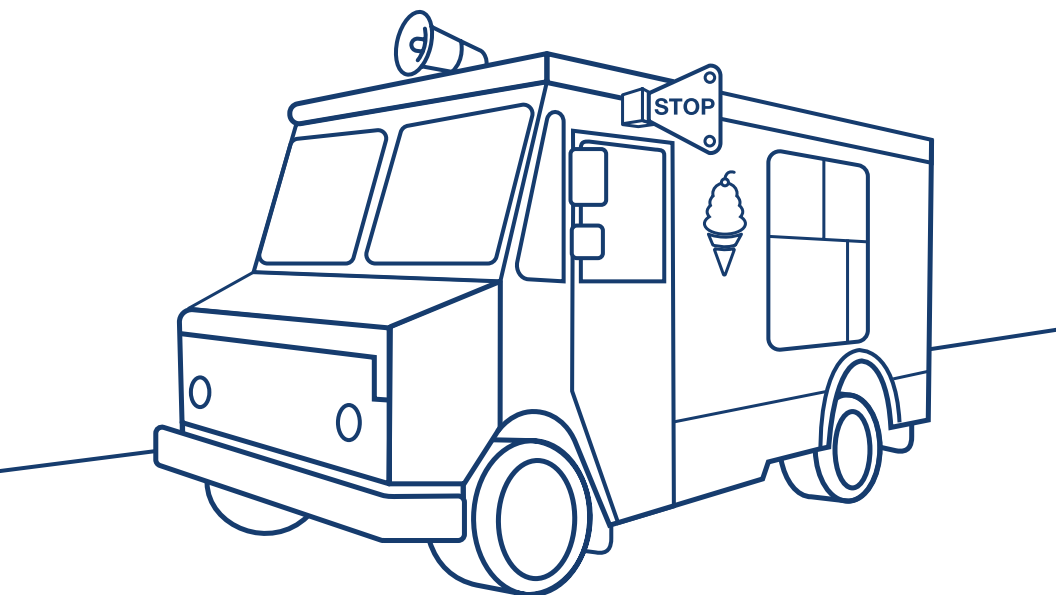
Αν παρασκευάζετε τρόφιμα σε αυτοκινούμενο, πρέπει να έχετε τον εξής εξοπλισμό:

- Μια δεξαμενή για πόσιμο νερό με ελάχιστη χωρητικότητα **40 γαλόνια (151,5 λίτρα)**.
- Μια δεξαμενή υγρών λυμάτων με χωρητικότητα **15%** μεγαλύτερη από τη δεξαμενή πόσιμου νερού για την αποθήκευση υγρών αποβλήτων (για παράδειγμα, η δεξαμενή πρέπει να χωράει τουλάχιστον 46 γαλόνια απόβλητα, αν έχετε δεξαμενή πόσιμου νερού με χωρητικότητα 40 γαλόνια).
- Ένα διαχωριστικό που θα απομονώνει την καμπίνα του οδηγού από την περιοχή προετοιμασίας των τροφίμων.

Αν παρασκευάζετε τρόφιμα στη μονάδα σας, μπορείτε να έχετε δύο φιάλες προπανίου με μέγιστο βάρος έως **100 λίβρες (45 κιλά) η κάθε μία για αυτοκινούμενα** και έως **20 λίβρες (18 κιλά) η κάθε μία για καρότσια**.



Οι αυτοκινούμενες καντίνες πώλησης παγωτού πρέπει να διαθέτουν σήμα προσοχής (ένα σήμα στάσης που ανοίγει προς τα έξω) και σύστημα ηχητικής σηματοδότησης.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι **καντίνες** που λειτουργούν ως κινητές μονάδες εστίασης υπόκεινται στον κώδικα οδικής κυκλοφορίας της Πολιτείας της Νέας Υόρκης. Για πληροφορίες σχετικά με τα επιτρεπόμενα μεγέθη οχημάτων, απευθυνθείτε στις αρχές της Πολιτείας της Νέας Υόρκης στην ηλεκτρονική διεύθυνση <https://dmv.ny.gov/> ή καλέστε στον αριθμό τηλεφώνου **518-473-5595**

VI. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

Οι αποθήκες τροφίμων είναι εγκαταστάσεις όπου μπορείτε να αποθηκεύετε, να προετοιμάζετε και να καθαρίζετε τη μονάδα σας. Όλες οι αποθήκες τροφίμων πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας από την Υγειονομική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης.

Όλες οι αποθήκες τροφίμων πρέπει να διαθέτουν τα εξής:



Εξοπλισμό καθαρισμού και απολύμανσης, όπως νεροχύτες



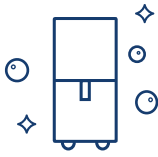
Πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση)



Εξοπλισμό για την απόρριψη υγρών και στερεών αποβλήτων



Χώρο αποθήκευσης για τις κινητές μονάδες εστίασης



Αυτόνομες και κλειστές εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό των κινητών μονάδων εστίασης



Εγκαταστάσεις και προμήθειες για την προετοιμασία των τροφίμων



Εξοπλισμό αποθήκευσης τροφίμων



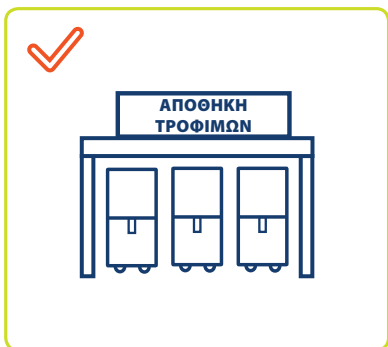
Χώρο αποθήκευσης φιαλών προπανίου εγκεκριμένο από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης (New York City Fire Department, FDNY)



