

# SEYYAR GIDA SATICILARININ BİLMESİ GEREKENLER



Bu kılavuz, seyyar gıda satış ünitelerini (**itmeli arabalar veya kamyon dahil motorlu araçları**) güvenli ve yasal şekilde çalıştırmanıza yardımcı olacaktır. Personel ve müşterilerinizi gıda kaynaklı hastalıklardan koruyabilir ve sık görülen ihlalleri önleyebilirsiniz.

**NYC**  
Health

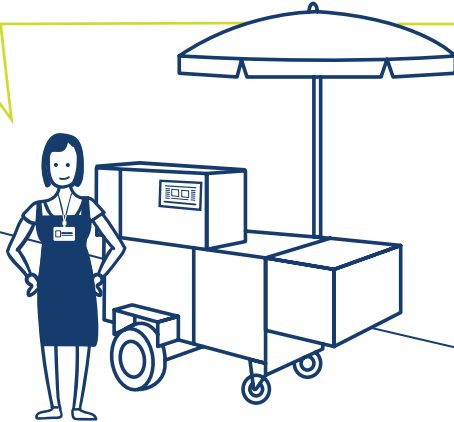
Daha fazla bilgi için **212-676-1600** numaralı telefondan NYC Sağlık Departmanını (NYC Health Department) arayın.

# İçindekiler

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| I. Giriş .....                                                              | 1  |
| II. Teftişler .....                                                         | 1  |
| III. İhlal Bildirimi (Celp) .....                                           | 1  |
| IV. Ruhsat, Araç Etiketi ve Lisanslarınız Hakkında Bilmeniz Gerekenler..... | 2  |
| Kimler satış yapabilir? .....                                               | 3  |
| Ruhsat sahibinin ne yapması gerekir? .....                                  | 3  |
| V. Seyyar Gıda Satış Üniteleri için Ekipman ve Boyut Gereksinimleri .....   | 6  |
| VI. Servis ve Depolama Tesisleri.....                                       | 13 |
| VII. Günlük Uygulama: Satış Noktasına Gidiş.....                            | 19 |
| VIII. Günlük Uygulama: Kendi Gıda Satış İşinizi Seçme ve Kurma .....        | 20 |
| IX. Gıdaları Güvenli bir Şekilde Hazırlama, Muhafaza ve Servis Etme .....   | 24 |
| X. Gıda Satış İşletmenizi Gün Sonunda Kapatma .....                         | 30 |

Bu kılavuzu diğer dillerde edinmek için [nyc.gov/health/mobilefoodvending](https://nyc.gov/health/mobilefoodvending) adresini ziyaret ediniz.

Bu kılavuzun New York'taki seyyar gıda satıcıları için geçerli olduğunu lütfen unutmayın. Görüşlerinize değer veriyor ve bu kılavuzun yararlı bir kaynak olmasını istiyoruz. Herhangi bir sorunuz veya söylemek istedikleriniz varsa lütfen **212-676-1600** numaralı telefon dan veya [mfvinspections@health.nyc.gov](mailto:mfvinspections@health.nyc.gov) e-posta adresinden bize ulaşın.



## I. Giriş

Seyyar gıda satış ünitesi işletirken tüm yönetmelik ve kanunlara uymak önemlidir. Sağlık Kanunu ve İdari Kanunda, seyyar gıda satış ünitelerinin güvenli bir şekilde işletildiğinden emin olmak için gıda güvenliği gereksinimlerinden ünitenin yerleştirilmesine kadar Sağlık Departmanının zorunlu kıldığı her şey açıklanmaktadır.

Bu kılavuzda temel kurallar ele alınmıştır. Daha fazla bilgi için, Sağlık Kanunu Madde 81, "Gıda Güvenliği"ni içeren Seyyar Gıda Satıcısının Turuncu Kitabını ve New York City Yönetmeliği Bölüm 6, "Gıda Üniteleri"ni inceleyin.

## II. Teftişler

Yasalara uyduklarından emin olmak için Sağlık Departmanının gıda satış ünitelerini yılda en az bir kez denetlemesi zorunludur. Aşağıdakiler için de teftişler yürütülmektedir:

- Ruhsat yenilemek için
- Şikayet veya diğer ihlal bildirimleri olması durumunda
- Bir ihlali düzeltmek için Sağlık Komisyonu Üyesi tarafından verilen talimatın takibi

Teftişin sonunda, müfettiş seyyar gıda satıcısına olası ihlaller hakkında elektronik bir rapor verecektir. Tüm ihlallerin derhal düzeltilmesi şarttır. Söz konusu rapor ruhsat sahibine postayla da gönderilir.

## III. İhlal Bildirimi (Celp)

Eğer ihlalleriniz varsa, aşağıdaki gibi bir İhlal Bildirimi (Notice of Violation, NOV) alabilirsiniz:

- Ruhsat sahibine İdari Duruşmalar ve Mahkemeler Ofisinde (Çevre Kontrol Kurulu Duruşmalar Bölümü) [Office of Administrative Trials and Hearings (Environmental Control Board Hearings Division)] bir duruşmaya katılabileceğini ve duruşmanın tarihi, saati ve yerini belirten bir bildirimde bulunur
- Bildirime nasıl yanıt verileceği hakkında bilgi sağlar
- Ruhsat sahibine, Sağlık Departmanının bulgularına itiraz etmek için kanıt sunabileceğini, savunma yapabileceği ve/veya yasalara uygunluğu gösterebileceğini bildirir

## IV. Ruhsat, Araç Etiketi ve Lisanslarınız Hakkında Bilmeniz Gerekenler

- Lisans, ruhsat ve araç etiketleri başka bir kişiye satılamaz, kiralanamaz veya verilemez.
- Satıcıların üzerinde her zaman geçerli bir **ruhsat** "kağıdı" olması şarttır. (Ödenmemiş cezalarının varsa ruhsatınızın yenilenmesi mümkün olmayabilir.)
- Gıda satmak için, seyyar gıda satış ünitesinin üzerinde geçerli bir **araç etiketi** olması şarttır.
- Gıda satmak için, seyyar gıda satıcısının geçerli bir **lisansı** olması şarttır.
- Satıcıların lisans kartlarını her zaman halk tarafından görünür olacak şekilde takmaları şarttır.

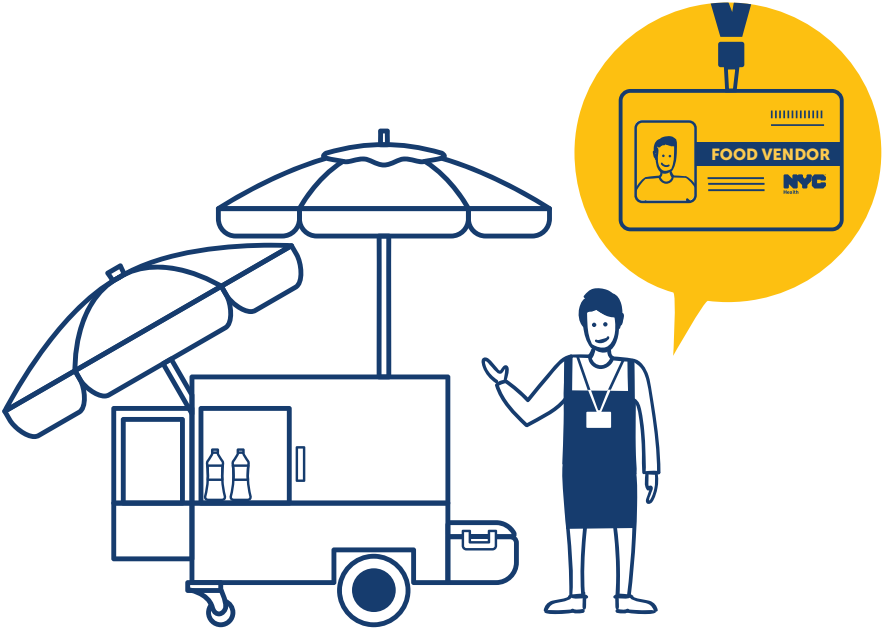


## KİMLER SATIŞ YAPABİLİR?

- Sadece ruhsat sahibi tarafından lisans ve yetki verilen satıcılar yiyecek-  
içecek satabilir. Ruhsat sahibinin, Sağlık Departmanına noter onaylı  
"Seyyar Gıda Satış Ünitesi Ruhsat Sahibi: Yetkili Satıcı Listesi" ("Mobile  
Food Vending Unit Permit Holder: Authorized Vendor List") formu  
ibraz etmesi şarttır.

