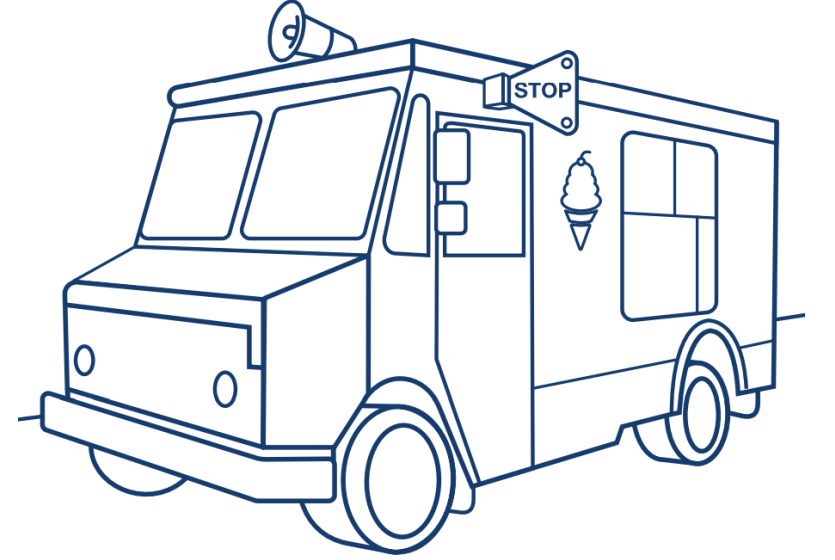


দ্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতা নবায়ন কোর্স



একটি নবায়ন কোর্স কেন আছে?

- 2021 সালে পাস করা একটি স্থানীয় আইন অনুযায়ী ব্রাম্যমান খাদ্য বিক্রয়ের অনুমতি ধারক এবং লাইসেন্সধারীদের প্রতি চার বছর অন্তর খাদ্য সুরক্ষায় একটি নবায়ন কোর্স করা আবশ্যিক।
- ব্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতারা তাদের লাইসেন্স নবায়ন করতে পারার আগে, তাদেরকে অবশ্যই কোর্সটি করতে হবে এবং একটি চূড়ান্ত পরীক্ষায় পাস করতে হবে।
- কোর্সটি খাদ্য সুরক্ষা অনুশীলনের উপর প্রশিক্ষণ প্রদান করে এবং ব্রাম্যমান খাদ্য বিক্রেতাদের অবস্থান ও কর্মপরিচালনার আবশ্যিকতাগুলি সম্পর্কে মনে করিয়ে দেয়।

এই কোর্সে কী কী অন্তর্ভুক্ত আছে?

- **পাঠ 1:** খাবারের তাপমাত্রা
- **পাঠ 2:** খাবার কেনা ও গ্রহণ করা
- **পাঠ 3:** হাতের স্বাস্থ্যবিধি
- **পাঠ 4:** পরিষ্কার করা ও জীবাণুমুক্ত করা
- **পাঠ 5:** বিক্রির বিধিনিষেধ

পাঠ 1: খাবারের তাপমাত্রা

খাবারের নিরাপত্তার জন্য সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ (Time and Temperature Control for Safety, TCS) কী?

- TCS খাবারগুলি হল এমন খাবার যেখানে জীবাণু সহজে এবং দ্রুত বৃদ্ধি পেতে পারে।
- জীবাণু বৃদ্ধি রোধ করার জন্য TCS খাবারের সময় ও তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ করা প্রয়োজন।