Ημερήσια δελτία καταγραφής

Οι αποθήκες τροφίμων, και άλλες εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, πρέπει να τηρούν ημερήσια δελτία καταγραφής της χρήσης των εγκαταστάσεων από τους επαγγελματίες κινητών μονάδων εστίασης. Αυτά τα δελτία καταγραφής πρέπει να αναγράφουν τον αριθμό της άδειας λειτουργίας και του σήματος των μονάδων πώλησης. Τα δελτία πρέπει να περιλαμβάνουν την ημερομηνία και την ώρα που χρησιμοποιήθηκαν οι εγκαταστάσεις, καθώς και τον σκοπό αυτής της χρήσης.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ;

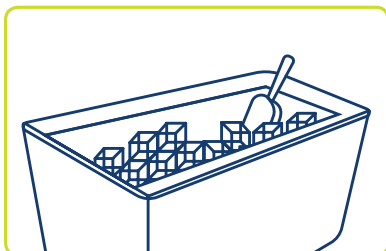


- Πρέπει να φυλάσσετε τη μονάδα εστίασης σε μια αποθήκη τροφίμων, σε ένα αμαξοστάσιο ή άλλη εγκεκριμένη εγκατάσταση. Όχι στην κατοικία σας. Εξαιρούνται μόνο τα Green Cart και οι μονάδες που πωλούν μόνο προσυσκευασμένα τρόφιμα.
- Πρέπει να καθαρίζετε και να συντηρείτε τη μονάδα εστίασης τουλάχιστον μία φορά την ημέρα. Αυτό πρέπει να γίνεται στην αποθήκη τροφίμων ή σε κάποιον άλλον χώρο εγκεκριμένο από την Υγειονομική Υπηρεσία.
- Η προετοιμασία των τροφίμων πρέπει να γίνεται στην αποθήκη τροφίμων με τις εγκαταστάσεις ετοιμασίας φαγητού που παρέχει η αποθήκη τροφίμων. Πρέπει να προμηθεύσετε όλα τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένου και του πάγου που χρησιμοποιείτε, από προμηθευτές που συμμορφώνονται με την ομοσπονδιακή, πολιτειακή και δημοτική νομοθεσία. Η αγορά προπαρασκευασμένων τροφίμων για πώληση στη μονάδα σας πρέπει να γίνεται και αυτή από την αποθήκη τροφίμων.
Μην ξεχνάτε: Δεν επιτρέπεται η προετοιμασία οποιωνδήποτε άλλων τροφίμων πέραν αυτών που επιτρέπει η άδεια λειτουργίας σας.

Προτού αποχωρήσετε με τη μονάδα εστίασης από την αποθήκη τροφίμων, θυμηθείτε να κάνετε τα εξής:



Γεμίστε ως πάνω τη δεξαμενή πόσιμου νερού για την προετοιμασία των τροφίμων, το πλύσιμο των χεριών και το πλύσιμο του εξοπλισμού σερβιρίσματος και μαγειρικής.



Αποθηκεύστε αρκετό πάγο για την ψύξη όλων των τροφίμων σας, αν δεν επιτρέπεται η χρήση μηχανικής ψύξης στη δική σας κινητή μονάδα εστίασης.



Φροντίστε να έχετε μαζί σας αρκετό σαπούνι και χαρτί κουζίνας για τον νιπτήρα χεριών.



Φροντίστε να έχετε μαζί σας αρκετά καθαρά εργαλεία μαγειρικής και σερβιρίσματος για όλη την ημέρα, εκτός και αν έχετε αρκετούς νεροχύτες για να τα καθαρίζετε στη μονάδα σας.



Αδειάστε τη δεξαμενή υγρών αποβλήτων.



Φορτώστε το προπάνιο σας.



Τα αμαξοστάσια είναι κατάλληλα μόνο για τη φύλαξη της κινητής μονάδας εστίασης που. Συνήθως πρόκειται για κάποιο γκαράζ. **Τα αμαξοστάσια πρέπει να διαθέτουν την κατάλληλη άδεια λειτουργίας από την Υγειονομική Υπηρεσία.**

- Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων σε αμαξοστάσια.
- **Δεν** επιτρέπεται ο καθαρισμός κινητών μονάδων εστίασης και η απόρριψη αποβλήτων σε αμαξοστάσια. Για να καθαρίσετε και να πλύνετε την κινητή μονάδα εστίασης και για να απορρίψετε τα σκουπίδια και τα απόβλητα, πρέπει να τη μεταφέρετε στην αποθήκη τροφίμων.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν θέλετε ένα δωρεάν αντίτυπο της πιο πρόσφατης αναφοράς επιθεώρησης της αποθήκης τροφίμων ή του αμαξοστασίου, επικοινωνήστε με το πρόγραμμα Επιθεώρησης κινητών μονάδων εστίασης στον αριθμό **646-632-6203** ή στείλτε ένα e-mail στη διεύθυνση **mfvinspections@health.nyc.gov**.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ:

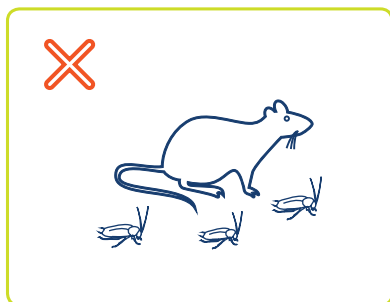
Οι ιδιοκτήτες μονάδων που πωλούν μόνο προσυσκευασμένα τρόφιμα ή ατεμάχιστα φρούτα και λαχανικά (π.χ. Green Carts) μπορούν να χρησιμοποιούν εναλλακτικές εγκαταστάσεις συντήρησης και αποθήκευσης, για παράδειγμα ένα ιδιωτικό γκαράζ. Οι κάτοχοι άδειας λειτουργίας μονάδων αυτού του τύπου πρέπει να υποβάλουν αίτηση στην Υγειονομική Υπηρεσία για την έγκριση μιας εναλλακτικής εγκατάστασης.