## RUHSAT SAHİBİNİN NE YAPMASI GEREKİR?

- Ruhsat sahiplerinin gıda satış ünitelerini her zaman sorumluluk bilinciyle  
işletmesi ve denetlemesi gerekir.
- Satışı yapan kişi kim olursa olsun tüm ihlallerden ruhsat sahipleri  
sorumludur.
- Kesilebilecek tüm para cezalarını ödeme yükümlülüğü ruhsat sahiplerine  
aittir. Tüm seyyar gıda satışı ihlalleri ruhsat sahibine verilecektir.



## NYC'DE 6 FARKLI TÜRDE SEYYAR GIDA SATIŞ RUHSATI VERİLMEKTEDİR. BU RUHSATLAR FARKLI DÜZENLEMELERE TABİDİR:

### ŞEHİR ÇAPINDA RUHSAT

C 4089

#### Satışa izin verilen yerler:

- Halka açık sokaklar
- Her ilçede
- Yıl boyunca

Ruhsat sahibinin ruhsatı iki yılda bir yenilemesi şarttır

#### Toplam 2.900 ruhsat

100 adet ruhsat gaziler, engelliler veya engelli gaziler için ayrılmıştır



### GEÇİCİ (SEZONLUK) RUHSAT

C 4089

#### Satışa izin verilen yerler:

- Halka açık sokaklar
- Her ilçede
- 1 Nisan-31 Ekim arası

Ruhsat sahibinin ruhsatı iki yılda bir yenilemesi şarttır

#### Toplam 1.000 ruhsat



### İLÇEYE ÖZEL RUHSAT

C 4089

#### Satışa izin verilen yerler:

- Halka açık sokaklar
- Bronx, Brooklyn, Queens veya Staten Island
- Yıl boyunca

Ruhsat sahibinin ruhsatı iki yılda bir yenilemesi şarttır

#### Toplam 200 ruhsat (ilçe başına 50 adet)



## **TAZE MEYVE VE SEBZE** (Yeşillik Arabası) Ruhsatı

C 4089

### **Satışa izin verilen yerler:**

- Yalnızca bütün (dilimlenmemiş) meyve ve sebzeler satılabilir
- Halka açık sokaklar
- Belirli polis bölgeleriyle kısıtlı olmak üzere her ilçede
- Yıl boyunca



Ruhsat sahibinin ruhsatı iki yılda bir yenilemesi şarttır  
**Toplam 1.000 ruhsat**



## **KISITLI BÖLGE RUHSATI**

C 4089

### **Satışa izin verilen yerler:**

- Özel mülkiyette; özel mülkiyet sahibiyle kira sözleşmesi yapılması gerekir



Kira sözleşmesinin bağlı olarak iki yılda bir veya daha sık yenilenir  
**Ruhsat sayısına ilişkin herhangi bir sınırlama yoktur**



## **UZMAN SATICI RUHSATI**

(Eyalet Genel İşletme Kanunu 35A'ya bakınız)\*

C 4089

### **Satışa izin verilen yerler:**

- NYC Park arazilerinin çevresi boyunca
- Yıl boyunca



Uzman satıcı lisansı gereklidir;  
sadece engelli gazilere verilmektedir  
**Ruhsat sayısına ilişkin herhangi bir sınırlama yoktur**



\* Uzman Satıcı Ruhsatları hakkında internet üzerindeki [nyc.gov/health/mobilefood](http://nyc.gov/health/mobilefood) adresinden daha ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz.



## V. Seyyar Gıda Satış Üniteleri için Ekipman ve Boyut Gereksinimleri

Seyyar gıda satış ünitenize araç etiketi verildiği zaman, güvenli bir şekilde işletim ve gıda servisi için aşağıdaki şartları yerine getiriyordu.

### FARKLI GIDA HAZIRLAMA TÜRLERİ İÇİN GEREKEN EKİPMANLAR:

Kızartılmış veya ızgara sosis, kümes hayvanları, balık, şiş kebab, hamburger, yumurta ve gyro için:

- ✓ İçme suyu (içmek için güvenli su)
- ✓ Gıda ve mutfak gereçlerini yıkamak için lavabolar
- ✓ El yıkama lavabosu
- ✓ Atıksu deposu
- ✓ Üstü kapatan yapı (örneğin, tente veya şemsiye)
- ✓ Havalandırma
- ✓ Soğuk muhafaza yeri
- ✓ Sıcak muhafaza yeri
- ✓ Termometreler

Ambalajlı dondurulmuş tatlılar, ambalajlı sandviçler, ambalajlı ve önceden dilimlenmiş meyve ve sebzeler:

- ✓ Atıksu deposu
- ✓ Üstü kapatan yapı (örneğin, tente veya şemsiye)
- ✓ Soğuk muhafaza yeri
- ✓ Sıcak muhafaza yeri
- ✓ Termometreler



## Haşlanmış frankfurter veya sosis ve knish'ler:

- ✓ İçme suyu (içmek için güvenli su)
- ✓ Atıksu deposu
- ✓ Havalandırma
- ✓ Termometreler
- ✓ Üstü kapatan yapı (örneğin, tente veya şemsiye)
- ✓ Soğuk muhafaza yeri
- ✓ Sıcak muhafaza yeri

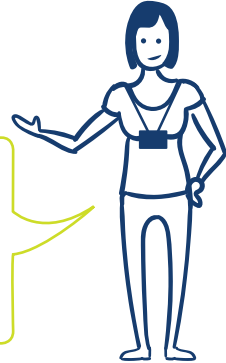
## Sandviçler, çiğ meyve, sebze salataları, tereyağlı veya krem peynirli ekmekek, bagel veya roll, smoothie ve külahta dondurmalar:

- ✓ İçme suyu (içmek için güvenli su)
- ✓ Gıda ve mutfak gereçlerini yıkamak için lavabolar
- ✓ El yıkama lavabosu
- ✓ Atıksu deposu
- ✓ Üstü kapatan yapı (örneğin, tente veya şemsiye)
- ✓ Havalandırma
- ✓ Soğuk muhafaza yeri
- ✓ Sıcak muhafaza yeri
- ✓ Termometreler

## Demleme kahve veya çay, donut, hamur işleri, tereyağlı veya krem peynirli simit veya rulo, patlamış mısır, pamuk şeker, sade veya şekerlemeli kuruyemiş, yumuşak pretzel ve kestane

- ✓ İçme suyu (içmek için güvenli su)
- ✓ Atıksu deposu
- ✓ Üstü kapatan yapı (örneğin, tente veya şemsiye)
- ✓ Havalandırma

**UNUTMAYIN:** Satıcıların ruhsat öncesi teftiştten sonra ünite de değişiklik (örneğin, boyut, aksesuar ekleme, vs.) yapması yasaktır. Ünite de herhangi bir değişiklik yaparsanız, hemen yeniden denetlenmeniz şarttır.



## SÖZLÜK:

**Soğuk Muhafaza Yeri** – Servis edilmek üzere depolanan veya saklanan gıdaları 41 derece F veya daha düşük bir derecede tutmak için kullanılan mekanik soğutma ekipmanları. Hot dog ve İtalyan dondurması arabaları gibi, çok az yiyecek hazırlama ya da pişirme gerektiren veya hiç gerektirmeyen sınırlı gıda maddeleri satan bazı seyyar gıda üniteleri gıda ve içecekleri soğuk tutmak için buz kullanabilir. Pislük bulaşması riskini azaltmak için eriyen buzların tahliye edilmesi şarttır.

