

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ПРОДАВЦАМ **ПЕРЕДВИЖНЫХ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



Это руководство поможет вам продавать продукты на передвижной торговой точке **(с тележки или транспортного средства, в том числе фургона)**, соблюдая законы и правила безопасности. Защитите персонал и покупателей от пищевых инфекций и не допускайте распространенных нарушений.



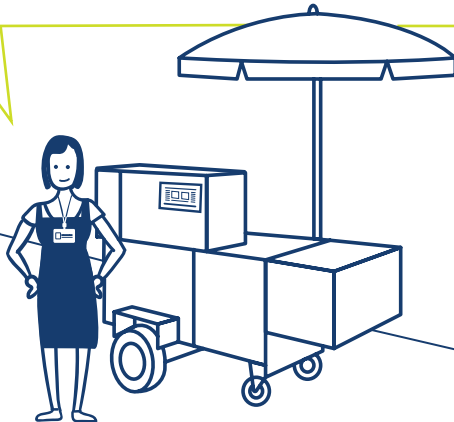
Для получения более подробной информации свяжитесь с Департаментом здравоохранения г. Нью-Йорка (NYC Health Department) по номеру **212-676-1600**.

Содержание

I. Введение	1
II. Проверки	1
III. Уведомления о нарушении (повестки)	1
IV. Что нужно знать о разрешениях, бирках и лицензиях	2
Кто имеет право осуществлять торговлю?	3
Какие правила обязан соблюдать держатель разрешения на торговлю?	3
V. Оборудование и требования к размерам передвижной торговой точки общественного питания	6
VI. Организация технического обслуживания и хранения	13
VII. Ежедневный порядок: поездка на место установки торговой точки.....	19
VIII. Ежедневный порядок: как выбрать место и организовать работу торговой точки	20
IX. Как безопасно готовить, хранить и подавать еду	24
X. Закрытие торговой точки в конце дня.....	30

Версии этого руководства на других языках можно найти на сайте nyc.gov/health/mobilefoodvending.

Обратите внимание, что руководство распространяется на продавцов передвижных торговых точек общественного питания в г. Нью-Йорке. Мы ценим ваш вклад и хотим, чтобы это руководство было для вас полезным. Если у вас возникли вопросы или вы хотите оставить комментарии, позвоните по номеру **212-676-1600** либо отправьте сообщение по адресу mfvinspections@health.nyc.gov.



I. Введение

Управляя передвижной торговой точкой общественного питания, важно следовать всем правилам и соблюдать законы. Все требования Департамента здравоохранения изложены в Кодексе здравоохранения и Административном кодексе: от требований к безопасности продуктов питания до размещения торговой точки. Они призваны обеспечить безопасность работы вашей передвижной торговой точки общественного питания.

В этом руководстве собраны основные требования. Более подробная информация представлена в «Оранжевой книге продавца передвижной торговой точки общественного питания» (Mobile Food Vendor's Orange Book), куда входит статья 81 Кодекса здравоохранения, «Food Safety» («Безопасность пищевых продуктов»), и глава 6 Свода правил города Нью-Йорка, «Food Units» («Точки продажи продуктов питания»).

II. Проверки

Департамент здравоохранения обязан проверять передвижные торговые точки общественного питания не реже одного раза в год, чтобы убедиться в соблюдении законов. Проверки также проводятся:

- для продления разрешений;
- в ответ на жалобы или другие сообщения о нарушениях;
- для контроля за исполнением приказа руководителя Департамента здравоохранения об исправлении нарушения.

По завершении проверки инспектор отправит продавцу передвижной торговой точки общественного питания электронный отчет о нарушениях, если таковые были выявлены. Все нарушения должны быть исправлены незамедлительно. Отчет также отправляется держателю разрешения на торговлю.

III. Уведомления о нарушении (повестки)

Если вы допустили нарушение, то получите уведомление о нарушении (Notice of Violation, NOV), которое:

- уведомляет держателя разрешения о возможности посетить слушание в Управлении административного производства и слушаний (Office of Administrative Trials and Hearings), в подразделении слушаний Комиссии по охране окружающей среды (Environmental Control Board Hearings Division) и сообщает о дате, времени и месте проведения слушания;
- сообщает о том, как отвечать на NOV;
- информирует держателя разрешения о том, что он может представить доказательства, оспаривающие результаты проверки Департамента здравоохранения, организовать защиту и/или подтвердить соблюдение требований.

IV. Что нужно знать о разрешениях, бирках и лицензиях

- Лицензии, разрешения и бирки нельзя продавать, сдавать в аренду или передавать другим лицам.
- Продавцы должны всегда иметь при себе действительное **разрешение** в печатном виде. (Действие разрешения не продлевается при наличии неоплаченных штрафов.)
- Для продажи продуктов передвижная торговая точка общественного питания должна иметь действительную **бирку**.
- Для продажи продуктов продавец должен иметь действительную **лицензию** на передвижную торговлю продовольственными товарами.
- Продавцы должны носить карточку с лицензией так, чтобы она всегда была хорошо видна.



КТО ИМЕЕТ ПРАВО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ТОРГОВЛЮ?

- Торговать продуктами питания и напитками могут только лицензированные продавцы, назначенные держателем разрешения на торговлю. Держатель разрешения обязан предоставить Департаменту здравоохранения нотариально заверенную форму «Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List» («Список продавцов, назначенных держателем разрешения на передвижную торговлю продовольственными товарами»).

КАКИЕ ПРАВИЛА ОБЯЗАН СОБЛЮДАТЬ ДЕРЖАТЕЛЬ РАЗРЕШЕНИЯ НА ТОРГОВЛЮ?

- Держатели разрешений всегда должны ответственно управлять своей точкой общественного питания и контролировать ее работу.
- Держатели разрешений несут ответственность за любые нарушения независимо от того, кто именно осуществлял торговлю.
- Держатели разрешений несут ответственность за уплату штрафов. Все нарушения в работе передвижной торговой точки общественного питания доводятся до сведения держателя разрешения.



В Г. НЬЮ-ЙОРКЕ ДЕЙСТВУЕТ 6 ТИПОВ РАЗРЕШЕНИЙ НА ПЕРЕДВИЖНУЮ ТОРГОВЛЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ. ЭТИ РАЗРЕШЕНИЯ РАЗЛИЧАЮТСЯ ПО СВОИМ ПАРАМЕТРАМ.

ОБЩЕЕ ГОРОДСКОЕ РАЗРЕШЕНИЕ

C 4089

Торговля разрешена:

- на улицах;
- во всех районах;
- круглый год.

Разрешение необходимо продлевать каждые два года.

