

موبائل فوڈ وینڈرز کو کیا جاننا چاہئے



اس رہنما سے آپ کو موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ (تھیلا یا موٹر گاڑی، بشمول ترک) کو بحفاظت اور قانونی طور پر چلانے میں مدد ملے گی۔ اپنے عملہ اور گاہکوں کو غذا سے پیدا ہونے والی بیماری سے محفوظ رکھیں اور عمومی خلاف ورزیوں سے بچیں۔

NYC
Health

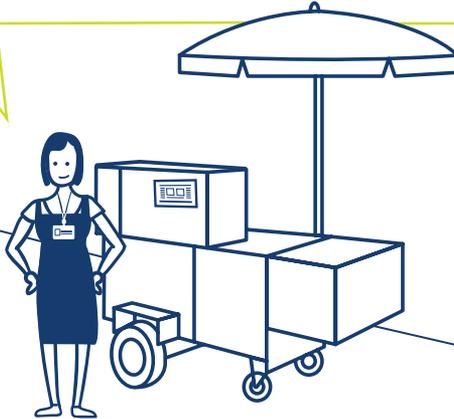
مزید معلومات کے لیے NYC محکمہ صحت (NYC Health Department) کو **212-676-1600** پر کال کریں۔

فہرست مشمولات

1. تعارف.....
1. معائنے.....
1. خلاف ورزی کی اطلاع (پروانہ طلبی).....
2. آپ کو اپنے پرمٹ، ڈیکال اور لائسنس کے بارے میں کیا جاننا چاہیے.....
3. کس کو وینڈنگ کی اجازت ہے؟.....
3. پرمٹ بردار کو کیا کرنا ہوتا ہے؟.....
6. آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کے لیے ساز و سامان اور تقاضے.....
13. سروس اور اسٹوریج کی سہولیات.....
19. یومیہ طرز عمل: اپنے وینڈنگ کے مقام تک سفر کرنا.....
20. یومیہ طرز عمل: آپ کا وینڈنگ آپریشن منتخب کرنا اور ترتیب دینا.....
24. کس طرح بحفاظت غذا تیار کریں، رکھیں اور پیش کریں.....
30. آپ کا وینڈنگ آپریشن دن میں بند کر دینا.....

دیگر زبانوں میں یہ گائیڈ حاصل کرنے کے لیے nyc.gov/health/mobilefoodvending ملاحظہ کریں۔

براہ کرم نوٹ کریں کہ یہ رہنما نیو یارک سٹی میں موبائل فوڈ وینڈرز پر لاگو ہوتا ہے۔ ہم آپ کی رائے کی قدر کرتے ہیں اور اسے آپ کے لیے ایک مفید وسیلہ بنانا چاہتے ہیں۔ اگر آپ کے کوئی سوالات یا تاثرات ہوں تو براہ کرم 212-676-1600 پر رابطہ کریں یا mfvinspections@health.nyc.gov پر ای میل کریں۔



II. تعارف

اپنا موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹ چلاتے ہوئے سبھی ضوابط اور قوانین پر عمل کرنا ضروری ہے۔ ضابطہ صحت اور انتظامی ضابطہ محکمہ صحت کو مطلوب ہر چیز — غذا کے تحفظ سے لے کر آپ کے موبائل فوڈ تک — کو بیان کرتا ہے تاکہ آپ کی موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹ بحفاظت چلنے کو یقینی بنایا جائے۔

یہ رہنما مبادیات پیش کرتا ہے۔ تفصیلات کے لیے، موبائل فوڈ ویڈنگ کی نارنجی کتاب سے رجوع کریں، جو ضابطہ صحت کے آرٹیکل 81، "Food Safety" (غذائی تحفظ) اور سٹی آف نیو یارک کے اصول باب 6، "Food Units" (غذائی یونٹ) پر مشتمل ہے۔

III. معائنہ

محکمہ صحت سے سال میں کم از کم ایک بار موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹس کا معائنہ کر کے یہ یقینی بنانے کا تقاضہ کیا جاتا ہے کہ وہ قانون کی تعمیل کر رہے ہیں۔ نیز معائنے انجام دیے جاتے ہیں:

- پرمٹ کی تجدید کے لیے
 - شکایات یا خلاف ورزیوں کی دوسری رپورٹوں کے جواب میں
 - خلاف ورزی کو درست کرنے کے لیے ہیلتھ کمشنر کے جاری کردہ کسی حکم کی پیروی کرنے کے لیے
- معائنہ کے اختتام پر، معائنہ کار موبائل فوڈ ویڈنگ کو کسی خلاف ورزیوں کی الیکٹرانک رپورٹ دے گا۔ سبھی خلاف ورزیاں فوری طور پر درست کی جائیں۔ یہ رپورٹ پرمٹ بردار کو بھی ای میل کی جاتی ہے۔

IV. خلاف ورزی کی اطلاع (پروانہ طلبی)

اگر آپ سے خلاف ورزیاں ہوئی ہیں تو، آپ کو خلاف ورزی کی اطلاع (Notice of Violation, NOV) موصول ہو سکتی ہے، جو:

- پرمٹ بردار کو آفس آف ایڈمنسٹریٹو ٹرائلز اینڈ ہینرنگز (Office of Administrative Trials and Hearings) (انوائرنمنٹل کنٹرول بورڈ ہینرنگز ڈویژن Environmental Control Board Hearings Division)) میں سماعت میں حاضر ہونے کے ایک موقع سے مطلع کرتی ہے اور سماعت کی تاریخ، وقت اور مقام بتاتی ہے۔
- NOV کا جواب دینے کے طریقے کی بابت معلومات فراہم کرتی ہے
- پرمٹ بردار کو یہ اطلاع دیتی ہے کہ وہ محکمہ صحت کے نتائج کو چیلنج کرنے کا ثبوت پیش کر سکتا/سکتی ہے، ایک دفاع فراہم کرتی ہے اور/یا تعمیل کو دکھاتی ہے

IV. آپ کو اپنے پرمٹ، ڈیکال اور لائسنس کے بارے میں کیا جاننا چاہیے

- لائسنسز، پرمٹس اور ڈیکالز بیچے، کرایے پر یا دوسرے شخص کو دیے نہیں جا سکتے ہیں۔
- وینڈرز کو ہمیشہ تازہ ترین پرمٹ "پیپر" اپنے پاس رکھنا چاہیے۔ (اگر آپ پر جرمانے باقی ہیں تو آپ اپنے پرمٹ کی تجدید نہیں کر وا سکتے ہیں۔)
- غذائیں بیچنے کے لیے، موبائل فوڈ وینڈنگ کو اس پر ایک تازہ ترین ڈیکال رکھنا چاہیے۔
- غذائیں بیچنے کے لیے، موبائل فوڈ وینڈر کو ایک تازہ ترین وینڈنگ لائسنس رکھنا چاہیے۔
- وینڈرز کو اپنا لائسنس لگا کر رہنا چاہیے تاکہ یہ عوام کو ہمیشہ نظر آسکے۔



کس کو وینڈنگ کی اجازت ہے؟

- صرف پرمٹ بردار کے ذریعہ لائسنس یافتہ اور مجاز وینڈرز ہی غذا یا مشروبات فروخت کر سکتے ہیں۔ پرمٹ بردار کو محکمہ صحت کی جانب سے نوٹری سے تصدیق شدہ ایک "Mobile Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List" (موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ پرمٹ ہولڈر: مجاز وینڈر کی فہرست) جمع کروانا ضروری ہے۔

پرمٹ بردار کو کیا کرنا ہوتا ہے؟

- پرمٹ برداروں کو اپنی وینڈنگ یونٹ ہمہ وقت ذمہ داری سے چلانی اور اس کی نگرانی کرنی چاہیے۔
- پرمٹ برداران کسی بھی خلاف ورزی کے ذمہ دار ہیں، اس بات سے قطع نظر کہ کون وینڈنگ کر رہا ہے۔
- پرمٹ برداران کوئی جرمانے ادا کرنے کے ذمہ دار ہیں۔ سبھی موبائل فوڈ وینڈنگ کی خلاف ورزیاں پرمٹ بردار کو جائیں گی۔