Οι εναλλακτικές εγκαταστάσεις συντήρησης και αποθήκευσης επιτρέπεται να στεγάσουν έως και τέσσερα καρότσια ή ένα όχημα (καντίνα).



Η εγκατάσταση πρέπει να παρέχει πόσιμο νερό (νερό ασφαλές για κατανάλωση).

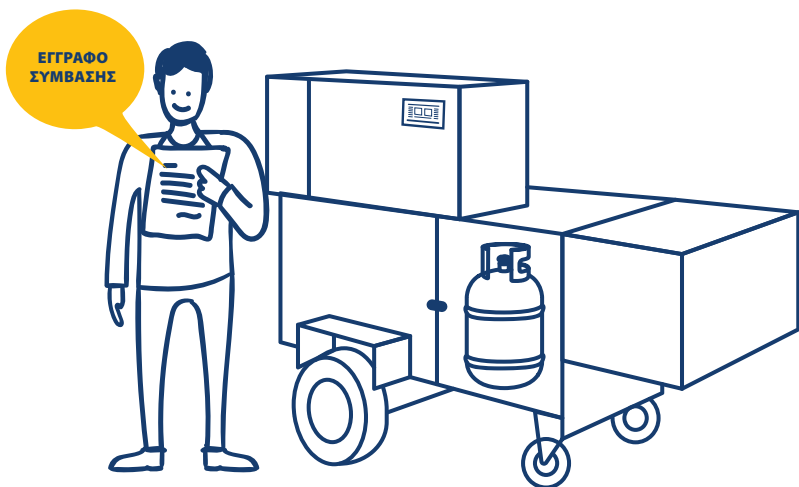


Η εγκατάσταση πρέπει να είναι απαλλαγμένη από επιβλαβείς οργανισμούς.



Δεν επιτρέπεται η χρήση της εγκατάστασης για την αποθήκευση ή την προετοιμασία τροφίμων.

VII. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ: ΜΕΤΑΒΑΣΗ ΣΤΟ ΣΗΜΕΙΟ ΠΩΛΗΣΗΣ

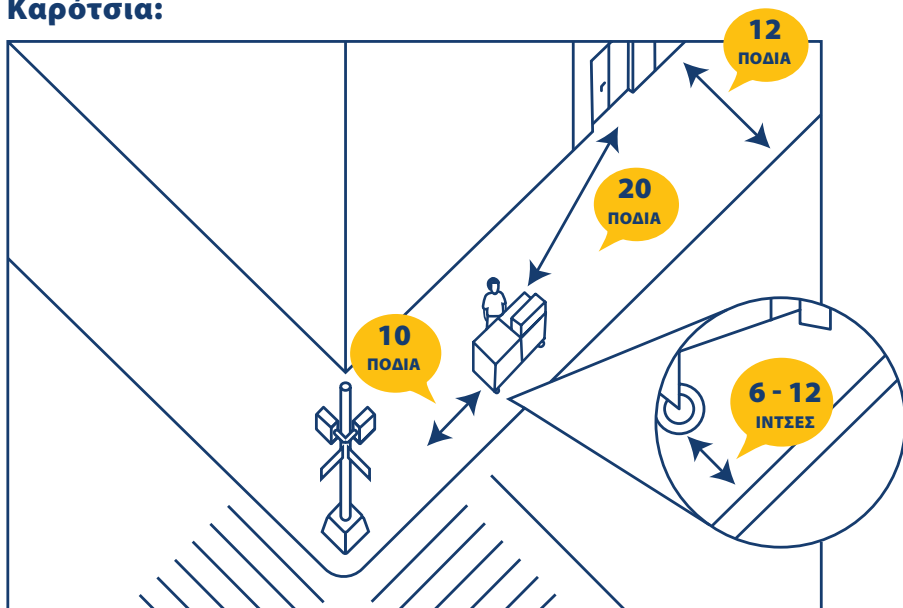


- Προτού αποχωρήσετε από την αποθήκη τροφίμων, βεβαιωθείτε ότι έχετε μαζί σας τις αποδείξεις αγοράς των τροφίμων σας και φροντίστε να έχετε πρόχειρη τη σύμβαση με την αποθήκη τροφίμων, για την περίπτωση που σας ζητηθεί.
- Όλα τα αντικείμενα πρέπει να είναι καλά στερεωμένα και αποθηκευμένα με ασφάλεια στο καρότσι ή το όχημά σας κατά τη μετάβαση στον προορισμό σας.
- Ενώ μετακινείστε, οι φιάλες προπανίου πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένες και αποθηκευμένες με ασφάλεια στο καρότσι ή στο όχημά σας. Οι φιάλες προπανίου πρέπει να συνδέονται μόνο από κάποιο άτομο με πιστοποίηση από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης (FDNY).
- Δεν επιτρέπεται το μαγείρεμα, η θέρμανση νερού ή οποιαδήποτε άλλη εργασία προετοιμασίας τροφίμων κατά τη μετάβαση στον προορισμό σας.
- Οι καντίνες πώλησης παγωτού μπορούν να παίζουν μουσική μόνο όταν κινούνται.