Всего 2900 разрешений

100 разрешений отводится для ветеранов, инвалидов и ветеранов-инвалидов.



ВРЕМЕННОЕ (СЕЗОННОЕ) РАЗРЕШЕНИЕ

C 4089

Торговля разрешена:

- на улицах;
- во всех районах;
- с 1 апреля по 31 октября.

Разрешение необходимо продлевать каждый год.

Всего 1000 разрешений



РАЗРЕШЕНИЕ ДЛЯ КОНКРЕТНОГО РАЙОНА

C 4089

Торговля разрешена:

- на улицах;
- в районе Bronx, Brooklyn, Queens или Staten Island;
- круглый год.

Разрешение необходимо продлевать каждые два года.

Всего 200 разрешений (50 на каждый район)



РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРОДАЖУ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ (Green Cart)

C 4089

Торговля разрешена:

- только целыми свежими фруктами и овощами;
- на улицах;
- в каждом районе, но только в пределах определенных полицейских участков;
- круглый год.



Разрешение необходимо продлевать каждые два года.
Всего 1000 разрешений



РАЗРЕШЕНИЕ НА ТОРГОВЛЮ НА ЧАСТНОЙ ТЕРРИТОРИИ

C 4089

Торговля разрешена:

- на частной территории; требует заключения договора аренды с частным собственником.



Разрешение необходимо продлевать каждые два года или чаще, в зависимости от условий договора аренды.
Количество разрешений не ограничено.



СПЕЦИАЛЬНОЕ РАЗРЕШЕНИЕ НА ТОРГОВЛЮ

(см. статью 35А Общего закона о предпринимательской деятельности штата Нью-Йорк)*

C 4089

Торговля разрешена:

- по периметру участков, подконтрольных Департаменту парков и зон отдыха г. Нью-Йорка;
- круглый год.



Требуется специальная лицензия на торговлю; выдается только ветеранам-инвалидам.
Количество разрешений не ограничено.



* Подробная информация о специальных разрешениях на торговлю доступна на веб-сайте nyc.gov/health/mobilefood.



V. Оборудование и требования к размерам передвижной торговой точки общественного питания

Выдача бирки передвижной торговой точке общественного питания означает, что данная точка соответствует изложенным ниже требованиям по обработке и подаче продуктов питания.

НЕОБХОДИМОЕ ОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ЕДЫ

Для жареных колбасок и колбасок на гриле, мяса птицы, рыбы, шашлыков, гамбургеров, яиц и шаурмы:

- ✓ Источник питьевой воды (безопасной для питья)
- ✓ Раковина для мытья пищевых продуктов и кухонных инструментов
- ✓ Рукомойник
- ✓ Бак для отработанной воды
- ✓ Навес (например, тент или зонтик)
- ✓ Система вентиляции
- ✓ Оборудование для хранения охлажденной пищи
- ✓ Оборудование для хранения горячей пищи
- ✓ Термометры

Расфасованные замороженные десерты, расфасованные бутерброды, расфасованные и нарезанные фрукты и овощи:

- ✓ Бак для отработанной воды
- ✓ Навес (например, тент или зонтик)
- ✓ Оборудование для хранения охлажденной пищи
- ✓ Оборудование для хранения горячей пищи
- ✓ Термометры

Вареные сосиски, сардельки и кныши:

- ✓ Источник питьевой воды (безопасной для питья)
- ✓ Бак для отработанной воды
- ✓ Система вентиляции
- ✓ Термометры
- ✓ Навес (например, тент или зонтик)
- ✓ Оборудование для хранения охлажденной пищи
- ✓ Оборудование для хранения горячей пищи

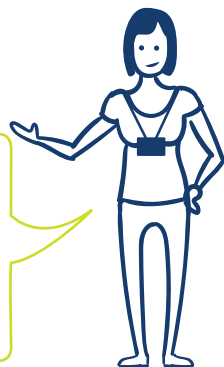
Бутерброды, сырые овощи, овощные салаты, хлеб, бублики и рогалики с маслом или сливочным сыром, смузи и мягкое мороженое:

- ✓ Источник питьевой воды (безопасной для питья)
- ✓ Раковина для мытья пищевых продуктов и кухонных инструментов
- ✓ Рукомойник
- ✓ Бак для отработанной воды
- ✓ Навес (например, тент или зонтик)
- ✓ Система вентиляции
- ✓ Оборудование для хранения охлажденной пищи
- ✓ Оборудование для хранения горячей пищи
- ✓ Термометры

Заварной кофе и чай, пончики, пирожные, бублики и рогалики с маслом или сливочным сыром, попкорн, сахарная вата, обычные или засахаренные орехи, мягкие крендельки и каштаны:

- ✓ Источник питьевой воды (безопасной для питья)
- ✓ Бак для отработанной воды
- ✓ Навес (например, тент или зонтик)
- ✓ Система вентиляции

ПОМНИТЕ: продавцы не имеют права что-либо менять в торговой точке (например, размер, дополнительный инвентарь и т. д.) после проверки, которая предшествует выдаче разрешения. Если вы внесли изменения, то обязаны незамедлительно пройти повторную инспекцию.



ГЛОССАРИЙ:

Оборудование для хранения охлажденной пищи — механическое холодильное оборудование для поддержания температуры хранимой или готовой к раздаче пищи на уровне не выше 41 градуса по Фаренгейту (5° C). Некоторые передвижные точки общественного питания с ограниченным запасом еды и небольшими либо нулевыми потребностями в подготовке либо приготовлении пищи, например тележки с хот-догами и фруктовым мороженым, могут использовать для охлаждения продуктов питания и напитков лед. Воду, образующуюся при таянии льда, необходимо сливать, чтобы снизить риск загрязнения.

Раковина для приготовления пищи — раковина, которая используется исключительно для продуктов питания и кухонных принадлежностей.

Рукомойник — раковина, которая используется исключительно для мытья рук. Эту раковину нельзя использовать для мытья кухонных принадлежностей и приготовления пищи.

Оборудование для хранения горячей пищи — оборудование для поддержания температуры хранимой или готовой к раздаче пищи на уровне не ниже 140 градусов по Фаренгейту (60° C). К такому типу оборудования относятся мармиты и установки для подогревания пищи. Оборудование для приготовления пищи, в том числе духовой шкаф и гриль, не относится к оборудованию для хранения горячей пищи.

Навес — конструкция наподобие тента, крыши, балдахина, зонтика или схожего приспособления, которая защищает еду и оборудование передвижной торговой точки общественного питания от загрязнения.