6 NYC مختلف قسموں کے موبائل فوڈ وینڈنگ پرمٹس جاری کرتی ہے۔ ان پرمٹس کے مختلف ضوابط ہیں:

شہر پیمانہ پرمٹ

C4089

وینڈنگ کی اجازت ہے

- عوامی سڑکوں پر
- ہر برو میں
- پورے سال

پرمٹ بردار کو ہر دو سال پر پرمٹ کی تجدید کروانا ضروری ہے
کل ملا کر 2,900 پرمٹس
100 پرمٹس ان لوگوں کے لیے علیحدہ رکھے جاتے ہیں جو
سابق فوجی، معذور یا معذور سابق فوجی ہیں۔

NYC
Health

عارضی (موسمی) پرمٹ

C4089

وینڈنگ کی اجازت ہے

- عوامی سڑکوں پر
- ہر برو میں
- 1 اپریل سے 31 اکتوبر تک

پرمٹ بردار کو ہر سال پرمٹ کی تجدید کروانا ضروری ہے
کل ملا کر 1,000 پرمٹس

NYC
Health

بورو کے لیے مخصوص پرمٹ

C4089

وینڈنگ کی اجازت ہے

- عوامی سڑکوں پر
- Queens، Brooklyn، Bronx اور Staten Island میں
- پورے سال

پرمٹ بردار کو ہر دو سال پر پرمٹ کی تجدید کروانا ضروری ہے
کل ملا کر 200 پرمٹس (ہر برو کے لیے 50)

NYC
Health

تازہ پھل اور سبزیوں (گرین کارٹ) کا پرمٹ

C4089



وینڈنگ کی اجازت ہے

- صرف سالم تازہ پھلوں اور سبزیوں کے لیے
 - عوامی سڑکوں پر
 - ہر برو میں لیکن نامزد پولیس حلقوں تک محدود
 - پورے سال
- پرمٹ بردار کو ہر دو سال پر پرمٹ کی تجدید کروانا ضروری ہے
کل ملا کر 1,000 پرمٹس

ممنوعہ علاقے کا پرمٹ

C4089



وینڈنگ کی اجازت ہے

- نجی مکان میں؛ نجی مکان مالک سے لیز کا ایک معاہدہ مطلوب ہے
- لیز کے معاہدے کے لحاظ سے،
دو سال یا کم کے لیے تجدید شدہ
پرمٹس کی تعداد کی کوئی قید نہیں ہے

خصوصی نوعیت کا وینڈر پرمٹ

(اسٹیٹ جنرل بزنس لاء 35A دیکھیں) *

C4089



وینڈنگ کی اجازت ہے

- NYC پارک کی املاک کے گھیر کے ساتھ
 - پورے سال
- خصوصی نوعیت کا وینڈر لائسنس مطلوب ہے؛
صرف معذور سابق فوجی اہل ہیں
پرمٹس کی تعداد کی کوئی قید نہیں ہے

* خصوصی نوعیت کے وینڈر پرمٹس کے بارے میں nyc.gov/health/mobilefood پر مزید پتہ کریں۔



V. آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کے لیے ساز و سامان اور تقاضے

جس وقت آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کو اس کا ڈیکال جاری کیا گیا تھا اس وقت، اس نے محفوظ طریقے سے چلانے اور غذا پیش کرنے کے ذیل کے تقاضے پورے کیے تھے۔

مختلف قسموں کی غذا کی تیاری کے لیے درکار ساز و سامان:

تلے بونے یا گرل کیے ہوئے ساسیج، بولٹری، مچھلی، سیخ کیباب، بیمبرگر، انڈے اور جانیروز کے لیے:

- ✓ پینے لائق پانی (پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)
- ✓ پینے لائق پانی (پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)
- ✓ غذا اور پکانے کے اوزار
- ✓ دھونے کے لیے سنک
- ✓ ہاتھ دھونے کا سنک
- ✓ بیکار پانی کا ٹینک
- ✓ اوور ہیڈ اسٹرکچر (جیسے، اوور ہینگ یا چھاتا)
- ✓ ہوا داری
- ✓ کولڈ بولڈنگ
- ✓ ہاٹ بولڈنگ
- ✓ تھرما میٹرز

پہلے سے پیک شدہ منجمد ڈیزرٹس، پہلے سے پیک شدہ سینڈویچز اور پہلے سے پیک شدہ اور پہلے سے کٹے ہوئے پھل اور سبزیوں:

- ✓ بیکار پانی کا ٹینک
- ✓ اوور ہیڈ اسٹرکچر (جیسے اوور ہینگ یا چھاتا)
- ✓ کولڈ بولڈنگ
- ✓ ہاٹ بولڈنگ
- ✓ تھرما میٹرز

اہلے ہوئے فرینکفرٹرز یا ساسیج اور پنیر بھرے سموسے:

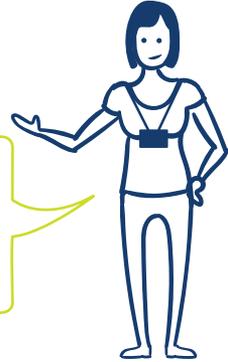
- ✓ پینے لائق پانی (پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)
- ✓ بیکار پانی کا ٹینک
- ✓ ہوا داری
- ✓ تھرما میٹرز
- ✓ اور اور بیڈ اسٹرکچر (جیسے اور اور بینگ یا چھاتا)
- ✓ کولڈ ہولڈنگ
- ✓ ہاٹ ہولڈنگ

سینڈوچ، کچے پھل، سبزیوں کا سالاد، بریڈ، بیجل یا مکھن یا پنیر لگے رول، اسموتھیز اور نرم پیش کی جانے والی انس کریم:

- ✓ پینے لائق پانی (پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)
- ✓ غذا اور پکانے کے اوزار دھونے کے لیے سنک
- ✓ ہاتھ دھونے کاسنک
- ✓ بیکار پانی کا ٹینک
- ✓ اور اور بیڈ اسٹرکچر (جیسے اور اور بینگ یا چھاتا)
- ✓ ہوا داری
- ✓ کولڈ ہولڈنگ
- ✓ ہاٹ ہولڈنگ
- ✓ تھرما میٹرز

کشد کردہ کافی یا چائے، ڈونٹ، پیسٹریاں، بیجل، یا مکھن یا پنیر لگے رول، پاپ کارن، کائن قندی، سادہ یا قندی ملی ہوئی مغزیات، نرم پریٹزل اور شاہ بلوط کے پھل:

- ✓ پینے لائق پانی (پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)
- ✓ بیکار پانی کا ٹینک
- ✓ اور اور بیڈ اسٹرکچر (جیسے اور اور بینگ یا چھاتا)
- ✓ ہوا داری



یاد رکھیں: ویڈٹرز پری پرمٹ معائنے کے بعد اپنی یونٹ (جیسے سائز، لوازمات کا اضافہ کرنا، وغیرہ) تبدیل نہیں کر سکتے ہیں۔ اگر آپ اپنی یونٹ میں تبدیلی کرتے ہیں تو، آپ کو فوری طور پر دوبارہ معائنہ کروانا ضروری ہے۔

فرہنگ:

کولڈ بولڈنگ – میکینیکل ریفریجریشن والا ساز و سامان جو سروس کے لیے اسٹور کردہ یا رکھی ہوئی غذاؤں کو 41 ڈگری F یا اس سے کم پر رکھنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ کچھ موبائل فوڈ یونٹس جہاں محدود غذائی انٹمز ہوتے ہیں اور غذا کی تیاری یا پکانے کا کام معمولی سا ہوتا ہے یا نہیں ہوتا ہے، جیسے ہاٹ ڈاگ اور اٹالین آئس کارٹس، وہ غذا اور مشروبات کو ٹھنڈا رکھنے کے لیے اس کے بجائے برف کا استعمال کر سکتی ہیں۔ آلودہ ہونے کے امکان کو کم کرنے کے لیے پگھلی ہوئی برف کو بہا دینا ضروری ہے۔

طباخی (غذا کی تیاری) والا سنک – ایسا سنک جو صرف غذا تیار کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہو۔

ہاتھ دھونے کا سنک – ایسا سنک جو صرف آپ کے ہاتھوں کو دھونے کے لیے استعمال ہوتا ہو۔ آپ برتنوں کو صاف کرنے یا غذا تیار کرنے کے لیے یہ سنک استعمال نہیں کر سکتے ہیں۔