VIII. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ: ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΠΩΛΗΣΗΣ

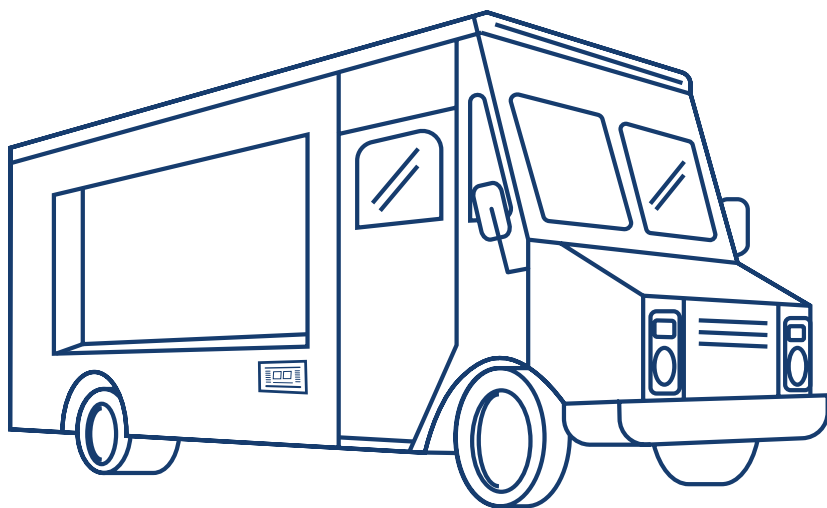
ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΙΝΗΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ:

Καρότσια:



- Εγκαταστήστε το καρότσι σας σε κάποιο πεζοδρόμιο με πλάτος **τουλάχιστον 12 πόδια (3,6 μ.)**
- Εγκαταστήστε τη μονάδα σας σε απόσταση **6-12 ίντσες (15-30 εκ.)** από το κράσπεδο.
- Εγκαταστήστε τη μονάδα σας σε απόσταση τουλάχιστον **10 πόδια (3 μ.)** από οποιαδήποτε διάβαση, αυτοκινητόδρομο ή είσοδο/έξοδο υπόγειου σιδηροδρόμου.
- Η μονάδα πρέπει να απέχει τουλάχιστον **20 πόδια (6 μ.)** από την είσοδο ή έξοδο κάποιου κτιρίου.

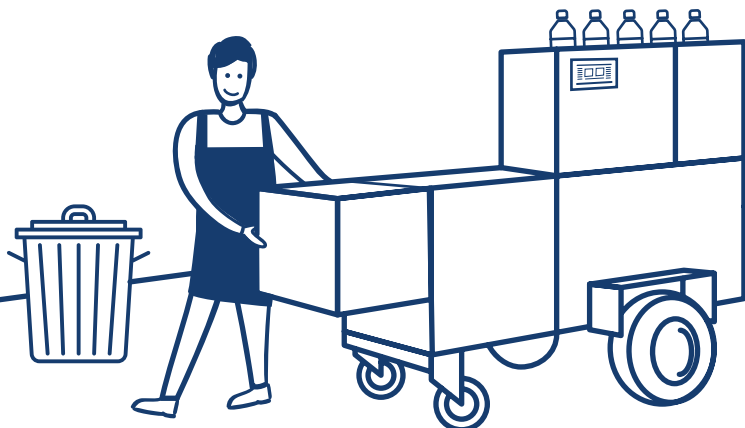
- Δεν επιτρέπεται να στήσετε τη μονάδα σας σε στάση λεωφορείου ή σε κάποια ζώνη νοσοκομείου με τη σήμανση «No Standing» («Απαγορεύεται η στάθμευση»).
- Δεν μπορείτε να πουλάτε τα τρόφιμά σας σε δρόμους όπου ισχύουν περιορισμοί για πλανόδιους πωλητές ή στους οποίους δεν επιτρέπεται η πώληση εμπορευμάτων για οποιονδήποτε λόγο. Μπορείτε να βρείτε τον κατάλογο με τους δρόμους όπου ισχύουν περιορισμοί στην ηλεκτρονική διεύθυνση: **nyc.gov/health/mobilefoodvending**.



Οχήματα (περιλαμβάνονται καντίνες):

- Υπόκεινται στους ίδιους κανονισμούς τοποθέτησης που ισχύουν για τα καρότσια πώλησης τροφίμων τα καρότσια πώλησης τροφίμων.
- Το όχημά σας πρέπει να διαθέτει έγκυρη άδεια κυκλοφορίας από την Τροχαία (Department of Motor Vehicles, DMV), αυτοκόλλητο επιθεώρησης και την απαραίτητη ασφάλιση.
- Πρέπει να συμμορφώσετε με τον κώδικα οδικής κυκλοφορίας.
- Δεν επιτρέπεται η πώληση τροφίμων δίπλα σε παρκόμετρα.
- Δεν επιτρέπεται να αφήνετε τη μηχανή σας σε λειτουργία.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΙΝΗΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ:



- **Μην παρεμποδίζετε τη διέλευση στο πεζοδρόμιο** με τον εξοπλισμό ή τις προμήθειές σας κατά την εγκατάσταση της μονάδας σας.
- Αποθηκεύετε όλα τα αντικείμενα εκτός των τροφίμων μέσα, κάτω ή επάνω από τη μονάδα σας.
- Μην τοποθετείτε τίποτα στο πεζοδρόμιο δίπλα από τη μονάδα σας **εκτός από έναν κάδο απορριμάτων**.
- **Μην προσθέτετε** εξαρτήματα στη μονάδα σας που δεν έχουν εγκριθεί κατά την επιθεώρηση για τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας, ιδιαίτερα σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα θα κάνουν το καρότσι σας να ξεπεράσει τα **5 πόδια (1,5 μ.) σε πλάτος** και τα **10 πόδια (3 μ.) σε μήκος**.

