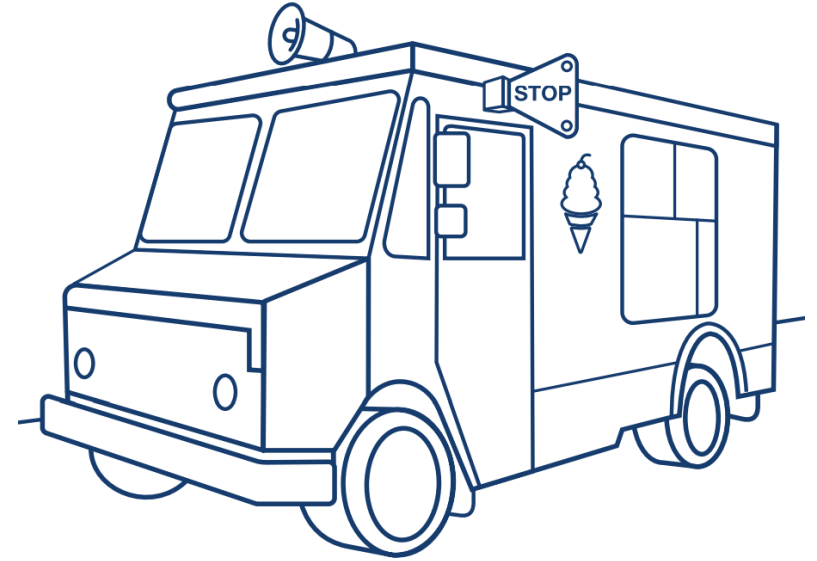


دورة تجديد الترخيص لبائعي الطعام المتجولين



لماذا هناك دورة تجديد؟

- يطالب قانون محلي صدر في عام 2021 أصحاب التصاريح وحاملي الرخص اللازمة لبيع الطعام بالتجول بأخذ دورة تجديد بخصوص حماية الأغذية كل أربعة أعوام.
- يجب أن يشارك بائعو الطعام المتجولون في الدورة وينجحوا في الاختبار النهائي قبل أن يتمكنوا من تجديد رخصهم.
- تقدم الدورة تدريباً على ممارسات سلامة الأغذية وتذكر بائعي الطعام المتجولين بمتطلبات التشغيل والموقع.

ما الذي تغطيه هذه الدورة؟

- **الدرس 1:** درجات حرارة الطعام
- **الدرس 2:** شراء واستلام الطعام
- **الدرس 3:** نظافة اليد
- **الدرس 4:** التنظيف والتعقيم
- **الدرس 5:** قيود البيع

الدرس 1: درجات حرارة الطعام

ما الأطعمة التي تتطلب التحكم في الوقت ودرجة الحرارة للحفاظ على سلامتها (TCS)؟

- تعرف أطعمة TCS بأنها الأطعمة التي يمكن للجراثيم أن تنمو فيها بسرعة وسهولة.



- وتحتاج أطعمة TCS إلى التحكم في الوقت ودرجة الحرارة لمنع نمو الجراثيم.

أمثلة على أطعمة TCS



- المنتجات الحيوانية، مثل الدجاج واللحوم والألبان والبيض والأسماك
- المنتجات النباتية المطهية، مثل الأرز والمعكرونة والبطاطس المطهية
- الفواكه والخضروات المقطعة والمقطعة إلى شرائح، مثل الخضراوات الورقية المقطعة والطماطم والشمام المقطعين إلى شرائح
- البزاعم وبذور البزاعم



منطقة درجة الحرارة الخطرة



- إن منطقة درجة الحرارة الخطرة هي نطاق درجة الحرارة الذي تنمو فيه الجراثيم الضارة بسرعة.
 - سيحد الحفاظ على الطعام خارج منطقة درجة الحرارة الخطرة من نمو الجراثيم الضارة.
- احفظ الطعام الساخن عند 140 درجة فهرنهايت (60 درجة مئوية) أو أعلى
- واحفظ الطعام البارد عند 41 درجة فهرنهايت (5 مئوية) أو أقل

درجات الحرارة المناسبة للطهي

- قم بطهي جميع الأطعمة حتى الحد الأدنى من درجة الحرارة الداخلية لقتل الجراثيم الضارة.
- قم بطهي جميع الدواجن واللحم المفروم حتى درجة الحرارة اللازمة دون مقاطعة عملية الطهي، إلا إذا طلب العميل غير ذلك.