---

**Mutfak (Gıda Hazırlama) Lavabosu** – Sadece gıda hazırlamak için kullanılan bir lavabo.

---

**El Yıkama Lavabosu** – Sadece el yıkamak için kullanılan bir lavabo. Mutfak gereçlerini temizlemek veya gıda hazırlamak için bu lavaboyu kullanamazsınız.

---

**Sıcak Muhafaza Yeri** – Servis edilmek üzere depolanan veya saklanan gıdaları 140 derece F veya daha yüksek bir derecede tutmak için kullanılan ekipmanlar. Buhar tezgahları veya gıda ısıtıcıları da bunlara dahildir. Izgara veya fırın gibi yemek pişirme araçları sıcak muhafaza ekipmanları değildir.

---

**Üstü Kapatan Yapı** – Seyyar gıda satış ünitesi üzerindeki gıda ve ekipmanı pislük bulaşmasından koruyan bir tente, çatı, gölgelik, şemsiye veya benzer bir yapı.

---

**İçme suyu** – İçmek için güvenli su. Gıda hazırlamak için kullanılan seyyar gıda ünitelerinde, el yıkamak ve gıdalar ile mutfak gereçlerini temizlemek için içme suyu olması gerekmektedir. Meyve ve sebze arabaları gibi, gıda hazırlamak için kullanılmayan ünitelerde içme suyu bulundurmamak gerekmez.

**Termometreler** – Termometre ve termokupl dahil olmak üzere gıdalar ile soğuk ve sıcak muhafaza ekipmanlarının sıcaklığını ölçen aletler. Gıda için kullanılan termometrelerin, seyyar gıda ünitesinde hazırlanan ve sunulan gıda türleri için sıcaklık aralıklarını ölçebilmesi gerekir. Soğuk muhafaza ünitelerinde termometre kullanılması gerekir ve sıcaklığı ölçmek için soğuk muhafaza bölmesinin en sıcak kısmına yerleştirilmelidir. Sıcak muhafaza ekipmanlarındaki gıda sıcaklığını ölçmek için kullanılan termometreler, bu gibi ekipmanın en serin noktasındaki sıcaklığı ölçecek şekilde yerleştirilmelidir.

---

**Üç Bölmeli Lavabo** – Mutfak gereçlerini yıkamak, durulamak ve sterilize etmek için en az üç bölmesi olan bir lavabo. Bu lavaboda gıdaları da temizleyebilirsiniz.

---

**Havalandırma** – Seyyar gıda satış ünitesi içinde, dışında veya üzerinde yağ, buhar, duman, koku ve duman birikmesini ve gıdaya bulaşması veya rahatsızlığa neden olmasını önlemek için kullanılan, genellikle elektrikli bir fan ve çıkarılabilir yağ filtrelerine sahip bir davlumbaz şeklinde mekanik ekipman.

---

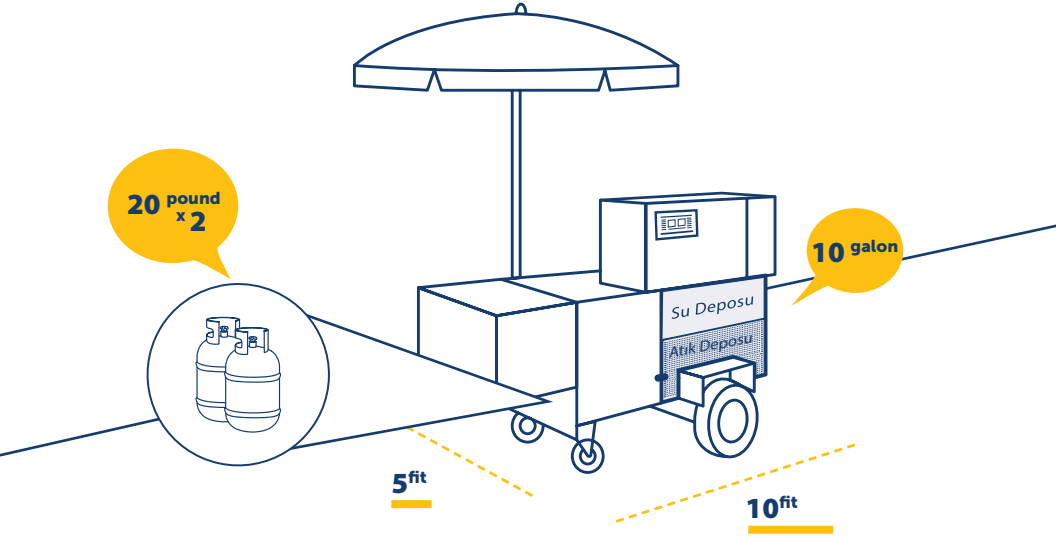
**Atıksu Deposu** – Gıda işlemlerinden kalan atık suyu depolamak için metal veya plastik bir depo. Depo pürüzsüz, kolay temizlenebilir bir yüzeye sahip, dayanıklı, korozyona karşı dirençli olmalı ve emici olmamalıdır. İçme suyu depolarına oranla yüzde 15 daha fazla kapasiteye sahip olması şarttır: Arabalar için en az 11,5 galon ve kamyonlar için en az 46 galonluk depo.

---

**Su Tedarik Deposu** – Seyyar gıda ünitesinde içme suyu depolamak için kullanılan depo. Deponun metal, gıda sınıfı plastik veya dayanıklı, korozyona karşı dirençli olan ve emici olmayan diğer malzemelerden yapılmış olması şarttır. Depo, pürüzsüz ve kolay temizlenebilir bir yüzeye sahip olmalıdır. İçme suyu gerektiren arabaların en az 10 galonluk, kamyonların da en az 40 galonluk depoları olması şarttır.

## SEYYAR GIDA SATIŞ ÜNİTELERİ İLE İLGİLİ DİĞER KOŞULLAR:

Kaldırım römorkları ve itmeli arabalar dahil olmak üzere seyyar gıda satış üniteleri, **5 fit genişlik ve 10 fit uzunluktan (5'X 10') daha büyük boyutlarda olamaz**. Tüm itmeli araba aksesuarları ve üstü kapatan yapılar da buna dahildir.



Bir itmeli arabada gıda hazırlamak için şunlara sahip olmanız şarttır:

- En az **10 galon** kapasiteli bir içme suyu deposu.
- Kirli su depolamak için, içme suyu deposundan **yüzde 15** daha fazla sıvı tutan (örneğin, 10 galonluk içme suyu deposu için en az 11,5 galonluk) bir atık su deposu.

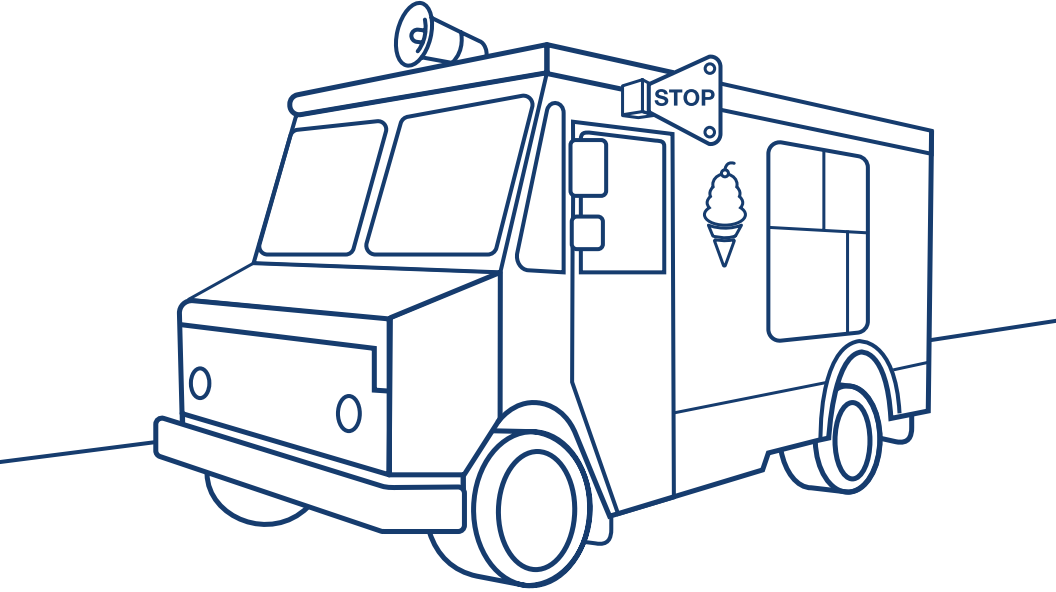
Bir kamyonu gıda hazırlamak için şunlara sahip olmanız şarttır:

- En az **40 galon** kapasiteli bir içme suyu deposu.
- Kirlı su depolamak için, içme suyu deposundan **yüzde 15** daha fazla sıvı tutan (örneğin, 40 galonluk içme suyu deposu için en az 46 galonluk) bir atık su deposu.
- Kabin ve gıda hazırlama alanı arasında bir bölme.

Eğer ünitenizde gıda hazırlıyorsanız, **kamyonlar için her biri 100 pounda ve itmeli arabalar için her biri 20 pounda** kadar ağırlıkta iki propan tüpü bulundurabilirsiniz.



**Dondurma arabalarında** bir tabela kolu (dışarı açılan bir dur işareti) ve ikaz kornası olması şarttır.



**NOT:** Seyyar gıda satış **kamyonları** New York Eyaleti motorlu taşıt kanunlarına tabidir. Araçlar için onaylanmış boyutlar hakkında ayrıntılı bilgi için New York Eyaleti'ne <https://dmv.ny.gov/> adresinden veya **518-473-5595** numaralı telefondan ulaşabilirsiniz.

## VI. Servis ve Depolama Tesisleri

### SERVİS İSTASYONLARI:

Servis istasyonları, üniteleri depolamak, kurmak ve temizlemek için kullanılan yerlerdir. Servis istasyonlarının New York City Sağlık Departmanından ruhsat almış olması şarttır.

**Tüm servis istasyonlarının aşağıdakileri sağlaması gerekmektedir:**



Temizlik ve dezenfeksiyon ekipmanı,  
lavabolar dahil



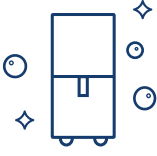
İçme suyu (içmek için güvenli su)



Sıvı ve katı atıkların bertaraf edilmesi için  
ekipman



Satış üniteleri için depolama alanı



Seyyar gıda satış ünitelerini yıkamak için ayrı ve kapalı alanlar

---



Gıda hazırlama alanları ve malzemeleri

---



Gıda depolama ekipmanı

---



New York Şehri İtfaiyesi (New York City Fire Department, FDNY) tarafından onaylanmış propan depolama alanı

---

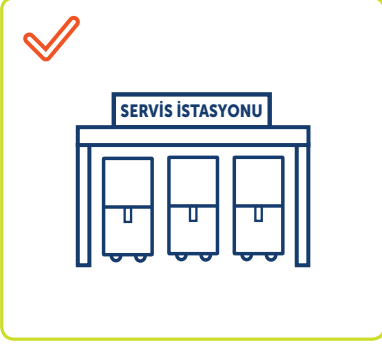


Günlük Defter Kayıtları

Servis istasyonları ve diğer onaylanmış tesisler, satıcı kullanımının günlük defter kayıtlarını tutmak zorundadır. Bu kayıtlarda satış ünitelerinin ruhsat veya araç etiketi numarasına göre tanımlanması şarttır. Kayıtlarda tesislerin kullanıldığı tarih, saat ve ne amaçla kullanıldıkları mutlaka belirtilmelidir.



## SERVİS İSTASYONUNDA YAPMANIZ GEREKENLER:

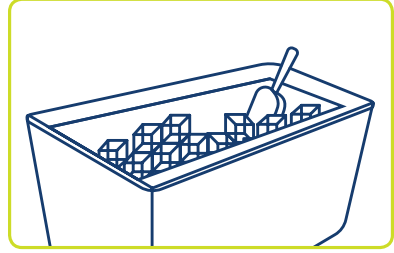


- Gıda satış ünitenizi evde değil bir servis istasyonunda, depoda veya onaylı bir diğer tesiste saklamanız şarttır. Bunun tek istisnası Yeşillik Arabaları ve sadece paketlenmiş gıdalar satan ünitelerdir.
- Gıda satış ünitenizi günde en az bir kez yıkamanız ve bakımını yapmanız şarttır. Bu işlem mutlaka bir servis istasyonunda veya Sağlık Departmanı tarafından onaylanmış başka bir yerde yapılmalıdır.
- Gıdaları servis istasyonunun gıda hazırlama tesislerini kullanarak bir servis istasyonunda hazırlamanız şarttır. Buz dahil olmak üzere tüm gıdaların Federal, Eyalet ve Şehir kanunlarına uygun kaynaklardan satın alınması şarttır. Ayrıca üniteye satmak için hazırlanmış gıdaları da mutlaka servis istasyonundan satın almanız şarttır. **Unutmayın:** Yalnızca ruhsatta belirtilen gıdaları hazırlayın.

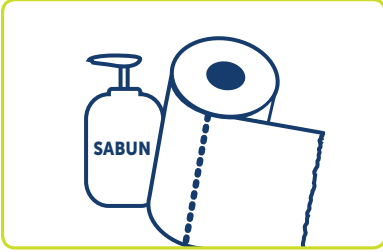
## Satış noktasına gitmek için servis istasyonundan ayrılmadan önce şunları yapmayı unutmayın:



Gıda hazırlama, el yıkama ve bulaşık yıkama için temiz su deponuzu tümüyle doldurun.



Seyyar gıda satış ünitenizde mekanik soğutma kullanımına izin verilmiyorsa, tüm gıdaları soğuk tutmak için yeterli buz depolayın.



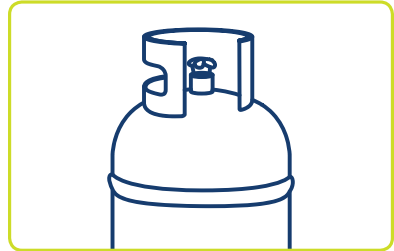
El yıkama lavabosu için yeterli miktarda sabun ve kağıt havlu depolayın.



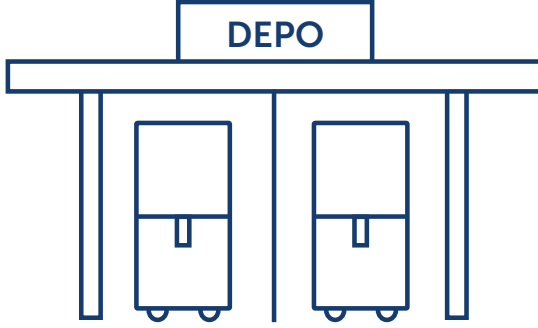
Ünitenizde mutfak gereçlerini temizlemek için lavabo yoksa, yanınıza gün içinde yetecek kadar temiz mutfak gereci alın.



Sıvı atık deponuzu boşaltın.



Propan tüpünüzü alın.



**Depolar** sadece seyyar gıda satış üniteleri saklamak içindir. Bunlar genellikle bir garajdır. **Depolar için Sağlık Departmanından ruhsat alınması şarttır.**

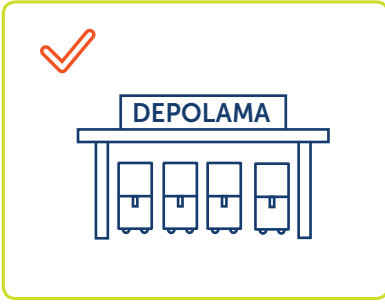
- Depolarda hiç bir gıda malzemesi saklanamaz.
- Depolarda seyyar gıda satış ünitelerinin temizlenmesi ve atık boşaltılması **yasaktır**. Üniteyi temizlemek ve yıkamanın yanı sıra çöp ve atıkları boşaltmak için de servis istasyonuna getirmeniz şarttır.