Питьевая вода — вода, безопасная для питья. В передвижных торговых точках общественного питания, где готовят пищу, должна быть питьевая вода для мытья рук, продуктов питания и кухонных принадлежностей. Торговым точкам, которые не занимаются приготовлением пищи, например овощным и фруктовым тележкам, питьевая вода не требуется.

Термометры — приборы для измерения температуры пищи, а также оборудования для хранения горячей и холодной пищи, включая термометры и термопары. Термометры, предназначенные для продуктов питания, должны подходить для измерения температуры тех видов еды, которая готовится и подается на этой торговой точке. Продавцы обязаны измерять температуру оборудования для хранения охлажденной пищи, при этом термометр следует помещать в самую теплую часть этого оборудования. Термометры для измерения температуры оборудования для хранения горячей пищи следует помещать в самую холодную часть этого оборудования.

Раковина с тремя отделениями — раковина с как минимум тремя отсеками для мытья, ополаскивания и дезинфекции кухонных принадлежностей. В этой раковине также можно мыть продукты питания.

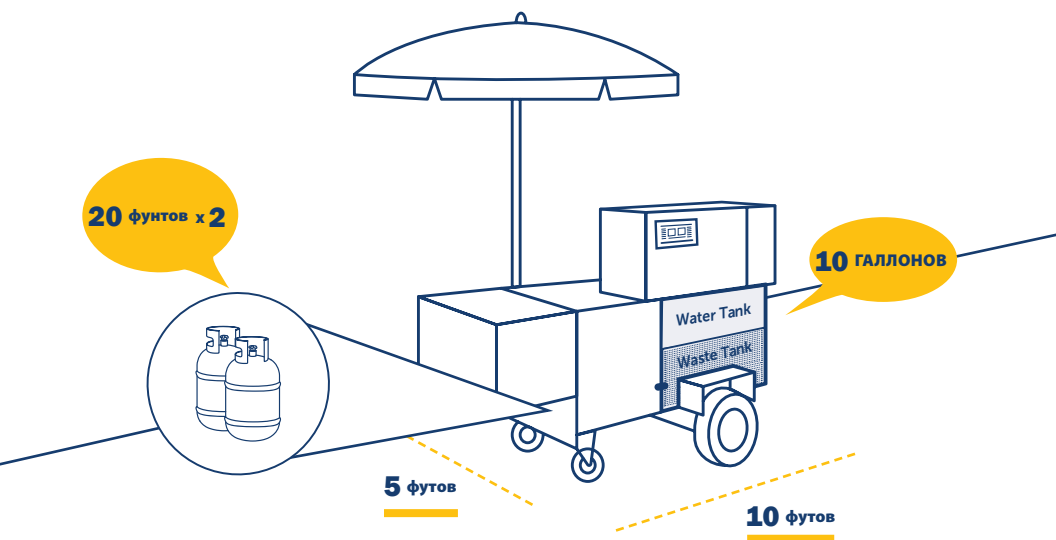
Вентиляция — механическое оборудование; как правило, вытяжка с электрическим вентилятором и сменными жировыми фильтрами, предотвращающая скопление жира, пара, дыма, запахов и испарений внутри, снаружи или наверху передвижной торговой точки общественного питания, а также защищающая от загрязнения пищи или неудобств.

Бак для отработанной воды — металлический или пластиковый бак для хранения отработанной воды после работы с продуктами. Бак должен быть изготовлен из долговечного, нержавеющей и непитывающего материала и иметь гладкую, легко моющуюся поверхность. Его объем должен на 15% превышать объем баков для питьевой воды, то есть составлять не менее 11,5 галлонов (43,5 литров) для тележек и 46 галлонов (174 литров) для фургонов.

Бак для питьевой воды — бак для хранения питьевой воды на передвижной точке общественного питания. Бак должен быть изготовлен из металла, пищевого пластика или иных долговечных, нержавеющей и непитывающих материалов. Поверхность бака должна быть гладкой и легкомоющейся. Тележки, требующие наличия питьевой воды, должны иметь бак объемом не менее 10 галлонов (38 литров), а фургоны — бак объемом не менее 40 галлонов (151,5 литра)..

ПРОЧИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕДВИЖНОЙ ТОРГОВОЙ ТОЧКЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

Передвижные торговые точки общественного питания, включая тележки и фургоны, стоящие на тротуарах, **не могут превышать 5 футов (1,5 м) в ширину и 10 футов (3 м) в длину (5'X 10')**. Сюда входят все дополнительные приспособления для тележки и навесы.



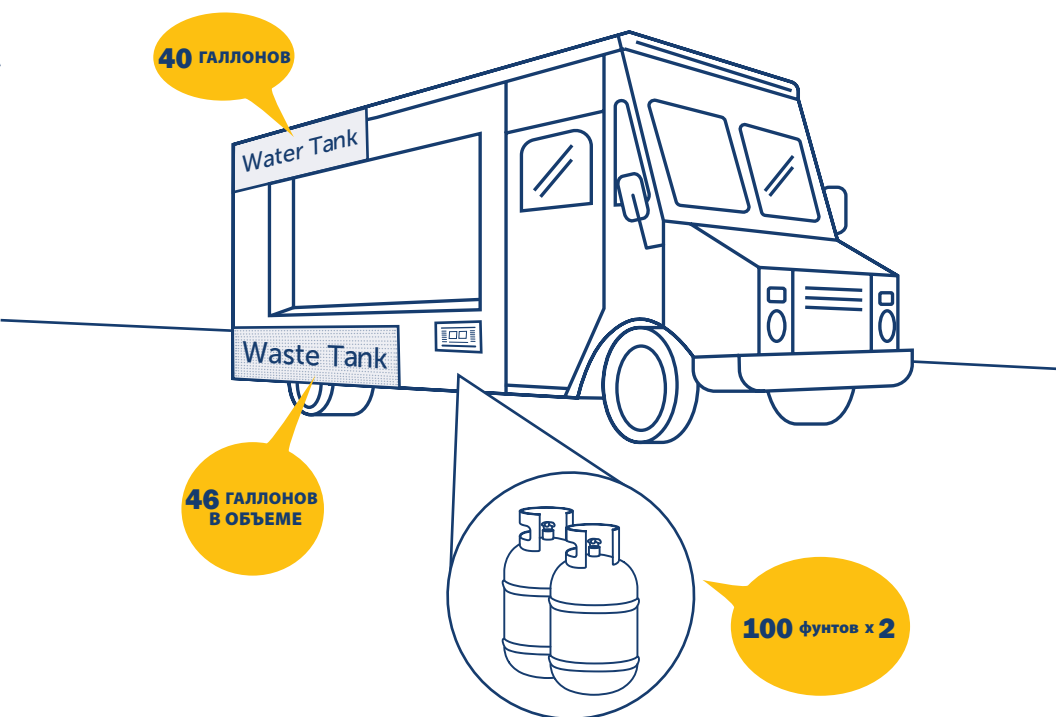
Если вы используете тележку для приготовления пищи, то должны иметь:

- бак для питьевой воды объемом не менее **10 галлонов (38 литров)**;
- бак для отработанной воды объемом на **15%** больше бака для питьевой воды (например, не менее 11,5 галлонов (43,5 литров) при баке для питьевой воды на 10 галлонов (38 литров)), предназначенный для грязной воды.