الحد الأدنى من درجات الحرارة الداخلية اللازمة للطهي

الطعام	درجة الحرارة الداخلية اللازمة للطهي لمدة 15 ثانية
• جميع الدواجن • بقايا الطعام	165 فهرنهايت (73.9 مئوية)
• اللحم المفروم	158 فهرنهايت (70 مئوية)
• لحم الخنزير والمنتجات الأخرى المشتقة من لحم الخنزير	150 فهرنهايت (65.6 مئوية)
• البيض	145 فهرنهايت (62.8 مئوية)
• الأسماك واللحم البقري واللحوم الأخرى • المعكرونة والأرز والفاصوليا • والخضراوات والبطاطس المطهية	140 فهرنهايت (60 مئوية)

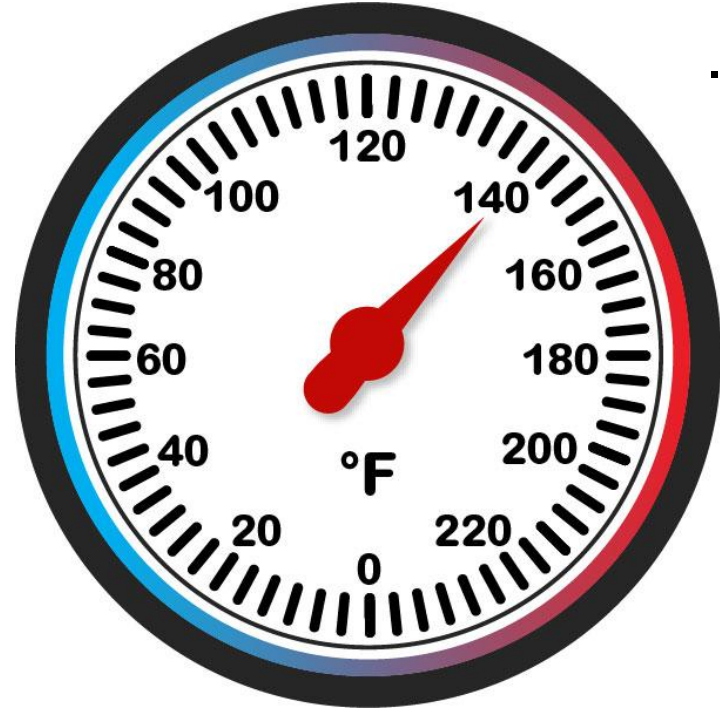
توجيهات حفظ السخونة

- يجب أن تكون معدات حفظ السخونة قادرة على إبقاء الأطعمة عند درجة حرارة 140 فهرنهايت (60 مئوية) أو أعلى.
- قلب الطعام بانتظام لتوزيع الحرارة بالتساوي.
- تخلص من الطعام الذي تم تركه بدون الحرارة المناسبة لمدة ساعتين أو أكثر.

توجيهات حفظ البرودة

- يجب أن تكون معدات حفظ البرودة قادرة على إبقاء الأطعمة عند درجة حرارة 41 فهرنهايت (5 مئوية) أو أقل.
- لا تخزن عناصر الطعام غير المعبأة في الثلج أو عليه مباشرةً أبدًا.
- يجب أن تكون معدات التخزين والعرض الحافظة للثلج ذاتية التصريف.
- تخلص من الطعام الذي تم تركه بدون الحرارة المناسبة لمدة ساعتين أو أكثر.