**NOT:** Servis istasyonu ya da deponun en son teftiş raporunun ücretsiz bir kopyasını almak için Seyyar Gıda Satış Teftiş (Mobile Food Vending Inspection) programı ile **646-632-6203** numaralı telefon veya **mfvinspections@health.nyc.gov** e-posta adresinden iletişime geçin.

## ALTERNATİF SERVİS VE DEPOLAMA TESİSİ:

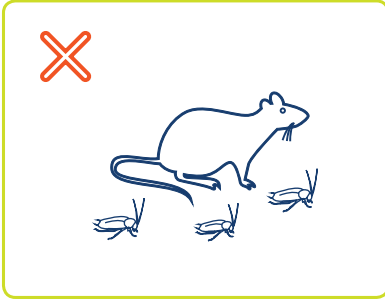
Sadece paketlenmiş yiyecek veya bütün meyve ve sebze satan ünitelerin (örneğin, Yeşillik Arabalarının) sahipleri özel bir garaj gibi alternatif bir hizmet ve depolama tesisi kullanma talebinde bulunabilir. Bu tür ünitelerin ruhsat sahiplerinin, alternatif tesisleri onaylatmak için Sağlık Departmanına başvurmaları şarttır.



Alternatif hizmet ve depolama tesisinde en fazla dört itmeli araba ya da bir araç (kamyon) muhafaza edebilirsiniz.



Tesiste içme suyu (içmek için güvenli su) bulunmalıdır.

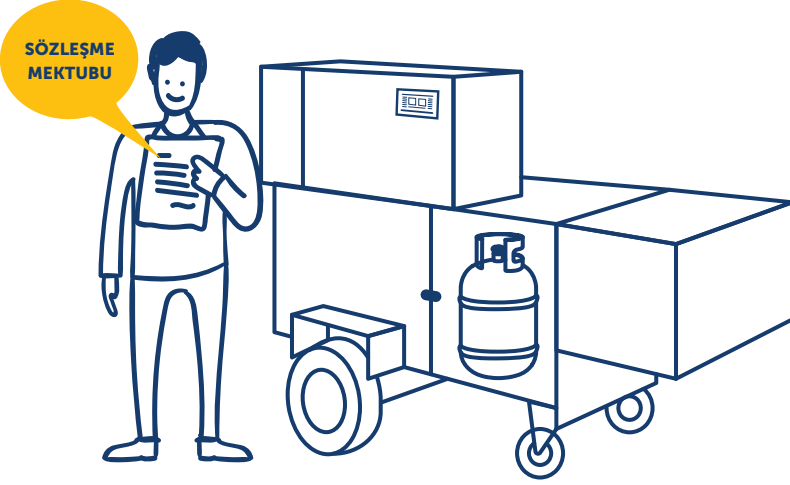


Tesiste haşere olmamalıdır.



Tesis gıda hazırlamak veya depolamak için kullanılamaz.

## VII. Gnlük Uygulama: Satış Noktasına Gidiş

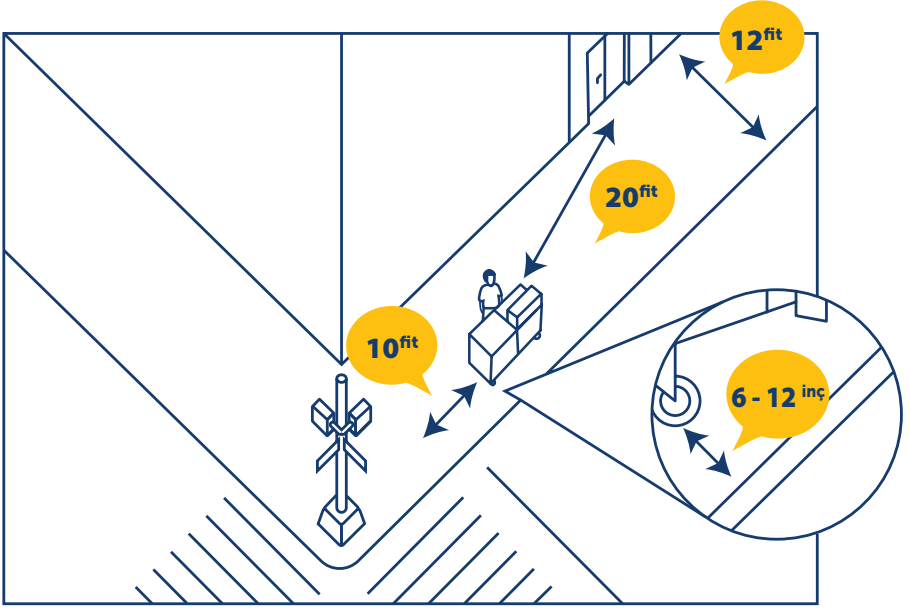


- Servis istasyonundan ayrılmadan önce, gıdaları nereden satın aldığınızı kanıtlayan belgeyi ve servis istasyonu sözleşme mektubunu hazır bulundurduğunuzdan emin olun.
- Satış noktasına seyahat ederken tüm eşyaların araba veya kamyonunda güvenli bir şekilde taşınması şarttır.
- Propan tüplerinin bağlantısının sökülmesi ve seyahat ederken araba veya kamyonunda güvenli bir şekilde saklanmaları şarttır. Satış noktasına geldiğinizde, propan tüplerinin bağlantısının sadece FDNY Yeterlilik Sertifikasına sahip bir kişi tarafından yapılması şarttır.
- Satış noktasına seyahat ederken yemek pişirmek, su ısıtmak veya başka türlü gıda hazırlamak yasaktır.
- Dondurma kamyonları yalnızca hareket ederken müzik çalabilir.

## VIII. Günlük Uygulama: Kendi Gıda Satış İşinizi Seçme ve Kurma

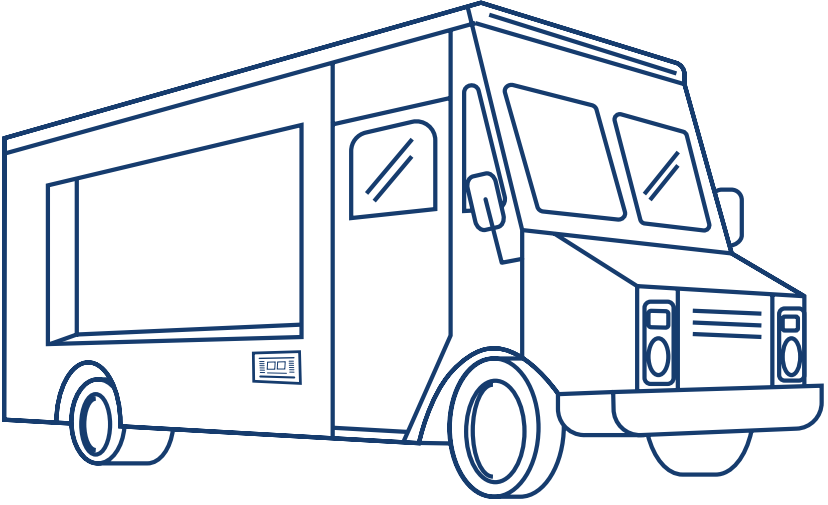
### SEYYAR GIDA SATIŞ ÜNİTENİZİ NEREYE YERLEŞTİRMELİSİNİZ:

#### İtmeli arabalar:



- İtmeli arabanızı **en az 12 fit genişliğinde** bir kaldırıma yerleştirin.
- Üniteyi kaldırım kenarına **6-12 inç** mesafede bir noktaya yerleştirin.
- Satış üniteniz en yakın yaya geçidi, araba yolu ya da metro giriş/çıkışına en az **10 fit** mesafede olmalıdır.
- Ünite en yakın bina girişine en az **20 fit** mesafede olmalıdır.
- Üniteyi bir otobüs durağına ya da hastanenin "No Standing" (Bekleme Yapılmaz) bölgesine koyamazsınız.