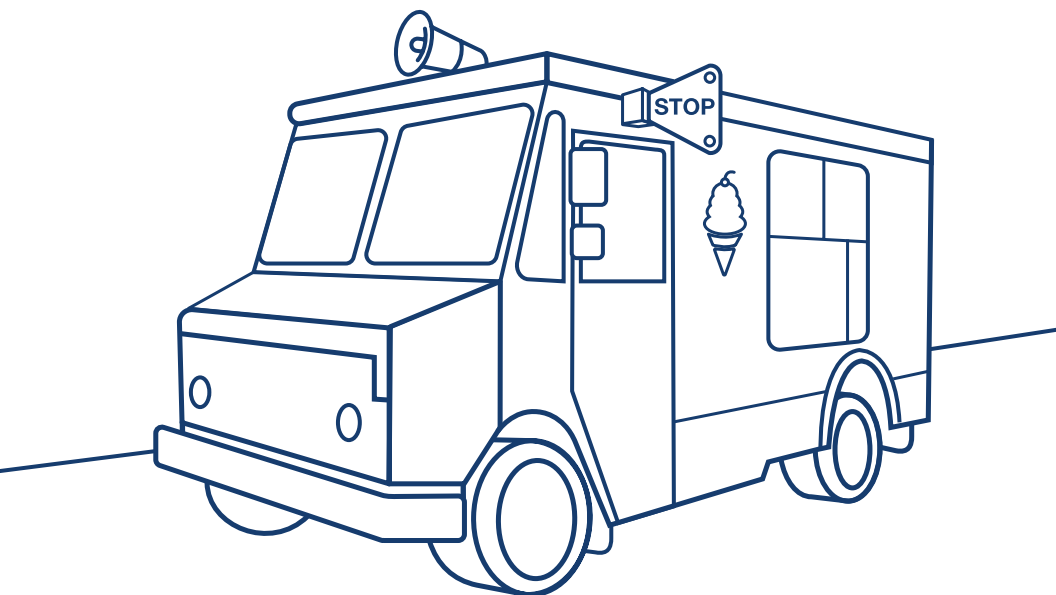
Если вы используете фургон для приготовления пищи, то должны иметь:

- бак для питьевой воды объемом не менее **40 галлонов (151,5 литра)**;
- бак для отработанной воды объемом на **15%** больше бака для питьевой воды (например, не менее 46 галлонов (174 литров) при баке для питьевой воды на 40 галлонов (151,5 литра)), предназначенный для грязной воды;
- перегородку между кабиной водителя и зоной приготовления пищи.

Если вы используете передвижную торговую точку для приготовления пищи, вам разрешено иметь два баллона с пропаном весом до **100 фунтов (45 кг) каждый для фургонов** и до **20 фунтов (18 кг) каждый для тележек**.



Фургоны для мороженого должны иметь специальную подвеску со знаком (открывающийся знак «Стоп») и звуковую сигнализацию.



ВНИМАНИЕ! На передвижные торговые точки общественного питания на базе **фургонов** распространяются законы штата Нью-Йорк об автотранспортных средствах. Подробнее узнать о размерах фургонов, разрешенных законами штата Нью-Йорк, можно на веб-сайте <https://dmv.ny.gov/> или по номеру **518-473-5595**.

VI. Организация технического обслуживания и хранения

СКЛАДЫ

Склад — это место хранения, подготовки и уборки передвижной торговой точки. На все склады должно быть выдано разрешение Департамента здравоохранения г. Нью-Йорка.

На каждом складе должно быть следующее оборудование:



Оборудование для мытья и дезинфекции, включая раковины



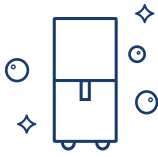
Источник питьевой воды (безопасной для питья)



Оборудование для утилизации жидких и твердых отходов



Место для стоянки торгового оборудования



Отдельные закрытые помещения для мытья передвижных торговых точек общественного питания



Зоны приготовления пищи и запасы



Оборудование для хранения продуктов питания



Место для хранения пропана, одобренное Пожарной службой г. Нью-Йорка (New York City Fire Department, FDNY).



Ежедневные журналы учета

На складах и других одобренных объектах следует вести ежедневный учет использования торговых точек. В учете должны быть отражены номера бирок либо разрешений, выданных торговым точкам. Также следует указывать дату, время и цель использования помещений и оборудования.

ДЛЯ ЧЕГО ПРЕДНАЗНАЧЕН СКЛАД

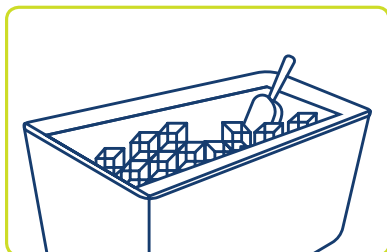


- Передвижное торговое оборудование должно храниться на складе, в ангаре или ином одобренном месте, но не в доме. Исключения допускаются только для овощных/фруктовых тележек Green Carts и тележек для продажи только расфасованных продуктов.
- Уборка и техническое обслуживание торговой точки общественного питания должны проводиться не реже раза в день. Они выполняются на складе или в ином месте, одобренном Департаментом здравоохранения.
- Приготовление еды должно производиться на складе с использованием оборудования и инвентаря для работы с продуктами питания. Все продукты питания, а также лед следует приобретать у поставщиков, соблюдающих федеральные, городские законы и законы штата. Покупать готовую еду для продажи с торговой точки следует на складе. **Помните:** вы имеете право готовить только ту еду, которая указана в вашем разрешении.

**Покидая склад перед началом торгового дня,
не забудьте сделать следующее:**



Полностью наполните бак со свежей водой для приготовления пищи, мытья рук и кухонных принадлежностей.



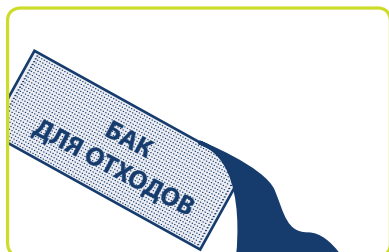
Возьмите достаточно льда для охлаждения всех продуктов питания, если ваша передвижная торговая точка общественного питания не оснащена холодильником.