ہاٹ بولڈنگ – سروس کے لیے اسٹور کردہ یا رکھی ہوئی غذاؤں کو 140 ڈگری F یا اس سے زیادہ پر رکھنے کے لیے مستعمل ساز و سامان۔ ہاٹ بولڈنگ ساز و سامان میں بھاپ والی میزین یا فوڈ وارمرز شامل ہیں۔ پکانے کا ساز و سامان جیسے گزل یا اوون ہاٹ بولڈنگ ساز و سامان نہیں ہے۔

اوور ہیٹ اسٹرکچر – ایک ڈھانچہ جیسے ایک اوور ہیٹنگ، چھت، شامیانہ، چھاتا یا اس سے ملتا جلتا آلہ جو موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹ پر موجود غذا اور ساز و سامان کو آلودگی سے بچاتا ہے۔

پینے لائق پانی – وہ پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو۔ جو موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹس غذا تیار کرتی ہیں ان سے ہاتھوں کو دھونے اور غذا اور پکانے کے ٹولز کو صاف کرنے کے لیے پینے لائق پانی رکھنے کا تقاضہ کیا جاتا ہے۔ جو یونٹس غذا تیار نہیں کرتی ہیں، جیسے پھل اور سبزی والی گاڑیاں، ان کو پینے لائق پانی رکھنا ضروری نہیں ہے۔

تھرما میٹرز - وہ ساز و سامان جو غذا کی اور کولڈ اور ہاٹ بولڈنگ آلات، بشمول تھرما میٹرز اور تھرماکپلز کے درجہ حرارت کی پیمائش کرتے ہیں۔ غذا کے لیے استعمال کیے جانے والے تھرما میٹرز کو موبائل فوڈ یونٹ پر تیار اور پیش کی جانے والی غذا کی قسموں کی رینج کے درجہ حرارت کی پیمائش کرنے کے قابل ہونا ضروری ہے۔ تھرما میٹرز کولڈ بولڈنگ یونٹس میں لازماً استعمال کیے جائیں اور درجہ حرارت کی پیمائش کرنے کے لیے کولڈ بولڈنگ کے گرم ترین حصے میں رکھے جائیں۔ ہاٹ بولڈنگ ساز و سامان میں رکھی غذا کے درجہ حرارت کی پیمائش کرنے کے لیے مستعمل تھرما میٹرز لازمی طور پر اس طرح کے ساز و سامان کے سرد ترین حصے کے درجہ حرارت کی پیمائش کے لیے رکھے جائیں۔

تین خانوں والا سنک - ایک ایسا سنک جس میں آپ کے پکانے کے ٹولز کو دھونے، انہیں کھنگالنے، اور ان کی جراثیم ربائی کرنے کے لیے کم از کم تین بیسن ہوں۔ آپ اس سنک میں غذا کو بھی صاف کر سکتے ہیں۔

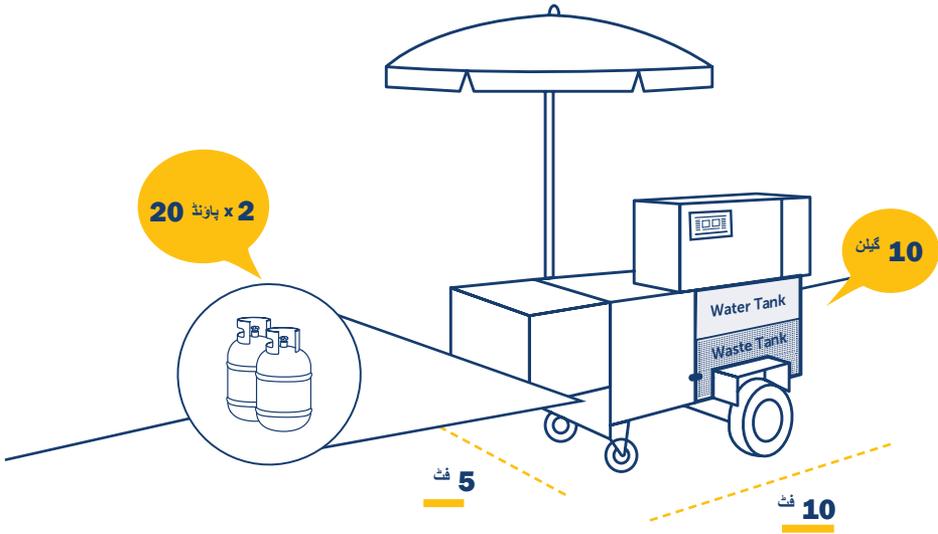
ہوا داری - میکانیکل ساز و سامان، عموماً ایک بجلی کے پنکھے اور ہٹائے جا سکنے والے گریس فلٹرز والا بوڈ، جو گریس، بھاپ، دھواں، مہک اور بو کو موبائل فوڈ اینڈ ڈرنک یونٹ کے اندر اور باہر جمع ہونے اور غذا کو آلودہ ہونے اور پریشانی کا باعث بننے سے روکنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

بیکار پانی کا ٹینک - آپ کے غذائی عمل سے بیکار پانی کو اسٹور کرنے کے لیے دھات یا پلاسٹک کا ایک ٹینک۔ ٹینک کو دیرپا، زنگ روک اور غیر جاذب ہونا نیز ہموار اور آسانی سے صاف کی جا سکنے والی سطح پر ہونا ضروری ہے۔ اس میں پینے کے پانی کے سپلائی ٹینکوں سے 15 فیصد زیادہ گنجائش ہونی چاہیے: گاڑیوں کے لیے کم از کم 11.5 گیلن اور ٹرکوں کے لیے کم از کم 46 گیلن کا ٹینک۔

پانی کی سپلائی کا ٹینک - آپ کی موبائل فوڈ یونٹ کے لیے پینے کا پانی اسٹور کرنے کی خاطر ایک ٹینک۔ دھات، دھات، غذائی درجے کی پلاسٹک یا دیگر ایسے مواد کا بنا ہونا چاہیے جو دیرپا، زنگ روک اور غیر جاذب ہو۔ اس کے لیے ایک ہموار اور آسانی سے صاف کی جانی والی سطح ہونی چاہیے۔ جن گاڑیوں پر پینے کا پانی مطلوب ہوتا ہے ان پر کم از کم 10 گیلن کا ٹینک اور ٹرکوں پر کم از کم 40 گیلن کا ٹینک ہونا ضروری ہے۔

آپ کے موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹ کے لیے دیگر تقاضے:

موبائل فوڈ ویڈنگ یونٹس، بشمول پگنڈی والے ٹریلرز اور ٹھیلے، 5 فٹ چوڑے اور 10 فٹ لمبے سے زیادہ بڑے نہیں ہو سکتے ہیں۔ اس میں ٹھیلے کے سبھی منسلکات اور اوور ہیڈ اسٹرکچرز شامل ہیں۔



اگر آپ ٹھیلے پر غذا تیار کرتے ہیں تو، آپ کے پاس ہونا ضروری ہے:

- پینے کے پانی کے لیے ایک ٹینک جس میں کم از کم 10 گیلن پانی آتا ہو۔
- گندے پانی کو اسٹور کرنے کے لیے بیکار پانی کا ایک ٹینک جس میں پینے کے پانی کے ٹینک سے 15 فیصد زیادہ سیال آتا ہو (مثلاً، 10 گیلن والے پینے کے پانی کے ٹینک کے لیے کم از کم 11.5 گیلن۔)

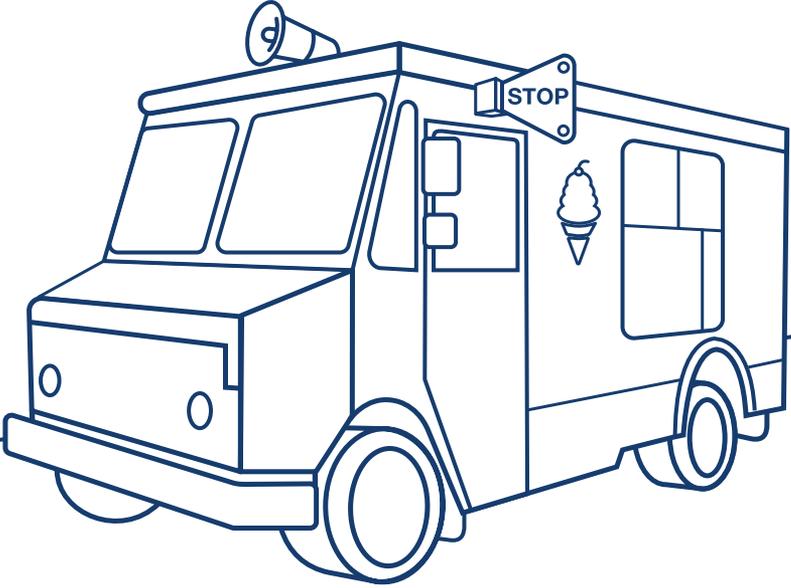
اگر آپ ٹرک پر غذا تیار کرتے ہیں تو، آپ کے پاس ہونا ضروری ہے:

- پینے کے پانی کے لیے ایک ٹینک جس میں کم از کم **40 گیلن** پانی آتا ہو۔
- گندے پانی کو اسٹور کرنے کے لیے بیکار پانی کا ایک ٹینک جس میں پینے کے پانی کے ٹینک سے **15 فیصد** زیادہ سیال آتا ہو (مثلاً، 40 گیلن والے پینے کے پانی کے ٹینک کے لیے کم از کم 46 گیلن۔)
- کیب اور غذا کی تیاری والے حصے کے بیچ ایک پارٹیشن۔

اگر آپ اپنی یونٹ پر غذا تیار کرتے ہیں تو، آپ دو پروپین ٹینک رکھ سکتے ہیں جن کا وزن ٹرکوں کے لیے **100 پائونڈ فی کس** اور اور ٹھیلوں کے لیے **20 پائونڈ فی کس** ہونا چاہیے۔



انس کریم ٹرک پر ایک علامتی بازو (ایک رکنے کا نشان جو باہر کو جھول رہا ہو) اور انتباہی بیپرز ہونا ضروری ہے۔



نوٹ: موبائل فوڈ وینٹنگ ٹرک نیو یارک اسٹیٹ کے موٹر گاڑی قوانین کے ساتھ مشروط ہیں۔ براہ کرم گاڑیوں کے منظور شدہ سائزوں کی بابت تفصیلات کے لیے نیو یارک اسٹیٹ سے <https://dmv.ny.gov/> پر آن لائن یا 518-473-5595 پر بذریعہ فون معلوم کریں۔

VI. سروس اور اسٹوریج کی سہولیات

کمیسریز:

کمیسریز وہ جگہیں ہوتی ہیں جہاں آپ اپنی یونٹ اسٹور کرتے، ترتیب دیتے یا اس کی صفائی کرتے ہیں۔ کمیسریز کے پاس نیو یارک سٹی محکمہ صحت کا ایک پرمٹ ہونا ضروری ہے۔

سبھی کمیسریز کو درج ذیل چیزیں فراہم کرنی چاہئیں:

صفائی اور جراثیم ربائی کے ساز و سامان، بشمول سنک



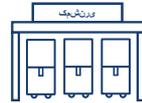
پینے لائق پانی (وہ پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو)



سیال اور ٹھوس کچرے کے ضیاع کے لیے ساز و سامان



وینڈنگ یونٹس کے لیے اسٹوریج کی جگہ



موبائل فوڈ اینڈنگ بوٹس کے لیے علاحدہ اور منسلک حصے



غذا کی تیاری والے حصے اور رسد



غذا کے اسٹوریج والے ساز و سامان



نیو یارک سٹی فائر ڈپارٹمنٹ (New York City Fire Department, FDNY) سے منظور شدہ پروپین کے اسٹوریج کی جگہ



یومیہ لاگز

کمیسریز اور دیگر منظور شدہ فسیلیٹیز کو اینڈر کے استعمال کے یومیہ ریکارڈز رکھنا ضروری ہے۔ ان ریکارڈز سے پرمٹ اور ڈیکال نمبر کے لحاظ سے اینڈنگ بوٹس کی نشاندہی ہونا ضروری ہے۔ ریکارڈز میں سہولیات کو استعمال کیے جانے کی تاریخ اور مقصد استعمال شامل ہونا ضروری ہے۔

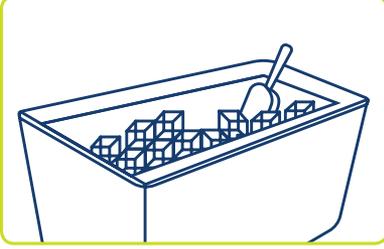


آپ کو اپنی کمیسری میں کیا کرنا چاہیے



- آپ کو اپنی فوڈ اینڈنگ یونٹ گھر پر نہیں، بلکہ کسی کمیسری، ڈپو یا متبادل منظور شدہ فسیلیٹی میں رکھنا ضروری ہے۔ واحد استثناء گرین کارٹس اور ایسے یونٹس کو ہے جو صرف پہلے سے پیک شدہ غذائیں فروخت کرتی ہیں۔
 - آپ کو کم از کم روزانہ ایک بار اپنی فوڈ اینڈنگ یونٹ کی صفائی اور سروس کرنا ضروری ہے۔ یہ کام کمیسری میں یا محکمہ صحت سے منظور شدہ کسی دیگر مقام پر کرنا ضروری ہے۔
 - آپ کو اپنی غذا کمیسری میں کمیسری کی غذا تیار کرنے والی سہولیات کا استعمال کر کے تیار کرنا ضروری ہے۔ برف سمیت، سبھی غذائیں ان مآخذ سے خریدی جائیں جو وفاقی، ریاستی اور سٹی کے قوانین کی تعمیل کرتی ہیں۔ آپ کو اپنی یونٹ پر فروخت کرنے کے لیے کمیسری میں پہلے سے تیار کردہ غذائیں بھی خریدنا ضروری ہے۔
- یاد رکھیں:** صرف وہی غذا تیار کریں جس کی اجازت آپ کا پرمٹ دیتا ہے۔

وینڈنگ کے لیے کمیسری سے روانہ ہونے سے پہلے یاد رکھیں:



اگر آپ کی فوڈ وینڈنگ یونٹ پر میکانیکل ریفریجیشن کی اجازت نہیں ہے تو، غذا کو تھنڈا رکھنے کے لیے کافی مقدار میں برف اسٹور کریں۔



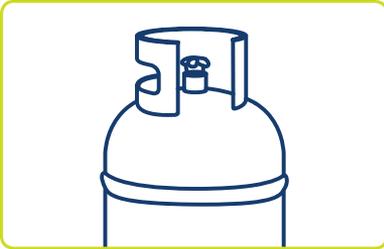
غذا کی تیاری، ہاتھ دھونے اور برتنوں کو دھونے کے لیے تازہ پانی کا اپنا ٹینک مکمل طور پر بھر لیں۔



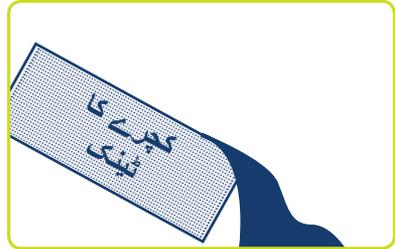
اس دن کے لیے صاف ظروف کافی مقدار میں اسٹور کر لیں الّا یہ کہ آپ کی یونٹ پر انہیں صاف کرنے کے لیے سنک موجود ہوں۔



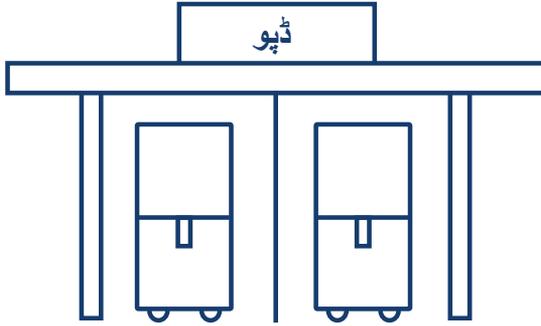
ہاتھ دھونے کے اپنے سنک کے لیے کافی مقدار میں صابن اور کاغذی تولیے رکھیں۔



اپنا پروپین لیں۔



اپنا سیال کچرے کا ٹینک خالی کریں۔



ڈپو صرف آپ کے موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کو اسٹور کرنے کے لیے ہیں۔ وہ عام طور پر ایک گیرج ہوتے ہیں۔ ڈپو کے لیے محکمہ صحت کا ایک پرمٹ ہونا ضروری ہے۔