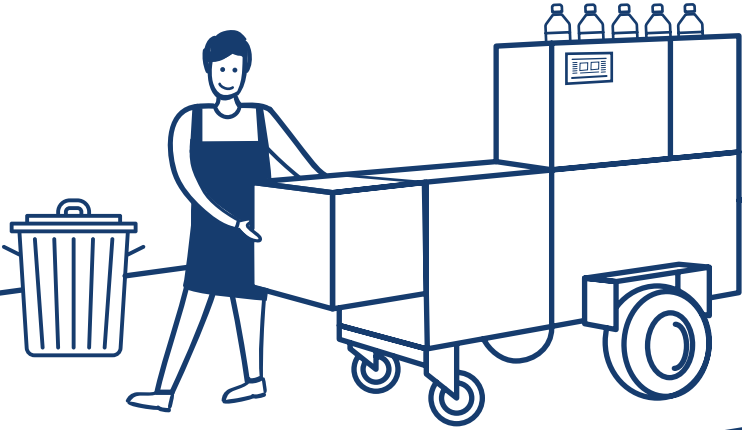
- Satışın kısıtlı veya başka şekilde yasak olduğu bir sokakta satış yapamazsınız. Kısıtlamalara tabi sokakların listesini [nyc.gov/health/mobilefoodvending](https://nyc.gov/health/mobilefoodvending) adresinde bulabilirsiniz.



### **Araçlar (Kamyon Dahil):**

- Seyyar gıda satış arabaları ile aynı yerleştirme kurallarına umanız şarttır.
- Aracınızın geçerli bir Motorlu Taşıtlar Dairesi (Department of Motor Vehicles, DMV) kaydı, bir muayene etiketi ve sigortası olması şarttır.
- Tüm trafik kurallarına uymak zorundasınız.
- Parkmetrelerin yanında satış yapamazsınız.
- Taşıtın motorunu rölantide çalışır durumda bırakmak yasaktır.

## SEYYAR GIDA SATIŞ ÜNİTENİZİ NASIL YERLEŞTİRMELİSİNİZ:



- Satış ünitenizi yerleőtirirken ekipman veya malzemeler ile **kaldırımı tıkamayın**.
- Gıda olmayan her Őeyi ünitenin içinde, altında ya da üstünde muhafaza edin.
- Kaldırımında ünitenin yanına **öp kutusu dışında** hiçbir Şey koymayın.
- Özellikle de üniteyi **5 fit genişlik** ve **10 fit uzunluktan** daha büyük yapacaksa, üniteye ruhsat öncesi teftişi sırasında onaylanmış olmayan herhangi bir parça **eklemeyin**.



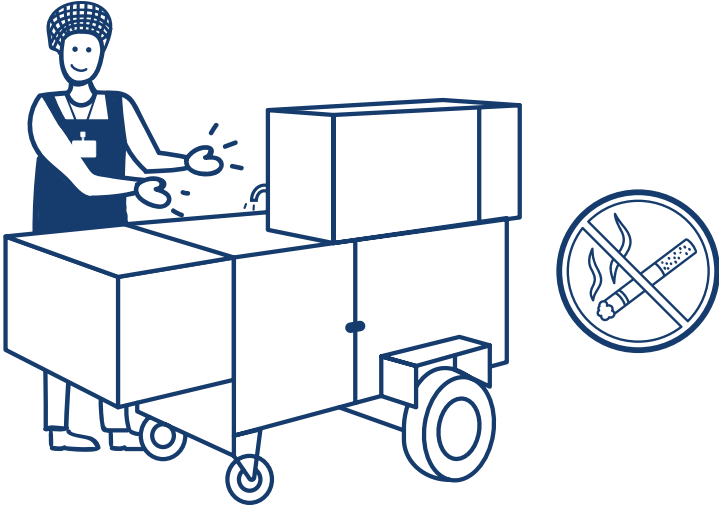
- Gıdaları toz ve kir, uçan böcekler, kuşlar, diğer hayvanlar ve insanlar da dahil **olmak üzere pislik bulaşmasına karşı koruyun.**
- Satış noktanıza geldiğinizde, **propan tüplerinizin bağlantısının FDNY Yeterlilik Sertifikasına** sahip bir kişi tarafından yapıldığından emin olun.



**ÖNEMLİ:** Araba ya da kamyonunuzu gece sokakta bırakmayın ve üniteye gıda varken hiçbir zaman ünitenin başından ayrılmayın.

## IX. Gıdaları Güvenli bir Şekilde Hazırlama, Muhafaza ve Servis Etme

**KİŞİSEL HİJYEN ÇOK ÖNEMLİDİR.  
AŞAĞIDAKİ KURALLARA UYUN:**



- Her zaman tamamen giyinik olmanız şarttır.
- Saçınızı tamamen kapatan bir saç örtüsü, örneğin, bir şapka, eşarp veya saç filesi takmanız şarttır.
- Herhangi bir gıda hazırlamadan ya da servis etmeden önce ellerinizi yıkamanız şarttır.
- Şunları yaptıktan sonra ellerinizi yıkamanız şarttır: tuvaleti kullanma; hapşırma; sigara içme; saç, vücut veya giysinize dokunma; paraya dokunma; araba ya da kamyonunuzu temizleme, çöp taşıma ve çiğ gıda ve et hazırlama.
- Satış yaparken sigara içmek yasaktır.

## MÜŞTERİLERİNİZE HASTALIK BULAŞMASINI ÖNLEMEK İÇİN AŞAĞIDAKİ KURALLARA UYUN:



**Güvenlik için sıcaklık kontrolleri (temperature controls for safety, TCS) gerektiren gıdaları uygun sıcaklıkta** pişirdiğinizden emin olun. Hot dog, sosis, gyro, kuzu, kızarmış tavuk, empanada, pirinç ve sebzeler bu gıdalara dahildir.\*



Kümes hayvanları **165 derece F veya daha yüksek**  
Domuz eti **150 derece F veya daha yüksek**  
Kıyma et **158 derece F veya daha yüksek**  
Yumurta/yumurta ürünleri **145 derece F veya daha yüksek**  
Diğer tüm gıdalar **140 derece F veya daha yüksek**



Çiğ et, süt ürünleri, salata ve diğer yemeye hazır yiyecekler gibi soğuk gıdaları **41 derece F veya daha düşük ısıda** muhafaza edin.



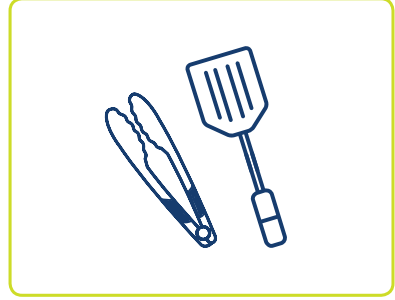
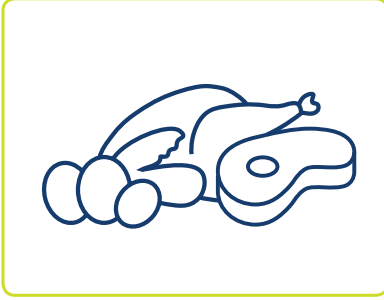
Yemeye hazır gıdalara asla çıplak elle dokunmayın. Yemeye hazır gıda servis ederken her zaman maşa, eldiven veya kese kağıdı gibi bir bariyer kullanın.



Gıda önceden hazırlanmış ve bir kap, torba veya ambalajda paketlenmişse servis için koruyucu bir engel kullanmanız gerekmez.