تحقق من درجات حرارة الطعام



- إن الطريقة الوحيدة لمعرفة ما إذا كان الطعام محفوظًا عند درجة حرارة آمنة هي استخدام مقياس حرارة الطعام.
- استخدم مقياس حرارة ذا ساق معدنية.
- يجب أن تكون مقاييس الحرارة هذه قادرةً على قراءة درجات الحرارة الواقعة بين 0 فهرنهايت (سالب 17.8 مئوية) و 220 فهرنهايت (104.4 مئوية) وأن تكون دقيقة بمعدل 2 فهرنهايت (1 مئوية) بالزيادة أو النقصان.
- قم بمعايرة مقاييس الحرارة يوميًا. لعرض كيفية معايرة مقاييس الحرارة، انظر [دليل معايرة مقياس الحرارة](#).
- تحقق من درجة الحرارة الداخلية للأطعمة خلال ساعتين، أثناء فترة الاحتفاظ بالطعام لتقديمه.

الدرس 2: شراء واستلام الطعام

شراء واستلام الطعام



المصدر: وزارة الزراعة بالولايات المتحدة

- قم بشراء الطعام من مصدر معتمد. لا يمكن استخدام الطعام المعد في المنزل.
- يجب أن تحمل اللحوم والدواجن والبيض ختم فحص من قبل وزارة الزراعة بالولايات المتحدة (Department of Agriculture, USDA).
- تأكد أن جميع عبوات الطعام ليست تالفة.
- تأكد أن جميع الأطعمة مستلمة عند درجة الحرارة اللازمة:
- 140 فهرنهايت (60 مئوية) أو أعلى بالنسبة للأطعمة الساخنة
- 41 فهرنهايت (5 مئوية) أو أقل بالنسبة للأطعمة الباردة

الدرس 3: نظافة اليد

متى عليك أن تغسل يديك

قبل:

- البدء في العمل
- ارتداء القفازات

بعد:

- استخدام المرحاض
- الأكل أو التدخين أو لمس فمك
- لمس الشعر أو فروة الرأس أو الأنف أو أجزاء الجسم الأخرى
- العطس أو السعال
- لمس طعام نيئ
- مصدر تلوث آخر

نظافة اليد: وحدات المعالجة والوحدات غير المعالجة

- وحدات المعالجة (وحدات مخصصة لتقطيع الطعام إلى قطع كبيرة أو إلى شرائح أو طهيته أو إعادة تسخينه أو معالجته بطريقة أخرى) تحتاج إلى
 - حوض لغسل اليدين مزود بمياه جارية صالحة للشرب
 - صابون
 - مناشف ورقية مخصصة للاستخدام مرة واحدة
- تحتاج الوحدات غير المعالجة إلى:
 - مطهر يد حاصل على موافقة إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (Food and Drug Administration, FDA)
 - مناشف صغيرة مبللة أو مناديل مبللة

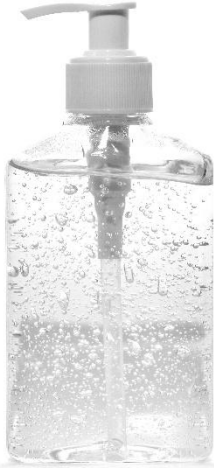
كيف تغسل يديك بطريقة سليمة

- اشطف يديك بمياه دافئة
- ضع الصابون وافرك يديك لمدة 20 ثانية
- نظّف تحت أظافرك وبين أصابعك
- اشطف يديك من الصابون بمياه دافئة
- جفف يديك بمنشفة ورقية مخصصة للاستخدام مرة واحدة



كيف تعقم يديك عند استخدام الوحدات غير المعالجة

- لا تستخدم مطهر اليدين إلا في حال لم يكن هناك اتساخ ظاهر على يديك.
- ضع كمية كافية من مطهر اليدين في أحد كفيك.
- افرك يديك معًا بحيث تكون جميع أجزائهما مغطاة بمطهر اليدين.
- استمر في فرك يديك لمدة 20 ثانية تقريبًا حتى تجف.