• کوئی غذا ڈپو میں اسٹور نہیں کی جا سکتی ہے۔

• ڈپو میں موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹس کو دھونے اور کچرا ہٹانے کی اجازت نہیں ہے۔ اپنی یونٹ کو صاف کرنے اور اسے دھونے کے لیے نیز کوڑا اور کچرا پھینکنے کے لیے کمبیری میں لانا ضروری ہے۔



نوٹ: کمبیری کی یا ڈپو کی بالکل تازہ ترین معائنہ رپورٹ کی مفت کاپی حاصل کرنے کے لیے، موبائل فوڈ وینڈنگ معائنہ پروگرام سے **646-632-6203** پر رابطہ کریں یا **mfinspections@health.nyc.gov** پر ای میل کریں۔

متبادل اسٹوریج اور سروس فسیلیٹی:

جن یونٹس کے مالکان صرف پہلے سے پیک شدہ غذا یا سالم پھل اور سبزیوں بیچتے ہیں (جیسے، گرین کارٹس) وہ ایک متبادل سروس اور اسٹوریج فسیلیٹی، جیسے نجی گریج کی درخواست کر سکتے ہیں۔ اس قسم کی یونٹس کے پرمٹ برداروں کو ایک متبادل فسیلیٹی کو منظور کرنے کے لیے محکمہ صحت میں درخواست دینا ضروری ہے۔



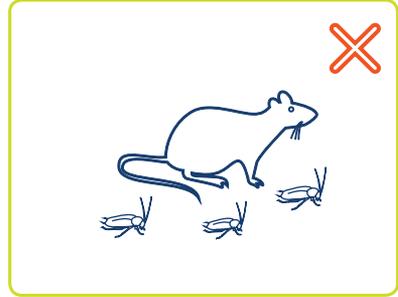
فسیلیٹی کو پینے لائق پانی (وہ پانی جو پینے کے لیے محفوظ ہو) فراہم کرنا ضروری ہے۔



ہر ایک متبادل اسٹوریج اور سروس فسیلیٹی چار تک تھیلے یا ایک گاڑی (ٹرک) اسٹور کر سکتی ہے۔

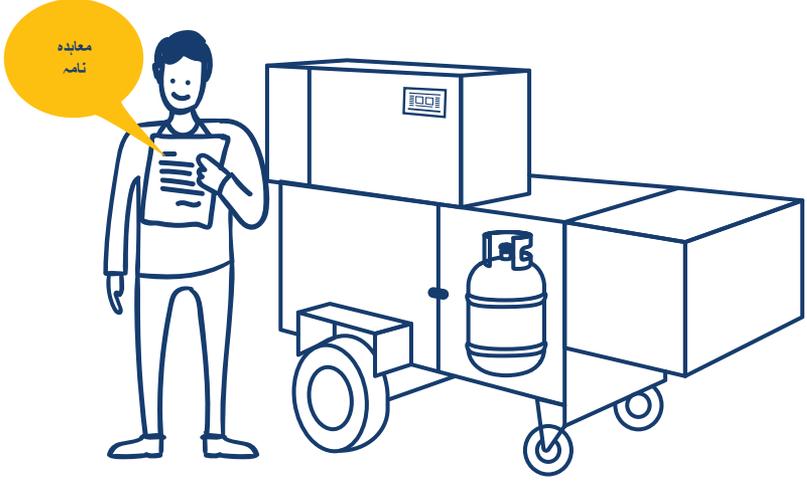


فسیلیٹی کو غذا تیار یا اسٹور کرنے کے لیے استعمال نہیں کیا جا سکتا ہے۔



فسیلیٹی کیڑے مکوڑوں سے پاک ہو۔

VII. یومیہ طرز عمل: اپنے وینڈنگ کے مقام تک سفر کرنا

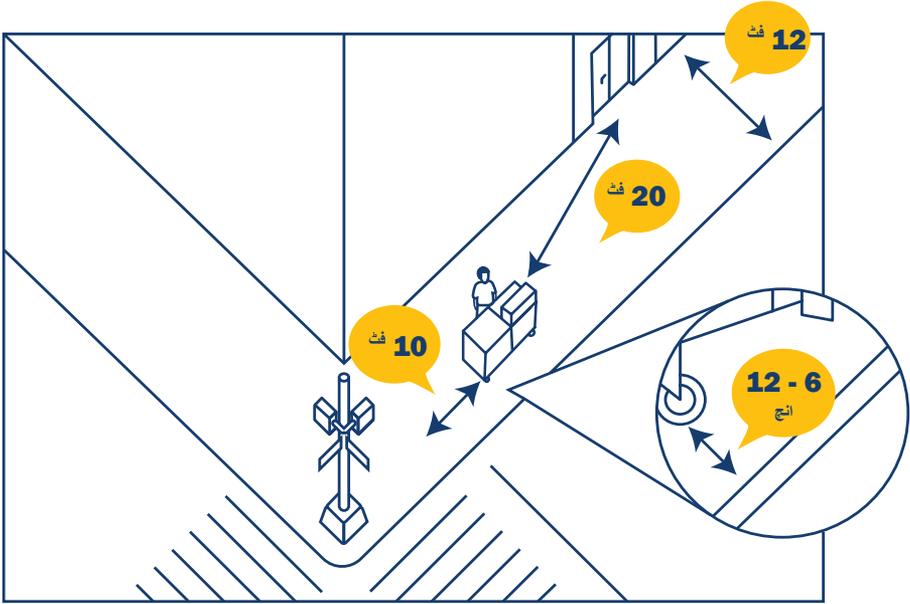


- کمپسری سے روانہ ہونے سے پہلے، آپ کے پاس اس جگہ کا ثبوت ہونے کو یقینی بنائیں جہاں سے آپ نے غذا خریدی اور اپنا کمپسری کا معاہدہ نامہ آمادگی کی حد تک دستیاب رکھیں۔
- آپ کے مقام تک سفر کرتے ہوئے سبھی آئٹمز آپ کی گاڑی یا ٹرک سے محفوظ طریقے سے منسلک اور اس پر اسٹور کئے ہوئے چاہئیں۔
- سفر کرتے وقت پروپین ٹینکس منقطع کیے ہوئے ہوں اور سفر کے دوران کی گاڑی میں محفوظ طریقے سے اسٹور کیے ہوئے ہوں۔ جب آپ اپنے مقام پر پہنچیں تو پروپین ٹینکس صرف FDNY سرتیفکیٹ آف فٹنس رکھنے والے کسی شخص سے جڑوانے چاہئیں۔
- آپ اپنے مقام کا سفر کرتے وقت پکانے، پانی گرم کرنے یا کوئی دیگر غذا تیار کرنے کا کام انجام نہیں دے سکتے ہیں۔
- آس کریم ٹرکس حرکت کی حالت میں صرف موسیقی چلا سکتے ہیں۔

VIII. یومیہ طرز عمل: آپ کا وینڈنگ آپریشن منتخب کرنا اور ترتیب دینا

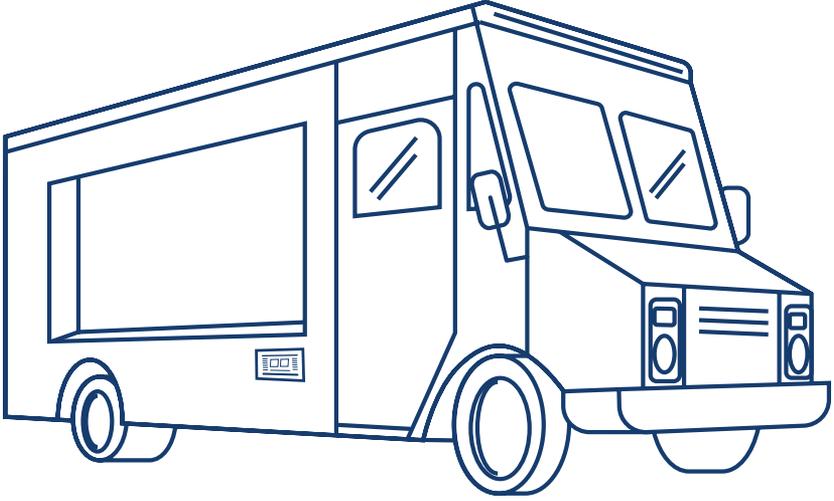
آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کہاں پر ترتیب دی جائے:

ٹھیلے:



- اپنا ٹھیلہ ایسی پگھنڈی پر ترتیب دیں جو کم از کم 12 فٹ چوڑی ہو۔
- اپنی یونٹ سڑک کے کنارے سے 6-12 انچ کے اندر ترتیب دیں۔
- اپنی یونٹ کسی کراس واک، ڈرائیو وے یا سب وے کے داخلی/نکاسی راستے سے کم از کم 10 فٹ پر ترتیب دیں۔
- آپ کی یونٹ کسی عمارت کے داخلہ یا نکاسی کے راستے سے کم از کم 20 فٹ دور ہونی چاہیے۔
- آپ کی یونٹ کسی بس اسٹاپ یا ہسپتال کے "No Standing" (نو اسٹینڈنگ) زون میں نہیں ہو سکتی ہے۔

- آپ کسی ایسی سڑک پر فروخت کا کام نہیں کر سکتے ہیں جو پابند یا بصورت دیگر ویڈنگ سے ممنوع قرار دی گئی ہو۔ آپ پابند سڑکوں کی فہرست nyc.gov/health/mobilefoodvending پر تلاش کر سکتے ہیں۔



گاڑیاں (بشمول ٹرک):

- آپ کو موبائل فوڈ ویڈنگ والی گاڑیوں کی طرح مقام بندی کے انہی ضوابط کی پابندی کرنا لازمی ہے۔
- آپ کی گاڑی میں ایک تازہ ترین ڈپارٹمنٹ آف موٹر ویکل (Department of Motor Vehicles, DMV) کا رجسٹریشن، معائنے کا ایک اسٹیکر اور ایک بیمہ ہونا ضروری ہے۔
- آپ کو ٹریفک کے سبھی ضوابط کی پابندی کرنا لازمی ہے۔
- آپ پارکنگ میٹرز پر ویڈنگ کا کام نہیں کر سکتے ہیں۔
- آپ انجن کو ساکت نہیں کر سکتے ہیں۔

آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کیسے ترتیب دی جائے:



- پگڈنڈی میں رکاوٹ نہ ڈالیں اپنا کاروبار ترتیب دیتے وقت اپنے ساز و سامان یا رسد سے۔
- سبھی غیر غذائی اشیاء کو یونٹ کے اندر، نیچے یا اوپر اسٹور کریں۔
- کوئی بھی چیز پگڈنڈی پر اپنی یونٹ کے بغل میں نہ رکھیں سوائے کچرے کے ڈبے کے۔
- نہیں شامل کریں اپنی یونٹ میں کوئی بھی ایسی چیزیں جو آپ کے پری پرمٹ معائنے کے دوران منظور نہیں ہوئی تھیں، خاص طور پر اگر اس حصے سے آپ کی گاڑی 5 فٹ سے زیادہ چوڑی اور 10 فٹ سے زیادہ لمبی ہو۔

• غذا کو آلودگی بشمول دھول اور گندگی، اڑنے والے کیڑوں، چڑیوں، دوسرے جانوروں اور لوگوں سے بچائیں۔

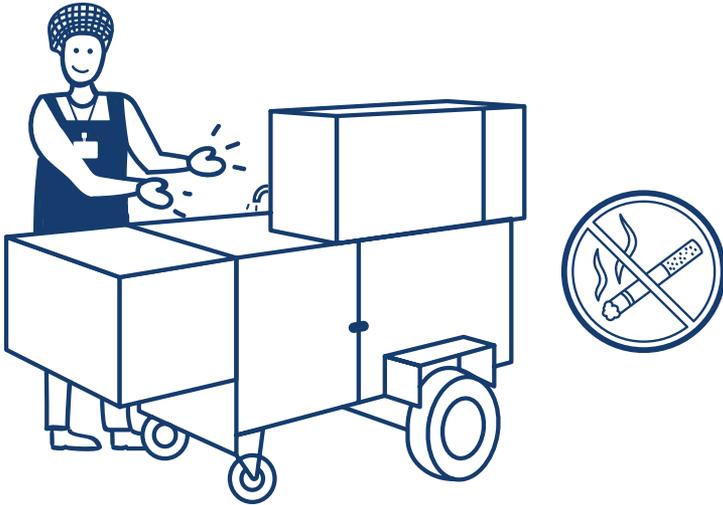
• ایک شخص جس کے پاس FDNY سرٹیفکیٹ آف فٹنس ہو اپنے پروپین ٹینک (ٹینکس) کو اپنے پکانے کے ساز و سامان سے اس وقت جڑوائیں جب آپ اپنی وینڈنگ کے مقام پر پہنچ جائیں۔



اہم بات: اپنی گاڑی یا ٹرک کو پوری رات سڑک پر نہ چھوڑیں یا کسی بھی وقت ایسی حالت میں اسے لاوارث نہ چھوڑیں جب یونٹ میں غذا موجود ہو۔

IX. کس طرح بحفاظت غذا تیار کریں، رکھیں اور پیش کریں

ذاتی حفظان صحت کافی اہم ہے۔
ان رہنما خطوط کی پیروی کریں:



- آپ کو ہمہ وقت پورے لباس میں ہونا ضروری ہے۔
- آپ کو ایک بال پوش لگانا ضروری ہے جو آپ کے بالوں کو پوری طرح سے ڈھک لے، بطور مثال: بیٹ، اسکارف یا ہیئر نیٹ۔
- آپ کو کوئی بھی غذا تیار کرنے یا پیش کرنے سے پہلے اپنے ہاتھوں کو دھونا ضروری ہے۔
- آپ کو ان کاموں کے بعد اپنے ہاتھوں کو دھونا ضروری ہے: بیت الخلاء کا استعمال، چھینکنا؛ سگریٹ نوشی؛ اپنے بال، جسم یا کپڑے کو چھونا؛ رقم کو ہاتھ لگانا؛ اپنی گاڑی یا ٹرک کی صفائی کرنا، کوڑے کو ہاتھ لگانا اور کچی غذا اور گوشت تیار کرنا۔
- آپ وینڈنگ کرتے ہوئے سگریٹ نوشی نہیں کر سکتے ہیں۔

اپنے گاہکوں میں بیماری پھیلانے سے بچنے کے لیے، ان اصولوں پر عمل کریں:

ایسی غذائیں پکانے کو یقینی بنائیں جنہیں مناسب درجہ حرارت کے لیے تحفظ کے مدنظر وقت اور درجہ حرارت کے کنٹرولز (temperature controls for safety, TCS) مطلوب ہوں۔ ان غذاؤں میں ہاٹ ڈاگز، ساسیج، جانیروز، میمنہ، تلا ہوا چکن، امپانڈا، چاول اور سبزیاں شامل ہیں۔*



پولٹری 165 ڈگری F یا اس سے زیادہ
پورک 150 ڈگری F یا اس سے زیادہ
قیمہ 158 ڈگری F یا اس سے زیادہ
انڈے/انڈے والے پروڈکٹس 145 ڈگری F یا اس سے زیادہ
دیگر سپھی غذائیں 140 ڈگری F یا اس سے زیادہ



ٹھنڈی غذا، جیسے کچا گوشت، ڈیری، سالاد اور دیگر کھانے کے لیے تیار غذائیں، 41 ڈگری F یا اس سے کم پر رکھیں۔



کھانے کے لیے تیار غذاؤں کو کبھی بھی ننگے ہاتھوں سے نہ چھوئیں۔ کھانے کے لیے تیار غذائیں پیش کرنے کے لیے ہمیشہ ایک رکاوٹ جیسے چمچے، دستانے یا ڈیلی پیپر کا استعمال کریں۔



اگر آپ کی غذا پہلے سے تیار اور کنٹینر، تھیلے یا ریبر میں پیک شدہ ہے تو، آپ کو پیش کرنے والی رکاوٹ استعمال کرنے کی ضرورت نہیں ہے۔