\* Bazı gıdalar "güvenlik için zaman ve sıcaklık kontrollü" (kısa adıyla TCS) olarak bilinir. Bunlar doğru sıcaklıkta tutulmadıklarında bakteri üreten ve insanları hasta edebilen gıdalardır.

- **Çapraz bulaşmaya yol açmayın; çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı aletler kullanın.** Et, kümes hayvanları, deniz ürünleri, yumurta ve pastörize edilmemiş süt ürünleri gibi çiğ hayvansal gıdalar, hastalığa neden olan mikroplar içerebilir. Bu mikroplar; gıda, eller, mutfak eşyaları ve gıda hazırlama yüzeylerinden diğer gıdalara bulaşabilir.



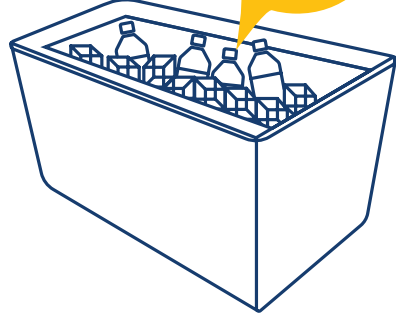
- Çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı aletler kullanın.
- Sıcak ve soğuk gıda sıcaklıklarını en az her iki saatte bir termometre kullanarak kontrol edin.
- Soslar, tek tek paketler halinde veya doğrudan bir kaptan servis edilmelidir.



**BUZ**  
İÇMEK İÇİN  
KULLANILAN



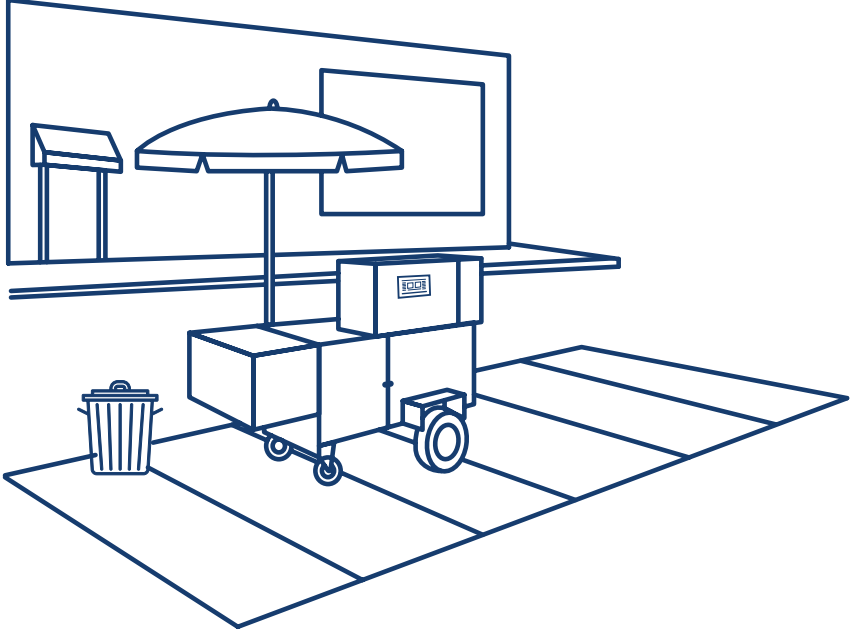
**BUZ**  
İÇECEKLERİ  
MUHAFAZA  
ETMEK İÇİN  
KULLANILAN



## Buz ve buz muhafaza üniteleri

- Tüm buzlar onaylanmış kaynaklardan gelmesi şarttır.
- İçecek veya yemek için kullanılan tüm buzların ambalajı üzerinde buz üreticisinin adı açıkça belirtilmesi şarttır.
- İçecek veya yemek için kullanılan buzlar, onaylı gıda sınıfı malzemelerden yapılmış temiz, kolay temizlenebilir kapalı bir kaptaki muhafaza edilmesidir.
- Buzların tamamı, her zaman çıplak elle teması önlemek için yeterince uzun sapı olan bir buz kepçesi kullanılarak servis edilmesi şarttır.
- Kepçeler, sapı yukarı bakacak ve buzun dışında kalacak şekilde buzun içinde muhafaza edilebilir.
- Kepçeler ayrıca toz ve kir, uçan böcekler, kuşlar, diğer hayvanlar ve insanlar dahil olmak üzere kirlenmeye karşı korunan temiz bir yüzeyde muhafaza edilebilir.
- Gıda ve içecekleri soğuk tutmak için kullanılan buzlar, içecek veya yiyeceklerde kullanılamaz. Soğutucu buz, yemek-içmek için güvenli değildir.
- İçecekler dahil olmak üzere paketlenmiş gıdalar buz içinde depolanabilir. Pislik bulaşması riskini azaltmak için eriyen buzların tahliye edilmesi şarttır.

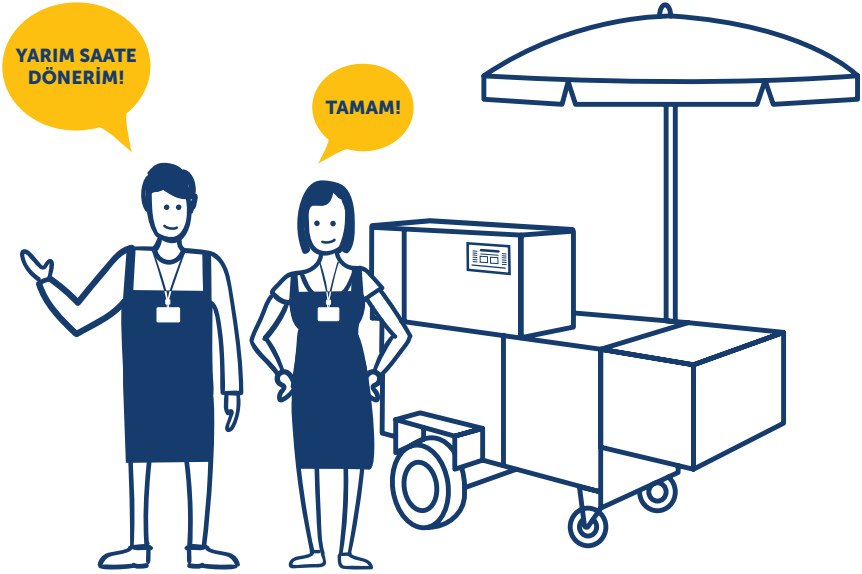
## Seyyar gıda satış ünitenizin işletilmesiyle ilgili diğer kurallar:



- Araba veya kamyonun çevresini temiz tutun ve etrafta çöp olmadığından emin olun. Ünitenin yakınında herhangi bir dökülme veya pisenme meydana gelirse, bunları hemen temizleyin! **Çöp ve sıvı atıklar halka açık sokak ya da kaldırımlara veya herkese açık bir çöp tenekesine atılmamalıdır.**
- Gerektiğinde, propan tüplerinizin FDNY Yeterlilik Sertifikasına sahip bir kişi tarafından değiştirildiğinden emin olun.
- Daha fazla temiz suya veya malzemeye ihtiyacınız olursa servis istasyonuna geri dönün. Servis istasyonunda temiz su ve gıda malzemesi ikmali yapabilir, mutfak gereçlerini yıkayabilir, atıksuyu ve çöpleri boşaltabilirsiniz.

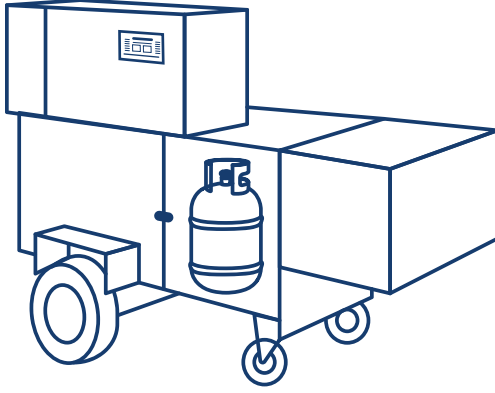
## Eğer tuvaleti kullanmak veya yerel bir mağazadan malzeme almak için ünitenin başından ayrılmanız gerekiyorsa lütfen aşağıdakilerden birini yapın:

- Siz dönene kadar başka bir lisanslı satıcıyı yerinize bırakın.
- Ünitenizin başında lisanssız birini bırakın **fakat** aşağıdakileri yaptığınızdan emin olun:
  - ✓ Yemek pişirme ekipmanlarınızı kapatın.
  - ✓ Tüm gıdaları düzgün ve güvenli bir şekilde saklayın.
  - ✓ Üniteyi hiç kimsenin elleyemeyeceği şekilde kapatın ve kilitleyin.
  - ✓ 30 dakika içinde geri dönün.