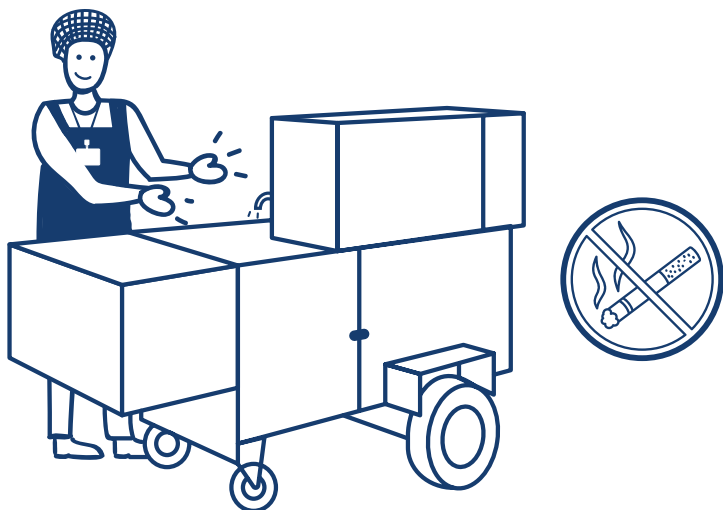
- **Προστατεύετε τα τρόφιμα από τον κίνδυνο μόλυνσης:** κρατήστε τα μακριά από σκόνη και ρύπους, ιπτάμενα έντομα, πουλιά, άλλα ζώα και ανθρώπους.
- Όταν φτάσετε στον προορισμό σας, ζητήστε από ένα **άτομο που διαθέτει πιστοποίηση από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης να συνδέσει τις φιάλες προπανίου** στον εξοπλισμό μαγειρικής σας.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το καρότσι ή το όχημά σας στον δρόμο όλο το βράδυ και μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τη μονάδα σας όταν περιέχει τρόφιμα.

ΙΧ. ΑΣΦΑΛΗΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ.
ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ:**



- Πρέπει να είστε πλήρως ενδεδυμένοι ανά πάσα στιγμή.
- Πρέπει να φοράτε κάποιο κάλυμμα στο κεφάλι που θα καλύπτει εντελώς τα μαλλιά σας, όπως για παράδειγμα: ένα καπέλο, ένα μαντίλι ή ένα δίχτυ μαλλιών.
- Πρέπει να πλένετε καλά τα χέρια σας πριν από την προετοιμασία ή το σερβίρισμα τροφίμων.
- Πρέπει να πλένετε τα χέρια σας: μετά την χρήση της τουαλέτας, μετά το φτέρνισμα, μετά το κάπνισμα, μετά το άγγιγμα των μαλλιών, του σώματος, ή των ρούχων σας, μετά την επαφή με χρήματα, μετά τον καθαρισμό του καρτσιού ή της καντίνας σας, μετά την επαφή με απορρίμματα και μετά την προετοιμασία νωπών τροφών και κρέατος.
- Δεν επιτρέπεται το κάπνισμα ενώ εργάζεστε.

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΤΙΣ ΕΞΗΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗ ΜΕΤΑΔΟΣΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΣΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ:



Βεβαιωθείτε ότι μαγειρεύετε στις κατάλληλες θερμοκρασίες όλα τα τρόφιμα που υπάγονται σε όρια χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας για λόγους ασφαλείας (temperature controls for safety, TCS). Σε αυτά τα τρόφιμα συμπεριλαμβάνονται τα χοιτόντοκ, τα λουκάνικα, ο γύρος, το αρνίσιο κρέας, το τηγανητό κοτόπουλο, τα εμπανάδας, το ρύζι και τα λαχανικά.*



Πουλερικά **τουλάχιστον στους 165 βαθμούς Φαρενάιτ (74° C)**

Χοιρινό **τουλάχιστον στους 150 βαθμούς Φαρενάιτ (66° C)**

Κιμάς **τουλάχιστον στους 158 βαθμούς Φαρενάιτ (70° C)**

Αυγά/προϊόντα αυγών **τουλάχιστον στους 145 βαθμούς Φαρενάιτ (63° C)**

Όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα **τουλάχιστον στους 140 βαθμούς Φαρενάιτ (60° C)**



Αποθηκεύετε τα κρύα τρόφιμα, όπως το κρέας, τα γαλακτοκομικά, τις σαλάτες και άλλα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση, **σε θερμοκρασίες όχι υψηλότερες από 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5° C)**.



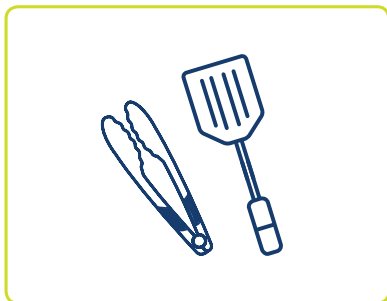
Μην αγγίζετε ποτέ τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα με γυμνά χέρια. Για το σερβίρισμα έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων να χρησιμοποιείτε πάντοτε κάποιο μέσο προστασίας, όπως λαβίδες, γάντια ή λαδόχαρτο.



Αν τα τρόφιμά σας είναι ήδη έτοιμα και συσκευασμένα σε κάποιο δοχείο, σακούλα ή περιτύλιγμα, δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε κάποιο μέσο προστασίας κατά το σερβίρισμα.

* Ορισμένα τρόφιμα χαρακτηρίζονται ως «ελεγχόμενα ως προς τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος για λόγους ασφαλείας» (TCS για συντομία). Αν δεν διατηρούνται στη σωστή θερμοκρασία, αυτά τα τρόφιμα ευνοούν την ανάπτυξη βακτηρίων που ενδέχεται να προκαλέσουν ασθένειες.

- **Μην διακινδυνεύετε τη μεταφορά μολύνσεων. Χρησιμοποιείτε ξεχωριστά σκεύη για τα νωπά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα.** Οι νωπές ζωικές τροφές, όπως το κρέας, τα πουλερικά, τα θαλασσινά, τα αυγά και τα μη παστεριωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα ενδέχεται να περιέχουν μικρόβια που μπορούν να προκαλέσουν ασθένειες. Αυτά τα μικρόβια μπορούν να μεταδοθούν μέσω των τροφίμων, των χεριών, των σκευών και των επιφανειών προετοιμασίας των τροφίμων σε άλλα τρόφιμα.