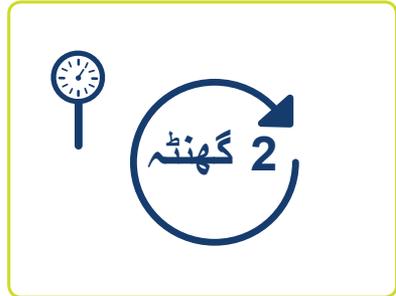


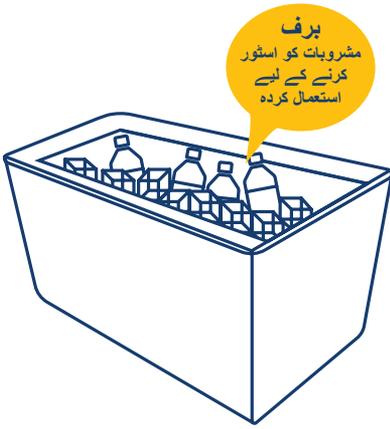
* کچھ غذاؤں کو "تحفظ کے مدنظر وقت اور درجہ حرارت کے لحاظ سے زیر کنٹرول" غذائیں - مختصر میں TCS کہا جاتا ہے۔ یہ وہ غذائیں ہیں جنہیں اگر صحیح درجہ حرارت پر نہ رکھا جائے تو ان میں جراثیم پیدا ہو سکتے اور لوگوں کو بیمار کر سکتے ہیں۔

- متضاد آلودگی نہ پیدا کریں، کچی اور پکی ہوئی غذا کے لیے علاحدہ ظروف استعمال کریں۔ جانوروں کی کچی غذائیں، جیسے گوشت، پولٹری، سمندری غذا، انڈے اور غیر پاسچرائزڈ دودھ کے پروڈکٹس میں بیماری کا باعث بننے والے جراثیم شامل ہو سکتے ہیں۔ یہ جراثیم غذا، ہاتھوں، ظروف اور غذا کی تیاری والی سطحوں سے دوسری غذاؤں میں پھیل سکتے ہیں۔



- کچی اور پکی ہوئی غذا کے لیے علاحدہ ظروف استعمال کریں۔
- کم از کم ہر دو گھنٹے پر اپنی گرم اور ٹھنڈی غذا کا درجہ حرارت چیک کرنے کے لیے ایک تھرما میٹر استعمال کریں۔
- مسالے لازمی طور پر انفرادی پیکنگس میں یا براہ راست کنٹینر سے پیش کیے جائیں۔

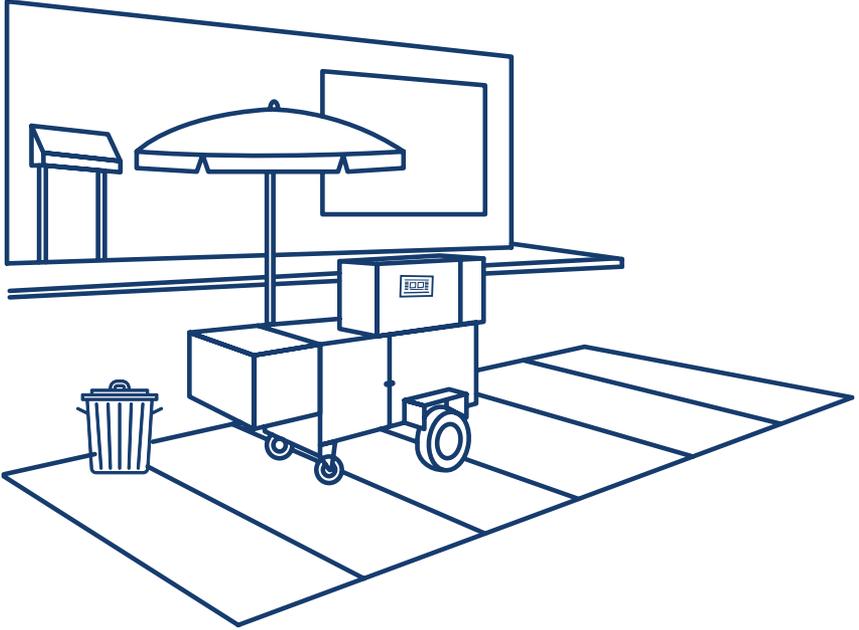




برف اور برف کے اسٹوریج کی یونٹس

- سبھی برف منظور شدہ مآخذ سے حاصل کیا ہونا چاہیے۔
- پینے یا کھانے کے لیے استعمال کردہ سبھی برف کے لیے پیکیجنگ پر برف کے مینوفیکچرر کے بارے میں واضح طور پر مذکور ہونا چاہیے۔
- پینے یا کھانے کے لیے استعمال کردہ برف، آسانی سے صاف کیے جا سکنے والے غذائی درجہ کے منظور شدہ مواد سے بنے بند کنٹینر میں اسٹور کیا ہونا چاہیے۔
- سبھی برف لازمی طور پر برف والی چمچی کا استعمال کر کے تقسیم کیے جائیں جس میں ایک اتنا لمبا دستہ ہو کہ ننگے ہاتھوں سے رابطہ نہ ہونے پائے۔
- چمچی لازمی طور پر برف میں اسٹور کی جائے نیز دستہ اوپر اور برف سے باہر ہو۔
- چمچیوں کو آلودگی، بشمول دھول اور گندگی، اڑنے والے کیڑوں، چڑیوں، دیگر حیوانات اور لوگوں سے محفوظ ایک صاف سطح پر بھی اسٹور کیا جا سکتا ہے۔
- غذا اور مشروبات کو ٹھنڈا رکھنے کے لیے استعمال کردہ برف مشروبات یا غذا میں استعمال نہیں کی جا سکتی ہے۔ کولنٹ برف کھانے یا پینے کے لیے محفوظ نہیں ہے۔
- پیک شدہ غذائیں، بشمول مشروبات برف میں اسٹور کیے جا سکتے ہیں۔ آلودہ ہونے کے امکان کو کم کرنے کے لیے پگھلی ہوئی برف کو بہا دینا ضروری ہے۔

آپ کی موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹ کو چلانے کے لیے دیگر رہنما خطوط:



• اپنی کار یا ٹرک کے بالکل قریب کے حصے کو صاف اور گندگی سے پاک رکھیں۔ اگر آپ کی یونٹ کے قریب کوئی رساؤ یا گندگی کے ڈھیر لگتے ہیں تو، انہیں فوری طور پر صاف کر دیں! کوڑا اور سیال کچرا عوامی سڑکوں پر یا پگڈنڈیوں پر یا عوامی کوڑے والے کین میں نہ ڈالے جائیں۔

• FDNY سرٹیفکیٹ آف فٹنس والے ایک شخص سے حسب ضرورت اپنا پروپین کین (کینز) تبدیل کروائیں۔

• جب آپ کو مزید تازہ پانی یا رسد کی ضرورت ہو تو واپس کمپسری میں جائیں۔ کمپسری میں آپ تازہ پانی کی دوبارہ سپلائی لے سکتے، غذائی آئٹمز کی دوبارہ سپلائی لے سکتے، ظروف کو دھو سکتے، بیکار پانی کو خالی کر سکتے اور کوڑا ضائع کر سکتے ہیں۔

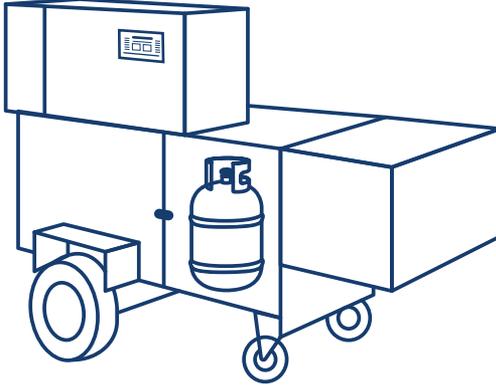
اگر آپ کو غسل خانے کا استعمال کرنے یا مقامی اسٹور سے رسد لینے کے لیے اپنی یونٹ چھوڑ کر جانے کی ضرورت ہو تو، براہ کرم درج ذیل میں سے ایک کام کریں:

- آپ کی واپسی تک دوسرے لائسنس یافتہ وینڈر کو اپنی یونٹ چلانے دیں۔
- ایک غیر لائسنس یافتہ شخص کو اپنی یونٹ کے ساتھ رہنے دیں لیکن یقینی بنائیں کہ
 - ✓ پکانے کے اپنے ساز و سامان کو بند کر دیں۔
 - ✓ سبھی غذا صحیح طریقے سے اور محفوظ طریقے سے اسٹور کریں۔
 - ✓ اپنی یونٹ بند کریں اور تالہ لگا دیں تاکہ کوئی اس سے چھیڑ چھاڑ نہ کرے۔
 - ✓ 30 منٹ کے اندر واپس آئیں۔