## X. Gıda Satış İşletmenizi Gün Sonunda Kapatma

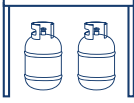
### ÜNİTENİZİ GÜN SONUNDA KAPATIRKEN:



- Kızartma yağını sızdırmaz kaplarda muhafaza edin ve servis istasyonuna döndüğünüzde yağı atın.
- Servis istasyonuna geri giden tüm gıdaların, pislik bulaşmasını önlemek için düzgün bir şekilde saklandığı ve korunduğundan emin olun. Örnek:
  - ✓ Tüm pişmiş gıdalar düzgün biçimde soğutulmalı ya da atılmalıdır.
  - ✓ Tüm pişmemiş, zaman ve sıcaklık kontrollü gıdalar, **41 derece F veya daha düşük ısıda** tutulması şarttır.
  - ✓ Tüm soğuk gıdalar **41 derece F veya daha düşük ısıda tutulması şarttır.**
- Propan tüplerinizin yemek pişirme gereçlerine bağlantısının FDNY Yeterlilik Sertifikasına sahip bir kişi tarafından söküldüğünden emin olun.
- Taşıma sırasında propan tüplerinizin ünitenin içinde veya üzerinde güvenli şekilde durduğundan emin olun.



## ÜNİTEYİ SERVİS İSTASYONUNA GERİ GÖTÜRÜN VE AŞAĞIDAKİLERİ AKLINIZDA BULUNDURUN:



**Hiçbir propan tüpünü ünitenizin üzerinde bırakmayın.** Tüm propan tüplerini kantinin propan depolama alanına götürün.



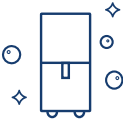
**Ünite üzerinde hiçbir yiyecek bırakmayın.** Tüm gıdaları kuru veya soğutmalı depolama alanına götürün.



Tüm mutfak gereçleri ve pişirme kaplarını servis istasyonunun bulaşık yıkama imkanlarını kullanarak temizleyin.



Pislik bulaşmasını önlemek için tüm gıda dışı malzemeleri (mutfak eşyaları ve pişirme gereçleri dahil) güvenli bir şekilde saklayın.



Servis istasyonunun tesislerini kullanarak ünitenin içini ve dışını temizleyin.



Çöp ve sıvı atıkları servis istasyonunun atık bertarafı tesislerine boşaltın.

# Seyyar Gıda Satışı: Müşterilerinizi Koruyarak Sık Görülen İhlalleri Önleyebilirsiniz

## Kendinizi Temiz Tutun ve Ellerinizi Yıkayın

- ✓ Temiz giysiler giyin ve çiğ et ile kirlendiği veya temas ettiğinde önlüklerinizi veya diğer dış giysilerinizi değiştirin.
- ✓ Saçınızın yüzünüze dökülmesini veya iş yaparken araya girmesini önleyen bir şapka ya da diğer başlık takın.
- ✓ Çiğ ya da diğer potansiyel olarak tehlikeli gıdalar hazırlıyorsanız, el yıkama lavabosunun çalıştığından ve yakınlarda sabun ve kağıt havlu veya peçete olduğundan emin olun.

## Gıdaları Uygun Sıcaklıklarda Muhafaza Edin

- ✓ Soğuk gıdaları 41 derece F altında, sıcak gıdaları da 140 derece F üzerinde muhafaza edin.
- ✓ Sıcaklıklara ilişkin gereksinimler için Sağlık Departmanı kurallarını inceleyin.
- ✓ Sıcak ve soğuk gıdaları muhafaza etmek için kullanılan ekipmanın düzgün çalıştığından emin olun.
- ✓ Sıcak veya soğuk muhafazadaki gıdaların sıcaklığını izlemek için sıkça termometre kullanın.

## Gıdaları Pislik Bulaşmasına Karşı Koruyun

- ✓ Servis edene kadar gıdaların üstü kapalı olmalıdır.
- ✓ Gıdaları sıcaklık ve türüne göre ayrılmış halde tutun. Çiğ ve potansiyel olarak tehlikeli gıdaları (örneğin, çiğ kümes hayvanları) yemeye hazır ürünlerden (örneğin, salata karışımı) ayrı tutarak çapraz pislik bulaşmasını önleyin.

## Gıda için Kullanılmayan Tüm Yüzeyleri Koruyun

- ✓ Sağlık Departmanının kabul edilebilir gıda dışı malzemeler hakkındaki kurallarını gözden geçirin; yüzeyler, pürüzsüz, sert, emici olmayan ve kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- ✓ Tüm yüzeyleri temiz ve iyi durumda (yani delik, çatlak ya da açıklık olmayacak şekilde) tutun.

## Seyyar Gıda Satışı Lisansınızı Takın

- ✔ Ünitelerdeki herkesin geçerli bir Seyyar Gıda Satış Lisansı olduğundan emin olun.
- ✔ Lisansı satış sırasında müşterilerinizin her zaman görebileceği şekilde takın.

## Seyyar Gıda Satışı Ruhsat ve Araç Etiketini Gösterin

- ✔ Ünitenin teftişi için hazır bir geçerli ruhsatı olup olmadığını kontrol edin.
- ✔ Ünitenin dışında müşterilerin görebileceği şekilde yapıştırılmış geçerli bir araç etiketi olduğundan emin olun.

## Satış Ünitesini Sadece İzin Verilen Yerlere Yerleştirin

- ✔ Yerleştirme koşullarını gözden geçirin.
- ✔ Satış ünitesinin dış kenarından en yakın bina, mağaza, tiyatro, spor salonu veya diğer kamuya herhangi bir yerin girişine olan mesafeyi ölçün. Bu mesafe en az 20 fit olmalıdır.
- ✔ Satış ünitesinin dış kenarından en yakın yaya geçidi, metro girişi veya otobüs durağına olan mesafeyi ölçün. Bu mesafe en az 10 fit olmalıdır.
- ✔ Satış ünitesinin sokakta ve kaldırım kenarının hemen yanında, en fazla 6 inç uzakta olduğundan emin olun.
- ✔ Satış ünitesini 12 fitten az genişlikte herhangi bir kaldırıma koymayın.
- ✔ Satış ünitesini kanunen yasaklanmış herhangi bir sokağa yerleştirmeyin.

### **BAŞKA SORULARINIZ VEYA ENDİŞELERİNİZ Mİ VAR?**

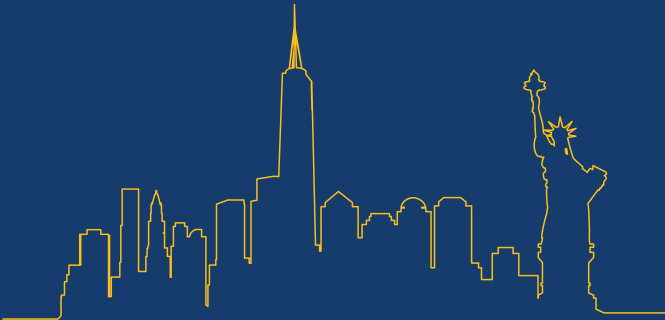
Sağlık Departmanını arayın:  
**212-676-1600**





## DAHA AYRINTILI BİLGİ İÇİN:

**311** veya **212-676-1600** numaralı telefonları arayın



**NYC**  
Health