Возьмите достаточно мыла и бумажных полотенец для рукомытника.



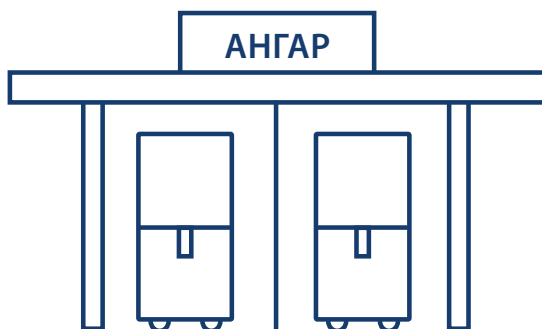
Возьмите достаточно чистых приборов на день, если ваша торговая точка не оборудована отдельными раковинами для их мытья.



Опорожните бак для жидких отходов.



Подготовьте баллон с пропаном.



Ангары предназначены исключительно для хранения передвижных торговых точек общественного питания. Как правило, это автомобильные гаражи. **На ангары должно быть выдано разрешение Департамента здравоохранения.**

- В ангаре запрещено хранить продукты питания.
- В ангаре **запрещено** проводить уборку передвижных торговых точек общественного питания и утилизировать отходы. Для уборки и мытья передвижной торговой точки, а также для выброса мусора и утилизации отходов необходимо отвезти передвижную торговую точку на склад.



ВНИМАНИЕ! Чтобы получить бесплатный экземпляр последнего отчета о проверке склада или ангара, свяжитесь с представителями «Программы проверки передвижных торговых точек общественного питания» по номеру **646-632-6203** либо по электронной почте **mfvinspections@health.nyc.gov**.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

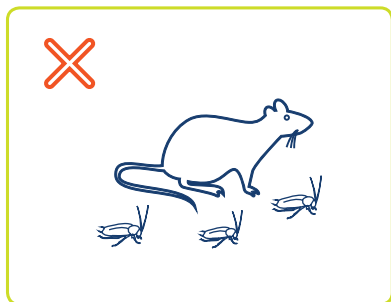
Владельцы торговых точек, продающих только расфасованную еду либо целые фрукты и овощи (например, Green Carts), могут подать запрос на использование альтернативного помещения для хранения и технического обслуживания, в том числе частного гаража. Держатели разрешений на торговлю через эти точки обязаны подать в Департамент здравоохранения заявления на утверждение альтернативного помещения.



Каждое альтернативное помещение для технического обслуживания и хранения должно вмещать до четырех тележек или одно автотранспортное средство (фургон).



В помещении должен быть источник питьевой воды (безопасной для питья).

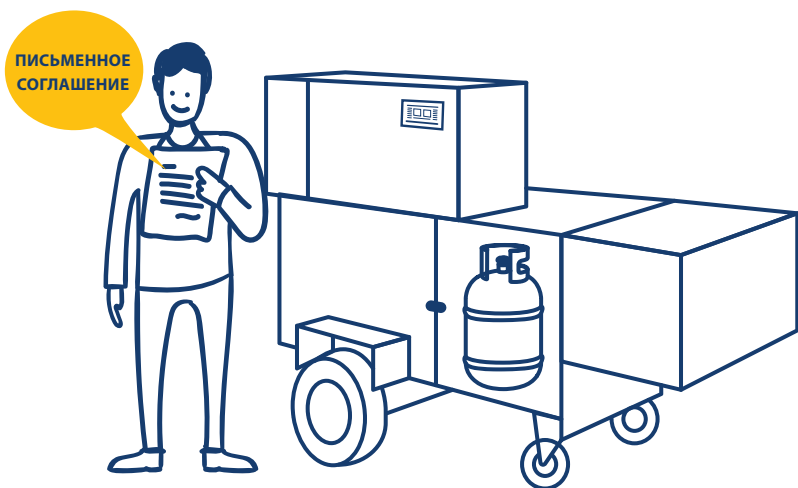


В помещении не должно быть вредителей.



Помещение запрещено использовать для хранения продуктов питания или приготовления пищи.

VII. Ежедневный порядок: поездка на место установки торговой точки

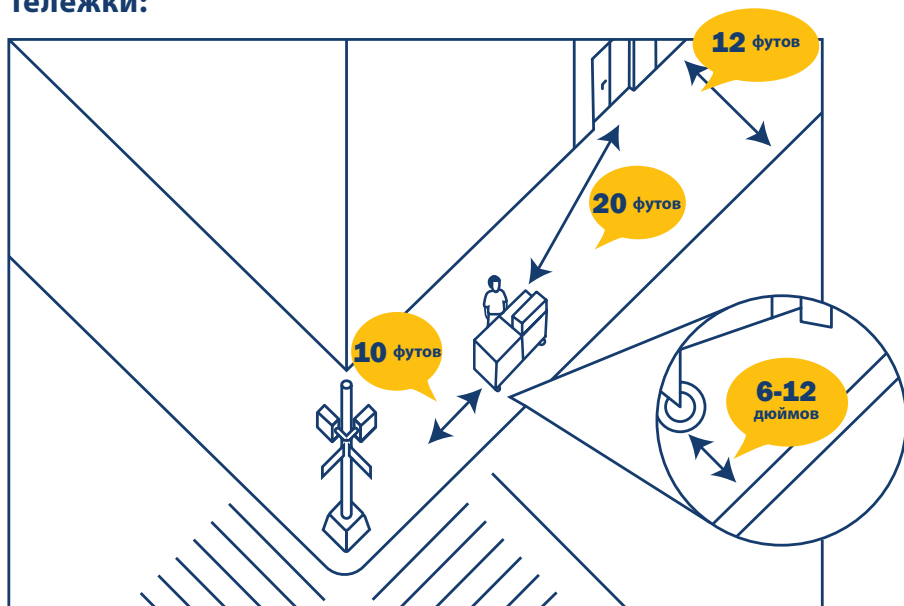


- Перед отъездом со склада проверьте, что у вас есть документы, подтверждающие происхождение продуктов питания, и письменное соглашение о пользовании складом.
- Во время транспортировки все погруженные в тележку или фургон предметы должны быть надежно закреплены.
- Баллоны с пропаном на время транспортировки следует отсоединить и разместить в тележке или фургоне с соблюдением правил безопасности. Право подключения баллонов с пропаном по прибытии на место торговли имеет только лицо с сертификатом допуска Пожарной службы г. Нью-Йорка.
- Во время транспортировки к месту торговли запрещено готовить пищу, подогревать воду или иным образом готовить продукты питания к продаже.
- Музыка из фургонов с мороженым может звучать только во время движения.