- Χρησιμοποιείτε ξεχωριστά σκεύη για τα νωπά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα.
- Φροντίζετε να ελέγχετε τις θερμοκρασίες των κρύων και των ζεστών τροφίμων σας με ένα θερμόμετρο, τουλάχιστον κάθε δύο ώρες.
- Τα αρτύματα πρέπει να σερβίρονται σε ατομικές συσκευασίες ή απευθείας από το δοχείο τους.

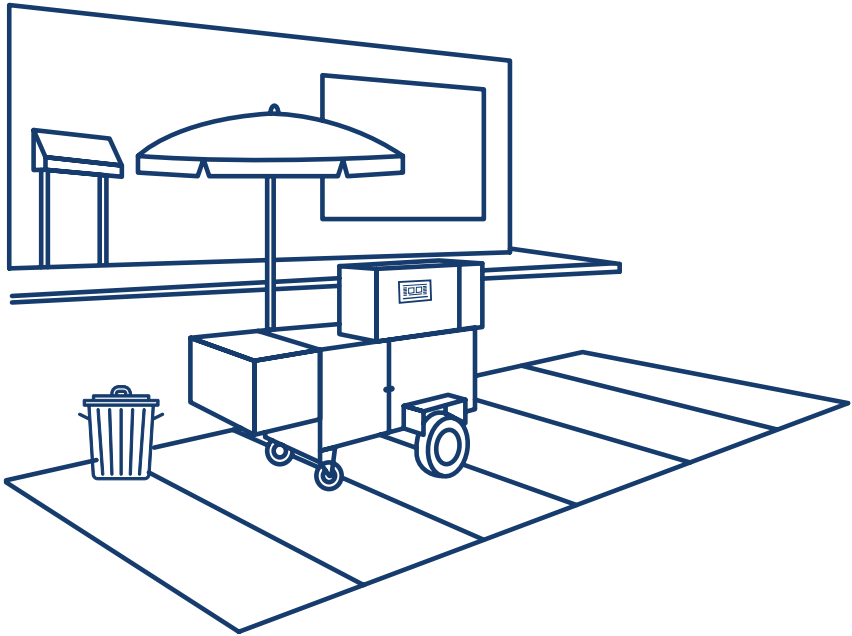




Μονάδες που χρησιμοποιούν πάγο για σερβίρισμα ή αποθήκευση

- Ο πάγος που χρησιμοποιείτε πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένους προμηθευτές.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείτε για τρόφιμα ή ποτά πρέπει να αναφέρει ξεκάθαρα τον παραγωγό στη συσκευασία.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείτε για τρόφιμα ή ποτά πρέπει να αποθηκεύεται σε καθαρά, εύκολα στον καθαρισμό δοχεία, από υλικά εγκεκριμένα για την αποθήκευση τροφίμων.
- Η τοποθέτηση του πάγου πρέπει να γίνεται με ειδικό φτυαράκι με αρκετά μακριά λαβή, ώστε να αποτρέπεται η επαφή με γυμνά χέρια.
- Τα φτυαράκια μπορούν να αποθηκεύονται μέσα στον πάγο, με τη λαβή σε κατακόρυφη θέση και να προεξέχει από τον πάγο.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύετε τα φτυαράκια σε μια καθαρή επιφάνεια, προστατευμένη από πιθανές εστίες μόλυνσης, όπως σκόνη και ρύποι, ιπτάμενα έντομα, πουλιά, άλλα ζώα και άνθρωποι.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείτε για τη συντήρηση τροφίμων και ποτών δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το σερβίρισμα τροφίμων ή ποτών. Ο πάγος από ψυκτικό υγρό δεν είναι ασφαλής για κατανάλωση.
- Μπορείτε να αποθηκεύετε σε πάγο συσκευασμένα τρόφιμα, και ποτά. Ο πάγος που λιώνει πρέπει να αποστραγγίζεται ώστε να περιορίζεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

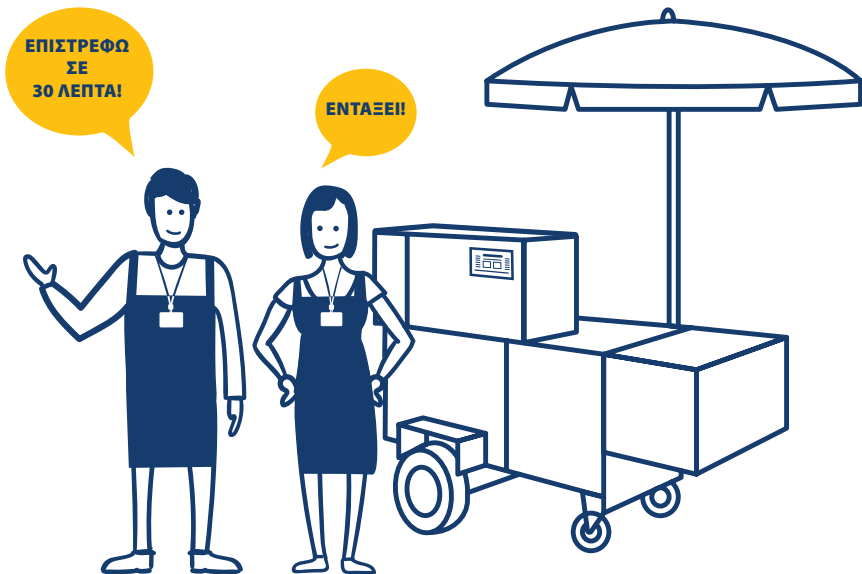
Άλλες οδηγίες για τη λειτουργία της κινητής σας μονάδας εστίασης:



- Διατηρείτε τον χώρο γύρω από το καρότσι ή την καντίνα σας καθαρό και χωρίς σκουπίδια. Αν χυθεί ή πέσει ο,τιδήποτε κοντά στη μονάδα σας, καθαρίστε αμέσως! **Τα σκουπίδια και τα υγρά απόβλητα δεν πρέπει να απορρίπτονται σε δημόσιους δρόμους ή πεζοδρόμια ή σε δημόσιους κάδους απορριμάτων.**
- Αν χρειαστεί να αντικαταστήσετε τη/τις φιάλη(ες) προπανίου, αυτή η εργασία πρέπει να γίνει από άτομο που διαθέτει πιστοποίηση από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης.
- Αν χρειαστεί να αναπληρώσετε το πόσιμο νερό ή τις προμήθειές σας, επιστρέψτε στην αποθήκη τροφίμων. Στην αποθήκη τροφίμων, μπορείτε να αναπληρώσετε το πόσιμο νερό, τις προμήθειές σας σε τρόφιμα, να πλύνετε τα σκεύη σας, να αδειάσετε το νερό με τα υγρά απόβλητα και να πετάξετε τα σκουπίδια.

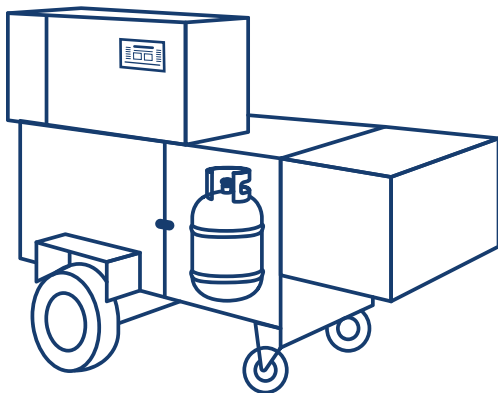
Αν χρειαστεί να απομακρυνθείτε από τη μονάδα σας για να πάτε στην τουαλέτα ή για να αγοράσετε προμήθειες από ένα τοπικό κατάστημα, κάντε ένα από τα εξής:

- Αναθέστε τη λειτουργία της μονάδας σε κάποιον άλλον αδειοδοτημένο πωλητή, μέχρι να επιστρέψετε.
- Ζητήστε από ένα άτομο που δεν έχει άδεια άσκησης επαγγέλματος να προσέχει τη μονάδα σας, **αλλά** φροντίστε
 - ✓ Να απενεργοποιήσετε τον εξοπλισμό ψησίματος.
 - ✓ Να αποθηκεύσετε όλα τα τρόφιμα με κατάλληλο και ασφαλή τρόπο.
 - ✓ Να κλείσετε και να κλειδώσετε τη μονάδα σας, ώστε να μην έχει κανείς τη δυνατότητα πρόσβασης σε αυτήν.
 - ✓ Να επιστρέψετε εντός 30 λεπτών.



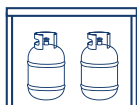
Χ. ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

ΟΤΑΝ ΚΛΕΙΝΕΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ:



- Αποθηκεύστε το μαγειρικό λίπος σε στεγανά δοχεία και απορρίψτε το λίπος όταν φτάσετε στην αποθήκη τροφίμων.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα τρόφιμα που θα πάρετε μαζί σας κατά την επιστροφή σας στην αποθήκη τροφίμων είναι αποθηκευμένα σωστά και προστατεύονται από πιθανή μόλυνση. Για παράδειγμα:
 - ✓ Όλα τα μαγειρεμένα τρόφιμα πρέπει να τοποθούνται στους κατάλληλους θαλάμους ψύξης ή να απορρίπτονται.
 - ✓ Όλα τα μη μαγειρεμένα τρόφιμα, με ελεγχόμενο χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος πρέπει να αποθηκεύονται **σε θερμοκρασίες έως και 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5° C)**.
 - ✓ Όλα τα κρύα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται **σε θερμοκρασίες έως και 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5° C)**.
- Αναθέστε σε ένα άτομο που διαθέτει πιστοποίηση από την Πυροσβεστική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης (FDNY) να αποσυνδέσει τις φιάλες προπανίου από τον εξοπλισμό ψησίματος.
- Αποθηκεύστε τις φιάλες προπανίου με ασφάλεια στη μονάδα σας κατά τη μεταφορά.

ΕΠΙΣΤΡΕΨΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΣΑΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ:



Μην αφήνετε φιάλες προπανίου στη μονάδα σας. Επιστρέψτε όλες τις φιάλες προπανίου στον ειδικό χώρο αποθήκευσης της αποθήκης τροφίμων.



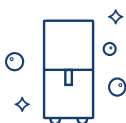
Μην αφήνετε τρόφιμα στη μονάδα σας. Επιστρέψτε όλα τα τρόφιμα σε ξηρό ή ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης.



Καθαρίστε όλα τα εργαλεία και τα σκεύη μαγειρικής στις εγκαταστάσεις πλυντηρίου της αποθήκης τροφίμων.



Αποθηκεύστε με ασφάλεια όλες τις προμήθειες πλην των τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων των εργαλείων και των σκευών), ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης.



Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της μονάδας σας στις ειδικές εγκαταστάσεις του χώρου αποθήκευσης προμηθειών.