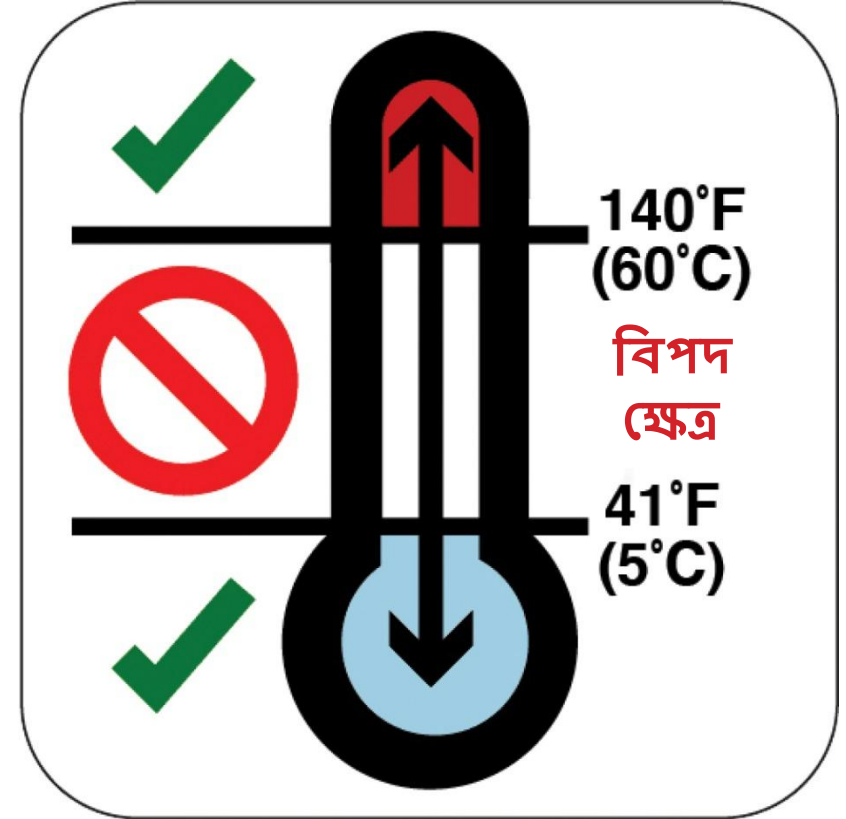
TCS খাবারের উদাহরণ

- প্রাণীজ পণ্য, যেমন মুরগী, মাংস, দুধ, ডিম ও মাছ
- রান্না করা উদ্ভিজ্জ পণ্য, যেমন রান্না করা আলু, ভাত ও পাস্তা
- কাটা ও ফালি করে কাটা ফল ও শাকসব্জী, যেমন কাটা শাক, এবং টুকরা করা তরমুজ ও টমেটো
- স্প্রাউট এবং অঙ্কুরিত বীজ



তাপমাত্রার বিপদক্ষেত্র

- তাপমাত্রার বিপদক্ষেত্র হল তাপমাত্রার সেই পরিসীমা যেখানে ক্ষতিকারক জীবাণু দ্রুত বৃদ্ধি পায়।
- তাপমাত্রার বিপদক্ষেত্রের বাইরে খাবার রাখলে, তা ক্ষতিকারক জীবাণু বৃদ্ধিকে সীমিত করবে।
 - গরম খাবারকে 140 ডিগ্রি ফারেনহাইট (60 ডিগ্রি সেলসিয়াস) বা তার উপরে রাখুন
 - ঠান্ডা খাবার 41°F (5°C) বা তার কম তাপমাত্রায় রাখুন



ৰান্ধাৰ সঠিক তাপমাত্ৰা

- ক্ষতিকারক ব্যাকটেরিয়াকে মেৰে ফেলার জন্য সমস্ত খাবার ন্যূনতম অভ্যন্তরীণ তাপমাত্ৰায় ৰান্ধা কৰুন।
- সমস্ত পোল্ট্ৰি এবং মাংসের কিমা ৰান্ধাৰ প্ৰক্ৰিয়ায় কোনও বিৰতি ছাড়াই প্ৰয়োজনীয় তাপমাত্ৰায় ৰান্ধা কৰুন, যদি না গ্ৰাহক অন্য ৰকম আদেশ দিয়ে থাকেন।