VIII. Ежедневный порядок: как выбрать место и организовать работу торговой точки

ГДЕ УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДВИЖНУЮ ТОРГОВУЮ ТОЧКУ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:

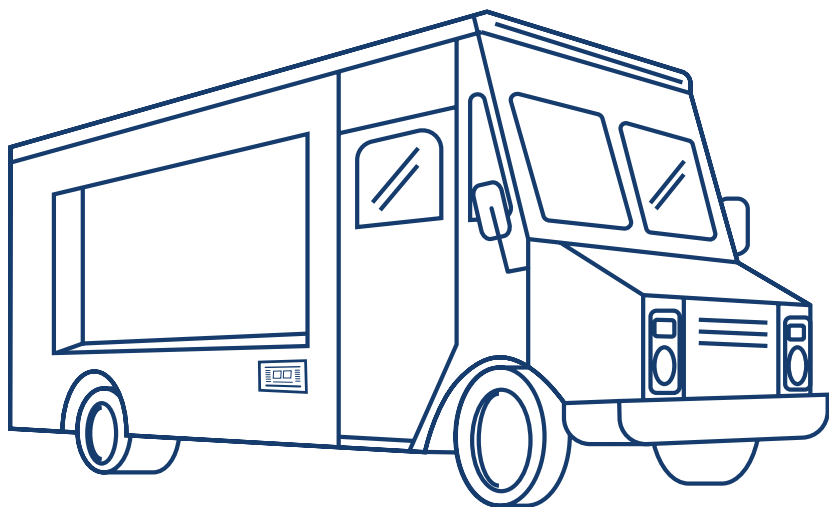
Тележки:



- Установите тележку на тротуаре **шириной не менее 12 футов (3,6 м)**.
- Установите тележку на расстоянии **6-12 дюймов (15-30 см)** от бордюра.
- Установите тележку на расстоянии не менее **10 футов (3 м)** от пешеходных переходов, подъездных путей или входов в метро (выходов из метро).
- Ваша точка должна находиться на расстоянии как минимум **20 футов (6 м)** от входа в здание (выхода из здания).
- Ваша точка не должна располагаться на автобусной остановке или в зоне «No Standing» («Стоянка запрещена») возле больницы.

20 ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ПРОДАВЦАМ ПЕРЕДВИЖНЫХ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Нельзя продавать товар на улице, где торговля по каким-либо причинам ограничена или запрещена. Список улиц, где действует ограничение на торговлю, доступен на сайте nyc.gov/health/mobilefoodvending.



Автотранспортные средства (включая фургоны):

- Вы обязаны соблюдать те же правила размещения, что распространяются на тележки для продажи продуктов питания.
- Ваше автотранспортное средство должно иметь действующее свидетельство о регистрации в Департаменте транспортных средств (Department of Motor Vehicles, DMV), наклейку о прохождении проверки и страховой полис.
- Вы обязаны соблюдать все правила дорожного движения.
- Запрещено осуществлять торговлю возле автоматов для оплаты парковки.
- Запрещено оставлять двигатель работать на холостом ходу.

КАК УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДВИЖНУЮ ТОРГОВУЮ ТОЧКУ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:



- **Не перекрывайте тротуар** оборудованием или запасами при установке торговой точки.
- Храните все непродовольственные товары внутри торговой точки, под или над ней.
- Не храните ничего рядом с торговой точкой на тротуаре (**разрешена только установка мусорного бака**).
- **Не** добавляйте к торговой точке новые элементы, которые не были одобрены в ходе проверки перед выдачей разрешения, особенно если при их установке размеры торговой точки превысят **5 футов (1,5 м) в ширину** и **10 футов (3 м) в длину**.

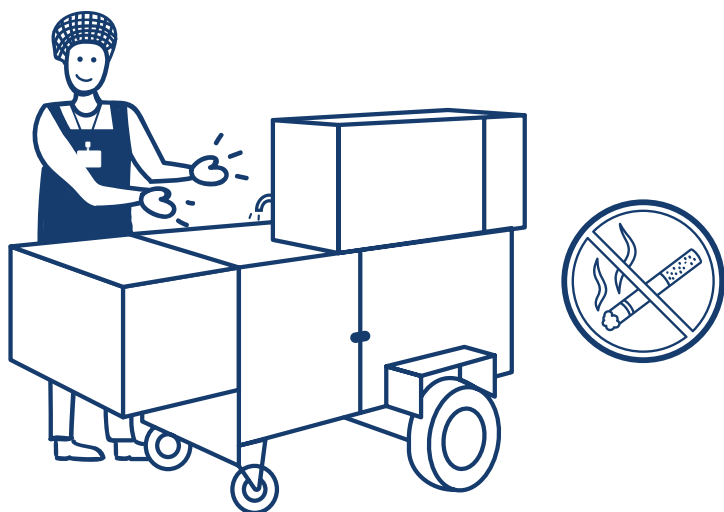
- **Защищайте продукты питания от источников загрязнений, в том числе** пыли, грязи, летающих насекомых, птиц, других животных и людей.
- По прибытии на место торговли договоритесь с лицом, обладающим **сертификатом допуска Пожарной службы г. Нью-Йорка, о подключении баллона (-ов) с пропаном** к вашему оборудованию для приготовления пищи.



ВАЖНО: не оставляйте тележку или фургон на ночь на улице. Никогда не оставляйте их без присмотра, если внутри есть запасы еды.

IX. Как безопасно готовить, хранить и подавать еду

**ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ИГРАЕТ ОГРОМНУЮ РОЛЬ.
СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРАВИЛАМ:**



- Всегда будьте полностью одеты.
- Обязательно носите головной убор, полностью закрывающий волосы, например шапочку, платок или сетку для волос.
- Обязательно мойте руки перед приготовлением и подачей любой еды.
- Обязательно мойте руки после пользования туалетом, чиханья, курения, прикосновения к волосам, телу или одежде, обращения с деньгами, мытья тележки или фургона, сбора мусора, приготовления сырой пищи или мяса.
- Курение во время торговли запрещено.