الدرس 4: التنظيف والتعقيم

ما هو الفرق بين التنظيف والتعقيم؟

- **التنظيف** يزيل الأوساخ وبقايا الطعام وفضلاته الظاهرة.
- **التعقيم** يقتل البكتيريا والجراثيم الضارة.
- **نظّف أولاً ثم عقم.**



تنظيف وحدات بيع الطعام المتجولة وتعقيمها

- نظّف وعقّم وحدات بيع الطعام المتجولة عند مخزن التموين كل يوم.
- نظّف وعقّم القطع القابلة للإزالة والمعدات الأخرى (مثل الأواني) في حوض مقسم إلى ثلاثة أجزاء.
- لتنظيف القطع القابلة للإزالة وتعقيمها:
 - اغسلها بالصابون والماء الساخن.
 - اشطفها بماء نظيف.
- لتنظيف المعدات الأخرى وتعقيمها:
 - ضعها في محلول تعقيم لمدة 60 ثانية.
 - دعها تجف في الهواء. لا تجففها بمنشفة.
- عقّم القطع غير القابلة للإزالة برشها أو مسحها بالمطهر.

محلول التعقيم



- اشترِ محلول تعقيم جاهزًا أو اصنع واحدًا بنفسك.
- إذا اشتريت محلولًا، فتأكد من أنه حاصل على موافقة وكالة حماية البيئة الأمريكية (Environmental Protection Agency, EPA) على استخدامه في منشآت الخدمات الغذائية.
- لصنع محلول، اخلط نصف أونصة واحدة من مبيض الكلورين مع 1 جالون من المياه الدافئة بدرجة حرارة (70 فهرنهايت) (50 جزءًا في المليون من مبيض الكلورين).
- استخدم دائمًا مجموعة اختبار للتحقق من تركيز محلول التعقيم.

محلول التعقيم المخصص للأسطح الملامسة للأطعمة



- تتضمن الأسطح الملامسة للأطعمة أسطح العمل وألواح التقطيع والأواني.
- لرش أو مسح الأسطح الملامسة للأطعمة بمحلول تعقيم، ضاعف تركيز المحلول عن طريق خلط أونصة واحدة من مبيض الكلورين مع جالون واحد من الماء (تركيز 100 جزء في المليون من مبيض الكلورين).
- يجب دائماً تخزين الأقمشة المخصصة للمسح في محلول تعقيم بتركيز 50 إلى 100 جزء في المليون من مبيض الكلورين عندما لا تكون قيد الاستخدام.