ৰান্নাৰ ন্যূনতম অভ্যন্তৰীণ তাপমাত্রা

খাদ্য	15 সেকেণ্ডেৰ জন্য ৰান্নাৰ অভ্যন্তৰীণ তাপমাত্রা
• সমস্ত পোল্ট্ৰি • অবশিষ্টাংশ	165°F (73.9°C)
• মাংসেৰ কিমা	158°F (70°C)
• শুয়োৱেৰ মাংস এবং শুয়োৱেৰ মাংসেৰ পণ্য	150°F (65.6°C)
• ডিম	145°F (62.8°C)
• মাছ, গৰুৰ মাংস ও অন্যান্য মাংস • ৰান্না কৰা পাস্তা, ভাত, বিন্স, শাকসব্জী ও আলু	140°F (60°C)

হট হোল্ডিং সংক্রান্ত নির্দেশনা

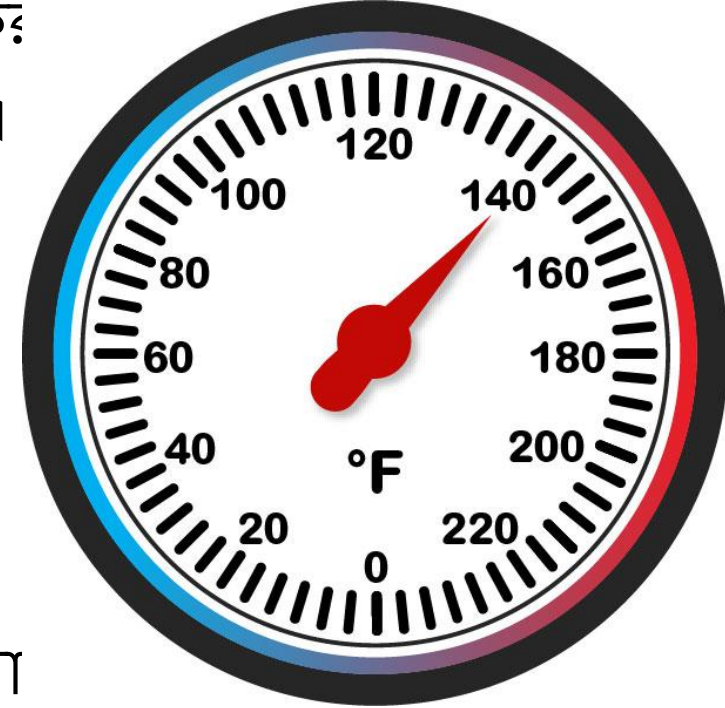
- হট হোল্ডিং সরঞ্জামগুলিকে খাবারকে অবশ্যই 140°F (60°C) বা তার উপরে রাখতে সক্ষম হতে হবে।
- তাপকে সমানভাবে বিতরণ করতে নিয়মিত খাবার নাড়ুন।
- দুই ঘণ্টা বা তার বেশি সময়ের জন্য সঠিক তাপমাত্রার বাইরে রাখা খাবার ফেলে দিন।

কোল্ড হোল্ডিং সংক্রান্ত নির্দেশনা

- কোল্ড হোল্ডিং সরঞ্জামগুলিকে অবশ্যই 41°F (5°C) এর নিচে থাবার রাখতে সক্ষম হতে হবে।
- প্যাকেজ করা খাবারের আইটেমগুলি কখনই সরাসরি বরফের উপর বা বরফের মধ্যে রাখবেন না।
- যে সমস্ত স্টোরেজ ও ডিসপেন্সে সরঞ্জামে বরফ থাকে সেগুলিকে অবশ্যই স্ব-নিকাশী হতে হবে।
- দুই ঘন্টা বা তার বেশি সঠিক তাপমাত্রার বাইরে রাখা খাবার ফেলে দিন।