ВО ИЗБЕЖАНИЕ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИЙ СРЕДИ ПОКУПАТЕЛЕЙ СЛЕДУЙТЕ ЭТИМ ПРАВИЛАМ:



Поддерживайте нужную температуру при работе с продуктами, безопасность которых требует надлежащего времени приготовления и температурного режима (**temperature controls for safety, TCS**). К таким продуктам относятся хот-доги, сосиски, шаурма, ягнятина, жареные цыплята, пирожки эмпанадас, рис и овощи.*



Мясо птицы: **не ниже 165 градусов по Фаренгейту (74° C)**
Свинина: **не ниже 150 градусов по Фаренгейту (66° C)**
Мясной фарш: **не ниже 158 градусов по Фаренгейту (70° C)**
Яйца и яичные продукты: **не ниже 145 градусов по Фаренгейту (63° C)**
Прочие продукты: **не ниже 140 градусов по Фаренгейту (60° C)**



Охлажденные продукты питания, включая сырое мясо, молочные продукты, салаты и другие готовые к употреблению продукты, храните при температуре **не выше 41 градуса по Фаренгейту (5° C)**.



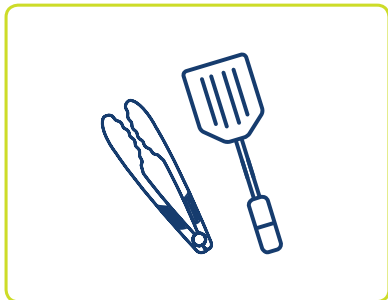
Никогда не берите готовую пищу голыми руками. При подаче готовой пищи всегда используйте барьерные методы защиты, например щипцы, перчатки или оберточную бумагу.



Если продукты питания уже готовы и упакованы в контейнер, пакет или обертку, то барьерные методы защиты не требуются.

* Некоторые продукты относятся к категории требующих надлежащего времени приготовления и температурного режима (TCS). При несоблюдении температурного режима на этих продуктах могут размножиться бактерии, вызывающие заболевания.

- **Не допускайте перекрестного загрязнения, используйте отдельные приборы для сырой и готовой пищи.** Сырые пищевые продукты животного происхождения, в том числе мясо, птица, морепродукты, яйца и продукты из непастеризованного молока, могут содержать бактерии, вызывающие заболевания. Эти бактерии могут попасть с продуктов, рук, кухонных принадлежностей и поверхностей для приготовления пищи на другие продукты.



- Используйте отдельные приборы для сырой и готовой пищи.
- Как минимум раз в два часа проверяйте температуру горячей и охлажденной пищи термометром.
- Приправы следует подавать в отдельных упаковках или непосредственно из контейнера.

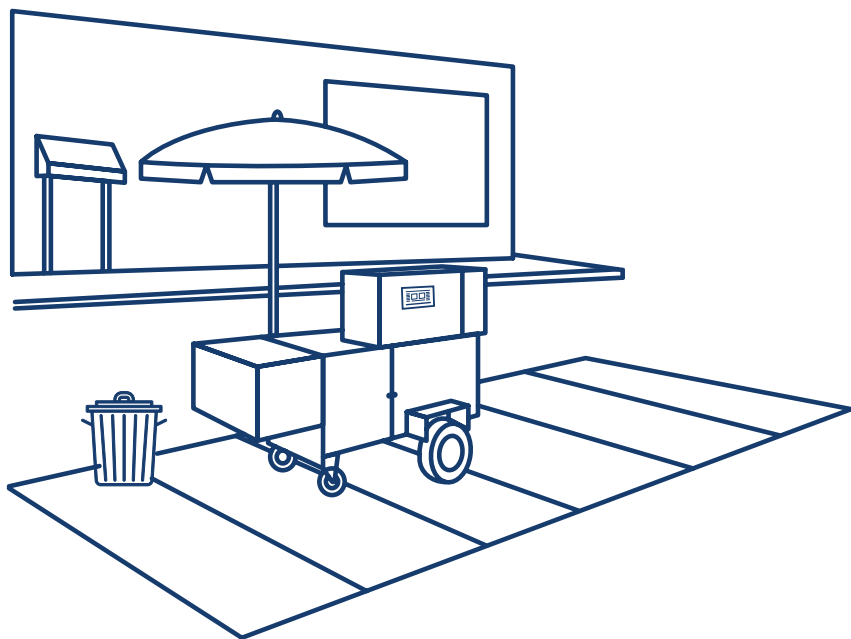




Лед и емкости для хранения льда

- Весь лед следует закупать у надежных поставщиков.
- На каждой упаковке льда для напитков или пищи должен быть четко указан производитель.
- Лед для напитков или пищи следует хранить в чистом, легкомоющемся закрытом контейнере из материалов, подходящих для хранения пищевых продуктов.
- Весь лед следует раскладывать с помощью совка с достаточно длинной ручкой, чтобы не допускать контакта льда с голыми руками.
- Совок можно хранить в емкости со льдом; ручка должна выступать изо льда.
- Совок также можно хранить на чистой поверхности, защищенной от источников загрязнений, в том числе пыли, грязи, летающих насекомых, птиц, других животных и людей.
- Лед для охлаждения еды и напитков запрещено добавлять в напитки и пищу. Такой технический лед небезопасен для употребления.
- Фасованные продукты, включая напитки, разрешено хранить в емкостях со льдом. Воду, образующуюся при таянии льда, необходимо сливать, чтобы снизить риск загрязнения.

Прочие правила работы передвижной торговой точки общественного питания:



- Поддерживайте чистоту территории возле тележки или фургона; следите, чтобы вокруг не было мусора. Если возле торговой точки что-то пролито или разбросано, немедленно уберите мусор. **Мусор и жидкие отходы нельзя выбрасывать на улицы и тротуары или в общественные мусорные баки.**
- Замену баллона (-ов) с пропаном по мере необходимости должно осуществлять лицо, имеющее сертификат допуска Пожарной службы г. Нью-Йорка.
- Если вам необходима свежая вода или другие запасы, вернитесь на склад. На складе можно пополнить запас свежей воды, продуктов питания, вымыть кухонные принадлежности, слить отработанную воду и утилизировать мусор.

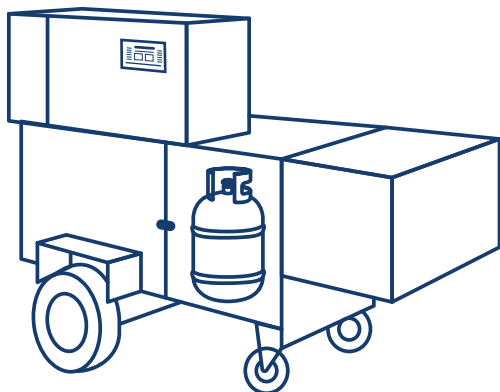
Если вам нужно покинуть торговую точку, чтобы воспользоваться туалетом или сходить в ближайший магазин за покупками, то необходимо выполнить следующее:

- оставить вместо себя другого лицензированного продавца до тех пор, пока вы не вернетесь; или
- оставить вместо себя человека, не имеющего лицензии, **но** обязательно:
 - ✓ отключить оборудование для приготовления пищи;
 - ✓ поместить все продукты питания в надежное место с подходящими условиями хранения;
 - ✓ закрыть и запереть торговую точку, чтобы никто не имел к ней доступа;
 - ✓ вернуться в течение 30 минут.