الدرس 5: قيود البيع

المناطق المقيد بها البيع

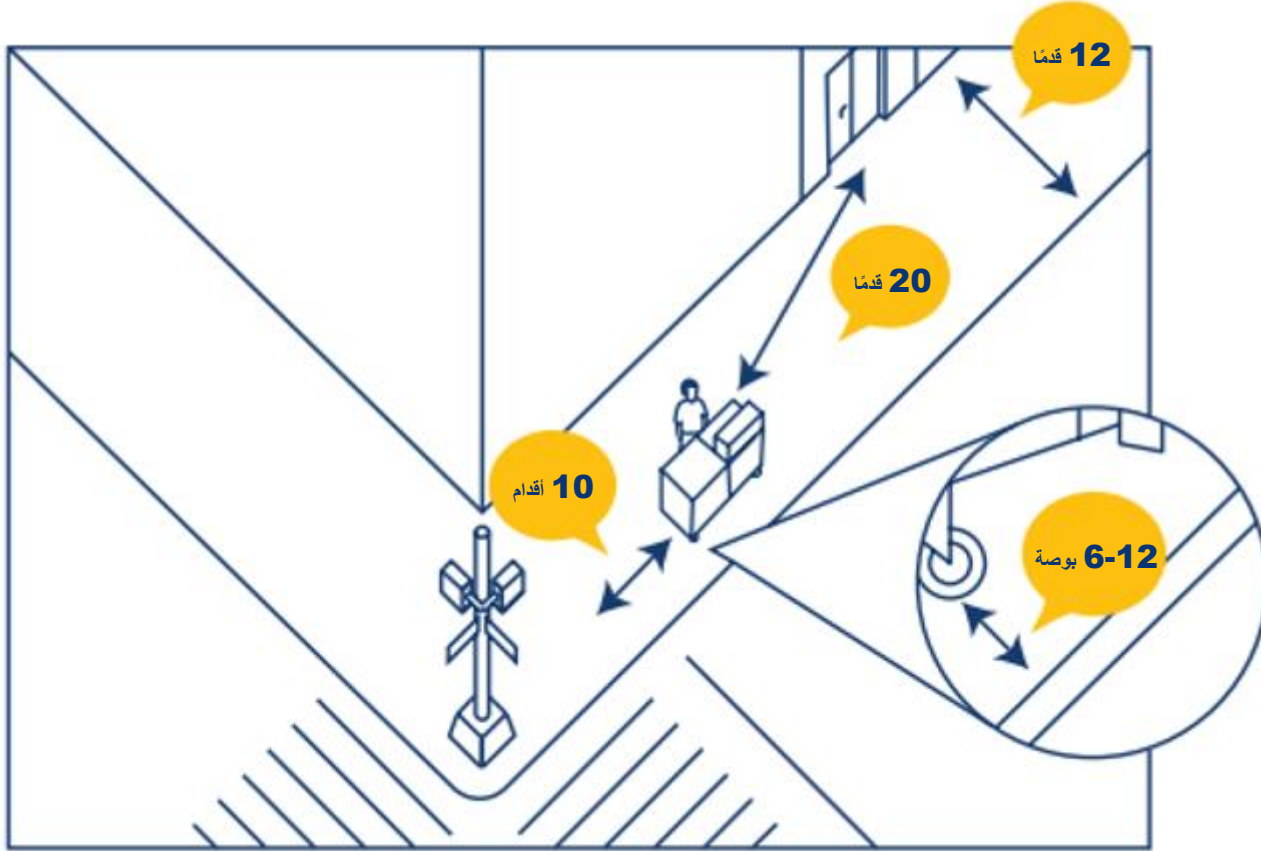


- بيع الطعام بالتجول مقيد أو محظور في بعض الشوارع. لقائمة بالشوارع المقيد بها البيع، راجع [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (دليل الشوارع المقيد بها بيع الطعام بالتجول).
- يُحظر أيضاً بيع الطعام بالتجول في الممتلكات الخاصة والمتنزهات في NYC إلا إذا كان لديك ترخيص أو تصريح كتابي.

متطلبات الموقع

- يجب أن تكون وحدات بيع الطعام المتجولة:
- على الأرصفة التي لا يقل عرضها عن 12 قدمًا (العربات فقط)
- على بعد 10 أقدام على الأقل من ممرات المشاة وممرات الطرق ومداخل ومخارج مترو الأنفاق
- على بعد 20 قدمًا على الأقل من مداخل المباني
- على بعد 20 قدمًا على الأقل من المقاهي المقامة على الأرصفة وحوامل البيع ذات الصفوف المائلة المرخصة
- على بعد 6 إلى 12 بوصة من الرصيف
- لا يمكن لوحدة بيع الطعام المتجولة تقديم خدماتها في:
- محطات الحافلات
- في المناطق غير المخصصة للوقوف في المستشفيات

أين تضع عربتك



متطلبات التشغيل والموقع الإضافية للعاملين على مركبات

- لا تقم ببيع الطعام في المساحات المخصصة لعدادات وقوف السيارات.
- تجنب تشغيل المحرك أثناء توقف المركبة.
- إذا كنت تدير شاحنة لبيع الآيس كريم، فلا تشغل الموسيقى إلا أثناء تحرك الشاحنة.