খাবারের তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন

- খাবার নিরাপদ তাপমাত্রায় আছে কিনা তা জানার একমাত্র উপায় হল ফুড থার্মোমিটার ব্যবহার করুন।
- একটি মেটাল স্টেম থার্মোমিটার ব্যবহার করুন।
 - এই থার্মোমিটারগুলির ব্যাপ্তি অবশ্যই 0°F (ঋণাত্মক 17.8°C) থেকে 220°F (104.4°C) পর্যন্ত হতে হবে এবং 2°F (1°C) বেশী বা কম পর্যন্ত সঠিক হতে হবে।
- প্রতিদিন থার্মোমিটার ক্যালিব্রেট করুন। কিভাবে থার্মোমিটার ক্যালিব্রেট করতে হয় তা পর্যালোচনা করতে, [থার্মোমিটার ক্যালিব্রেশনের নির্দেশিকা](#) দেখুন।
- খাবার পরিবেশনের জন্য রাখার সময়ে, দুই ঘণ্টার মধ্যে খাবারের অভ্যন্তরীণ তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন।



পাঠ ২: খাবার কেনা ও গ্রহণ করা

খাবার কেনা ও গ্রহণ করা

- একটি অনুমোদিত উৎস থেকে খাবার কিনুন।
বাড়িতে তৈরি করা খাবার ব্যবহার করা
যাবে না।
 - মাংস, মুরগী ও ডিমে মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের
কৃষি বিভাগ (U.S. Department of
Agriculture, USDA) এর কাছ থেকে একটি
পরিদর্শন স্ট্যাম্প অবশ্যই থাকতে হবে।
- সমস্ত খাবারের প্যাকেজিং ক্ষতিগ্রস্ত হয় নি, তা
নিশ্চিত করুন।
- নিশ্চিত করুন যে সমস্ত খাবার প্রয়োজনীয়
তাপমাত্রায় গৃহীত হয়েছে:
 - গরম খাবারের জন্য 140°F (60°C) বা
তার বেশি
 - ঠান্ডা খাবারের জন্য 41°F (5°C) বা
তার নিচে



সূত্র: মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের কৃষি বিভাগ

পার্ট ৩: হাতের স্বাস্থ্যবিধি

কখন আপনার হাত ধুতে হবে

এর পূর্বে:

- কাজ শুরু করা
- গ্লাভস পরা

এর পরে:

- টয়লেট ব্যবহার করা
- খাওয়া, ধূমপান করা বা আপনার মুখ স্পর্শ করা
- চুল, মাথার ত্বক, নাক বা শরীরের অন্যান্য অংশ স্পর্শ করা
- হাঁচি বা কাশি
- কাঁচা খাবার স্পর্শ করা
- অন্যান্য দূষণ

হাতের স্বাস্থ্যবিধি: প্রসেসিং ও নন-প্রসেসিং ইউনিট

- **প্রসেসিং ইউনিটগুলির** (যে ইউনিটগুলিতে খাবার কাটা, ফালি করা, রান্না করা, পুনরায় গরম করা বা অন্যভাবে প্রক্রিয়া করা হয়) প্রয়োজন:
 - পানযোগ্য, প্রবাহমান পানি সহ একটি হাত ধোয়ার সিঙ্ক
 - সাবান
 - ডিসপোজেবল কাগজের তোয়ালে
- **নন-প্রসেসিং ইউনিটগুলির** প্রয়োজন:
 - মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের খাদ্য ও ওষুধ প্রশাসন (Food and Drug Administration, FDA) দ্বারা অনুমোদিত হ্যান্ড স্যানিটাইজার
 - ভেজা তোয়ালে বা ওয়াইপ

কিভাবে আপনার হাত সঠিকভাবে ধুতে হয়

- গরম পানি দিয়ে আপনার হাত ধুয়ে নিন
- সাবান লাগান এবং 20 সেকেন্ডের জন্য আপনার হাত ঘষুন
- আপনার নখের নীচে এবং আপনার আঙ্গুলগুলির মাঝখানে পরিষ্কার করুন
- গরম পানি দিয়ে হাত ধুয়ে নিন
- একটি ডিসপোজেবল কাগজের তোয়ালে দিয়ে আপনার হাত শুকিয়ে নিন