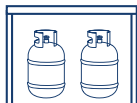
Х. Закрытие торговой точки в конце дня

ЗАКРЫВАЯ СВОЮ ТОЧКУ НА НОЧЬ:



- поместите жир, образовавшийся в результате приготовления пищи, в герметичные контейнеры и утилизируйте его на складе;
- убедитесь, что вся возвращаемая на склад пища надежно хранится в необходимых условиях во избежание заражения. Пример:
 - ✓ вся приготовленная пища должна быть охлаждена или утилизирована;
 - ✓ вся непрigотовленная пища, которой для приготовления необходимо время и особый температурный режим, должна храниться **при температуре не выше 41 градуса по Фаренгейту (5° C)**;
 - ✓ вся охлажденная пища должна храниться **при температуре не выше 41 градуса по Фаренгейту (5° C)**.
- Отсоединение баллона (-ов) с пропаном от оборудования для приготовления пищи должно осуществлять лицо, имеющее сертификат допуска Пожарной службы г. Нью-Йорка.
- Во время транспортировки надежно закрепите баллон (-ы) с пропаном внутри торговой точки или на ней.

ВЕРНИТЕ ТОРГОВУЮ ТОЧКУ НА СКЛАД И ЗАПОМНИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ:



Не оставляйте в торговой точке баллоны с пропаном. Верните все баллоны с пропаном в отдельную зону хранения на складе.



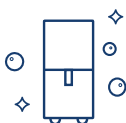
Не оставляйте в торговой точке продукты питания. Верните все продукты питания в сухое или охлаждаемое помещение для хранения.



Вымойте все кухонные принадлежности и посуду, используя средства и оборудование для мытья посуды на складе.



Храните все непродовольственные товары (включая кухонные принадлежности и посуду) в защищенном месте, чтобы избежать загрязнения.



Вымойте торговую точку изнутри и снаружи, используя средства и оборудование на складе.



Утилизируйте мусор и жидкие отходы в специальной складской зоне для утилизации отходов.

Передвижная торговля едой: заботьтесь о безопасности покупателей и не допускайте распространенных нарушений

Следите за чистотой и мойте руки

- ✔ Носите чистую одежду. Меняйте фартуки или другую защитную одежду при загрязнении или контакте с сырым мясом.
- ✔ Носите шапочку или другой головной убор, чтобы волосы не падали на лицо и не мешали в работе.
- ✔ Если вы занимаетесь подготовкой и приготовлением сырых или иных потенциально опасных продуктов, убедитесь в том, что ручной инструмент исправен, а мыло и бумажные полотенца или салфетки находятся под рукой.

Храните продукты питания при надлежащей температуре

- ✔ Храните охлажденную пищу при температуре ниже 41 градуса по Фаренгейту (5° C), а горячую пищу — при температуре свыше 140 градусов по Фаренгейту (60° C).
- ✔ Ознакомьтесь с положениями Департамента здравоохранения о температурном режиме.
- ✔ Убедитесь в исправности оборудования для хранения горячей и охлажденной пищи.
- ✔ Регулярно используйте термометры для отслеживания температуры пищи горячего или холодного хранения.

Защищайте продукты питания от загрязнения

- ✔ До подачи держите еду накрытой.
- ✔ Разделяйте еду по типу и температурному режиму хранения. Избегайте перекрестного загрязнения еды: храните сырые, потенциально опасные продукты (например, сырое мясо птицы) отдельно от готовой к употреблению пищи (например, салатной смеси).

Следите за всеми непищевыми поверхностями

- ✔ Ознакомьтесь с положениями Департамента здравоохранения о допустимых непищевых материалах: поверхности должны быть сделаны из гладких, твердых, легкомоющихся и непитывающих материалов.
- ✔ Следите за чистотой и целостностью всех поверхностей (не должно быть отверстий, трещин или щелей).

Имейте при себе лицензию на передвижную торговлю продовольственными товарами

- ✔ Убедитесь в том, что все работники точки имеют лицензию на передвижную торговлю продовольственными товарами.
- ✔ Носите карточку с лицензией так, чтобы ваши покупатели всегда могли видеть ее во время обслуживания.

Повесьте на видном месте разрешение на передвижную торговлю продовольственными товарами и бирку

- ✔ Убедитесь в том, что торговая точка имеет действительное разрешение и вы сможете показать его в случае проверки.
- ✔ Убедитесь в том, что торговая точка имеет снаружи бирку и покупатели могут ее видеть.

Установите передвижную торговую точку в допустимом месте

- ✔ Изучите правила размещения торговой точки.
- ✔ Измерьте расстояние от внешней границы торговой точки до ближайшего входа в соседние здания, торговые центры, театры, спортивные комплексы и другие общественные места. Расстояние должно быть не менее 20 футов (6 м).
- ✔ Измерьте расстояние от внешней границы торговой точки до ближайшего пешеходного перехода, входа в метро или автобусной остановки. Расстояние должно быть не менее 10 футов (3 м).
- ✔ Убедитесь, что торговая точка находится на тротуаре не далее чем в 6 дюймов (15 см) от края.
- ✔ Не располагайте торговую точку на тротуарах шириной менее 12 футов (3,6 м).
- ✔ Не располагайте торговую точку на улицах, где закон запрещает торговлю.

ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ?

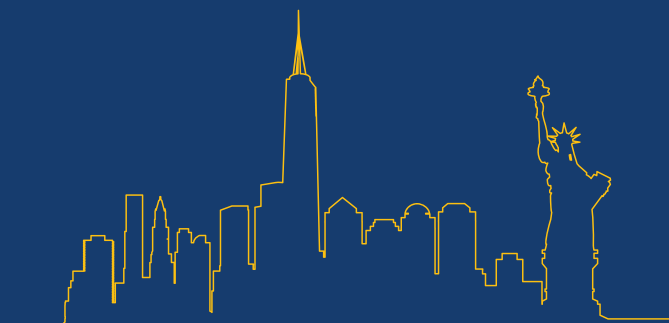
Позвоните в Департамент здравоохранения по номеру **212-676-1600**





ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ:

позвоните по номеру **311** или **212-676-1600**



NYC
Health