X. آپ کا وینڈنگ آپریشن دن میں بند کر دینا

جب آپ اپنی یونٹ دن میں بند کریں:



- پکانے والی گریس کو لیک پروف کنٹینرز میں رکھیں اور کمبیسری میں اس گریس کو پھینک دیں۔
- یقینی بنائیں کہ کمبیسری میں واپس کی جانے والی ساری غذا صحیح سے اسٹور کی گئی ہے اور آلودگی سے بچنے کے لیے محفوظ کر دی گئی ہے۔ بطور مثال:
 - ✓ سبھی پکانی ہوئی غذا صحیح سے ٹھنڈی کی جائے یا ضائع کر دی جائے۔
 - ✓ سبھی بغیر پکی ہوئی، وقت اور درجہ حرارت کے لحاظ سے زیر کنٹرول غذا لازمی طور پر **41 ڈگری F** یا اس سے کم پر رکھی جائے۔
 - ✓ سبھی ٹھنڈی غذا لازمی طور پر **41 ڈگری F** یا اس سے کم پر اسٹور کی جائے۔
- FDNY سرٹیفکیٹ آف فٹنس رکھنے والے شخص کو آپ کے پروپین ٹینک (ٹینکس) کو آپ کے پکانے کے ساز و سامان سے منقطع کرنے دیں۔
- ٹرانسپورٹیشن کے دوران اپنے پروپین ٹینک (ٹینکس) کو اپنی یونٹ پر یا اس میں محفوظ طریقے سے اسٹور کریں۔

اپنے یونٹ کو کمپرسی میں واپس پہنچائیں اور یاد رکھیں:

کوئی بھی یورپین ٹینک اپنی یونٹ پر نہ چھوڑیں۔ سبھی یورپین ٹینکس کمپرسی کے یورپین اسٹوریج ایریا میں واپس پہنچائیں۔



کوئی بھی غذا اپنی یونٹ میں نہ چھوڑیں۔ سبھی غذائیں خشک یا ریفریجریٹڈ اسٹوریج میں واپس پہنچائیں۔



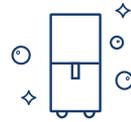
کمپرسی کی ڈش واشنگ فسیلیٹیز کا استعمال کر کے سبھی ظروف اور پکانے کے برتنوں کو صاف کریں۔



آلودگی سے بچنے کے لیے سبھی غیر غذائی رسد (بشمول ظروف اور پکانے کے برتن) محفوظ طریقے سے اسٹور کریں۔



کمپرسی کی فسیلیٹیز کا استعمال کر کے اپنی یونٹ کے اندر اور باہر کی صفائی کریں۔



کوڑے اور سیال کچرے کو کمپرسی کی کچرے کی ضیاع والی فسیلیٹیز میں رکھیں۔



موبائل فوڈ وینڈنگ: اپنے گاہکوں کو محفوظ رکھیں اور عمومی خلاف ورزیوں سے بچیں

باتھوں کو صاف رکھیں اور دھوئیں

- ✓ کپڑے صاف رکھیں اور ایپرن یا بیرونی لباس جب گندے یا کچے گوشت سے آلودہ ہو جائیں تو انہیں تبدیل کر دیں۔
- ✓ ایک بیٹ یا دیگر سرپوش پہنیں جو آپ کے بالوں کو آپ کے چہرے سے جدا اور آنکھوں سے دور رکھے۔
- ✓ اگر آپ کچا گوشت یا دیگر امکانی طور پر مضرت رساں غذائیں تیار کرتے اور پکاتے ہیں تو، یقینی بنائیں کہ ہاتھ دھونے والا سنک کام کر رہا ہے اور صابن اور کاغذی تولیے یا نیپکن قریب میں ہی موجود ہیں۔

گرم غذا اور مناسب درجہ حرارت

- ✓ ٹھنڈی غذا کو 41 ڈگری F سے نیچے رکھیں اور گرم غذا کو 140 ڈگری F سے اوپر رکھیں۔
- ✓ درجہ حرارت برقرار رکھنے کے تقاضوں کے لیے محکمہ صحت کے اصولوں کا جائزہ لیں۔
- ✓ یقین کر لیں کہ گرم غذا اور ٹھنڈی غذا کو رکھنے کے ساز و سامان اچھی طرح کام کر رہے ہیں۔
- ✓ گرم یا ٹھنڈی اسٹوریج میں رکھی غذاؤں کے درجہ حرارت پر اکثر و بیشتر نگاہ ڈالنے کے لیے تھرما میٹرز کا استعمال کریں۔

غذا کو آلودگی سے بچائیں

- ✓ غذا کو پیش کیے جانے کے وقت تک ڈھک کر رکھیں۔
- ✓ غذا کو درجہ حرارت اور قسم کے لحاظ سے الگ کر کے رکھیں۔ کچی امکانی طور پر مضرت رساں غذاؤں (جیسے، پولٹری) کو کھانے کے لیے تیار انٹمز (جیسے، سلاڈ کے آمیز) سے علاحدہ طور پر اسٹور کر کے متضاد آلودگی سے بچیں۔

سبھی غیر غذائی سطحیں برقرار رکھیں

- ✓ قابل قبول غیر غذائی مواد پر محکمہ صحت کے اصولوں کا جائزہ لیں؛ سطحیں برابر، سخت، غیر جاذب اور آسانی سے صاف کی جا سکنے والی ہونی چاہئیں۔
- ✓ سبھی سطحیں صاف اور اچھی حالت میں رکھیں (جیسے، اس میں کوئی سوراخ، شگاف یا دہانے نہ ہوں)۔

اپنا موبائل فوڈ وینڈنگ لائسنس لگائیں

- ✓ یقینی بنائیں کہ یونٹ پر موجود ہر کسی کے پاس ایک درست موبائل فوڈ وینڈنگ لائسنس ہے۔
- ✓ وینڈنگ کے وقت اپنا لائسنس ہمیشہ پہنے رکھیں تاکہ آپ کے گاہک اسے دیکھ سکیں۔

موبائل فوڈ وینڈنگ پرمٹ اور ڈیکال ڈسپلے کریں

- ✓ چیک کریں کہ یونٹ میں ایک تازہ ترین درست پرمٹ معائنے کے لیے آمادگی کی حد تک دستیاب ہے۔
- ✓ یقینی بنائیں کہ یونٹ نے ایک تازہ ترین درست ڈیکال یونٹ کے باہری حصے سے منسلک کر رکھا ہے جہاں گاہک اسے دیکھ سکتے ہوں۔

وینڈنگ یونٹ کو صرف وہیں رکھیں جہاں اجازت ہے

- ✓ مقام بندی کے تقاضوں کا جائزہ لیں۔
- ✓ وینڈنگ یونٹ کے بیرونی کنارے سے کسی قریبی عمارتوں، اسٹورز، ٹھیکڑز، کھیل کے میدان یا دیگر عوامی جگہ کے قریب ترین داخلے دروازے تک کی دوری کی پیمائش کریں۔ دوری کم از کم 20 فٹ ہونا ضروری ہے۔
- ✓ وینڈنگ یونٹ کے بیرونی کنارے سے قریب ترین کراس واک، سب وے کے داخلی راستے یا بس اسٹاپ تک کی پیمائش کریں۔ دوری کم از کم 10 فٹ ہونا ضروری ہے۔
- ✓ یقین کر لیں کہ وینڈنگ یونٹ سڑک پر اور پگڈنڈی کے کنارے کے عین بغل میں ہے – زیادہ سے زیادہ 6 انچ پر ہو۔
- ✓ وینڈنگ یونٹ کو کسی ایسی پگڈنڈی راستے پر نہ رکھیں جس کی چوڑائی 12 فٹ سے کم ہو۔
- ✓ وینڈنگ یونٹ کو کسی ایسی سڑک پر نہ رکھیں جس کو وینڈنگ کے لیے قانونی طور پر ممنوع قرار دیا گیا ہو۔



دیگر سوالات یا تشویشات ہیں؟
محکمہ صحت کو اس پر کال کریں
212-676-1600



مزید معلومات کے لیے:

کال کریں 311 یا 212-676-1600 پر



NYC
Health