Τοποθετήστε τα σκουπίδια και τα υγρά απόβλητα στις εγκαταστάσεις απόρριψης λυμάτων της αποθήκης τροφίμων.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΙΝΗΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ: ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΤΕ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΙΣ ΠΙΟ ΚΟΙΝΕΣ ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ

Φροντίστε την προσωπική σας καθαριότητα και πλένετε τα χέρια σας

- ✔ Να φοράτε καθαρά ρούχα και να αλλάζετε ποδιές ή άλλα εξωτερικά ενδύματα όταν λερώνονται ή μολύνονται με ωμό κρέας.
- ✔ Να φοράτε καπέλο ή κάποιο άλλο κάλυμμα κεφαλής που θα κρατά τα μαλλιά μακριά από το πρόσωπό σας, ώστε να μην σας εμποδίζουν στην εργασία σας.
- ✔ Αν προετοιμάζετε και μαγειρεύετε ωμά κρέατα ή άλλα δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών λειτουργεί και ότι έχετε στη διάθεσή σας σαπούνι και χαρτί κουζίνας ή χαρτοπετσέτες.

Διατηρείτε τα τρόφιμα στις κατάλληλες θερμοκρασίες

- ✔ Διατηρείτε τα κρύα τρόφιμα σε θερμοκρασίες έως 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5° C) και τα ζεστά τρόφιμα σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 140 βαθμούς Φαρενάιτ (60° C).
- ✔ Διαβάστε τους κανονισμούς της Υγειονομικής Υπηρεσίας σχετικά με τις απαιτήσεις διατήρησης θερμοκρασίας.
- ✔ Βεβαιωθείτε ότι ο εξοπλισμός για τη διατήρηση ζεστών και κρύων τροφίμων λειτουργεί σωστά.
- ✔ Χρησιμοποιήστε θερμομέτρα για να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία των τροφίμων που είναι αποθηκευμένα σε θαλάμους ψύξης ή θερμοθαλάμους.

Προστατεύετε τα τρόφιμα από μολύνσεις

- ✔ Τα τρόφιμα πρέπει να είναι καλυμμένα μέχρι να σερβιριστούν.
- ✔ Τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος και τη θερμοκρασία τους. Αποφύγετε πιθανή εξάπλωση μόλυνσης αποθηκεύοντας τα ωμά, δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα (π.χ., ωμά πουλερικά) ξεχωριστά από τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση (π.χ., μείγμα σαλατικών).

Συντηρείτε όλες τις επιφάνειες που δεν προορίζονται για τρόφιμα

- ✔ Διαβάστε τους κανονισμούς της Υγειονομικής Υπηρεσίας σχετικά με τα αποδεκτά υλικά που δεν προορίζονται για τρόφιμα. Οι επιφάνειες πρέπει να είναι λείες, σκληρές, μη διαπερατές και να καθαρίζονται εύκολα.
- ✔ Διατηρείτε όλες τις επιφάνειες καθαρές και σε καλή κατάσταση (δηλ. να μην έχουν οπές, ρωγμές ή ανοίγματα).

Να φοράτε πάντα την άδεια πωλητή για κινητές μονάδες πώλησης τροφίμων

- ✔ Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι εργαζόμενοι στη μονάδα έχουν έγκυρη άδεια πωλητή για κινητές μονάδες εστίασης.
- ✔ Μην ξεχνάτε να φοράτε την άδειά σας, ώστε να μπορούν να τη βλέπουν πάντα οι πελάτες σας όσο εργάζεστε.

Επιδεικνύετε την άδεια και το σήμα λειτουργίας κινητής μονάδας εστίασης

- ✔ Ελέγξτε ότι η μονάδα διαθέτει έγκυρη και ισχύουσα άδεια λειτουργίας, η οποία είναι άμεση διαθέσιμη σε περίπτωση επιθεώρησης.
- ✔ Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα έχει έγκυρο σήμα λειτουργίας αναρτημένο στο εξωτερικό της μονάδας, ώστε να είναι ορατό στους πελάτες.

Τοποθετήστε τη μονάδα εστίασης μόνο σε σημεία που επιτρέπεται

- ✔ Διαβάστε προσεκτικά τις απαιτήσεις τοποθέτησης.
- ✔ Μετρήστε την απόσταση από το άκρο της μονάδας μέχρι την πλησιέστερη είσοδο κτιρίου, καταστήματος, θεάτρου, γηπέδου ή άλλου δημόσιου χώρου. Η απόσταση πρέπει να είναι τουλάχιστον 20 πόδια.
- ✔ Μετρήστε την απόσταση από το άκρο της μονάδας μέχρι την πλησιέστερη διάβαση, είσοδο υπόγειου σιδηροδρόμου ή στάση λεωφορείου. Η απόσταση πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 πόδια.
- ✔ Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα βρίσκεται στον δρόμο και δίπλα ακριβώς στην άκρη του πεζοδρομίου. Δεν πρέπει να απέχει περισσότερο από 6 ίντσες.
- ✔ Μην τοποθετείτε τη μονάδα σε πεζοδρόμια με πλάτος μικρότερο από 12 πόδια.
- ✔ Μην τοποθετείτε τη μονάδα σε δρόμους όπου δεν επιτρέπεται η πώληση από το νόμο.

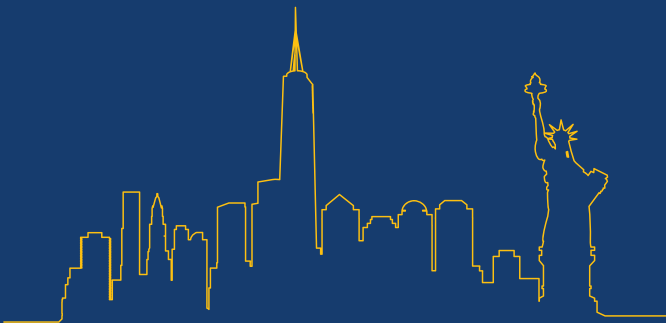
ΕΧΕΤΕ ΑΛΛΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ; ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΑΠΟΙΟ ΘΕΜΑ ΠΟΥ ΣΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΕΙ;
Καλέστε την Υγειονομική Υπηρεσία στον αριθμό
212-676-1600





ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Καλέστε στον αριθμό **311** ή **212-676-1600**



NYC
Health