নন-প্রসেসিং ইউনিটে আপনার হাত কীভাবে জীবাণুমুক্ত করবেন

- আপনার হাতে শুধুমাত্র তখনই হ্যান্ড স্যানিটাইজার ব্যবহার করুন যদি তা দৃশ্যত ময়লা না হয়।
- আপনার হাতের তালুতে পর্যাপ্ত পরিমাণে হ্যান্ড স্যানিটাইজার লাগান
- আপনার হাত একসাথে ঘষুন যাতে উভয় হাতের সমস্ত অংশ হ্যান্ড স্যানিটাইজার দিয়ে ঢেকে যায়।
- প্রায় 20 সেকেন্ডের জন্য আপনার হাত ঘষতে থাকুন যতক্ষণ না হাত শুকিয়ে যায়।



পাঠ 4: পরিষ্কার করা ও জীবাণুমুক্ত করা

পরিষ্কার করা ও জীবাণুমুক্ত করার মধ্যে পার্থক্য কী?

- পরিষ্কার করলে দৃশ্যমান ময়লা, খাবারের কণা ও ধ্বংসাবশেষ সরিয়ে দেয়।
- জীবাণুমুক্ত করলে ক্ষতিকারক ব্যাকটেরিয়া ও জীবাণুগুলিকে মেরে ফেলে।
- প্রথমে পরিষ্কার করুন, তারপর জীবাণুমুক্ত করুন।



ব্রাম্যমান খাবার বিক্রয় ইউনিটগুলিকে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করা

- প্রতিদিন কমিসারিতে ব্রাম্যমান খাবার বিক্রয় ইউনিটগুলি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করুন।
- অপসারণযোগ্য অংশ ও অন্যান্য সরঞ্জামগুলি (যেমন বাসন) একটি তিন কম্পার্টমেন্টের সিল্কে পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করুন।
- অপসারণযোগ্য অংশগুলি পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে:
 - সাবান ও গরম পানি দিয়ে ধুয়ে নিন।
 - পরিষ্কার পানি দিয়ে ধুয়ে নিন।
- অন্যান্য সরঞ্জাম পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করতে:
 - একটি পরিচ্ছন্নতার সলিউশনে 60 সেকেন্ডের জন্য রাখুন।
 - হাওয়ায় শুকাতে দিন। তোয়ালে দিয়ে শুকাবেন না।
- অপসারণ করা যায় না এমন অংশগুলিকে স্যানিটাইজার দিয়ে স্প্রে করে বা মুছে জীবাণুমুক্ত করুন।

জীবাণুনাশক সলিউশন

- একটি রেডিমেড পরিচ্ছন্নতার সলিউশন কিনুন বা নিজেই তৈরি করুন।
- আপনি যদি একটি সলিউশন কেনেন, তাহলে নিশ্চিত করুন যে এটি খাদ্য পরিষেবা প্রতিষ্ঠানে ব্যবহারের জন্য মার্কিন যুক্তরাষ্ট্রের এনভায়রনমেন্টাল প্রোটেকশন এজেন্সি (Environmental Protection Agency, EPA) দ্বারা অনুমোদিত।
- একটি সলিউশন তৈরি করতে, 1 গ্যালন উষ্ণ (70°F) পানির সাথে অর্ধেক আউন্স ক্লোরিন ব্লিচ মেশান (ক্লোরিন ব্লিচের প্রতি মিলিয়নে 50 অংশ [parts per million, ppm])।
- জীবাণুনাশক সলিউশনের শক্তি পরীক্ষা করার জন্য সর্বদা একটি টেস্ট কিট ব্যবহার করুন।



থাবারের সংস্পর্শে আসে এমন পৃষ্ঠতলগুলির জন্য পরিচ্ছন্নতার সমাধান

- থাবারের সংস্পর্শে আসে এমন পৃষ্ঠতলগুলির মধ্যে কাউন্টারটপ, কাটিং বোর্ড ও বাসন অন্তর্ভুক্ত।
- থাবারের সংস্পর্শে আসে এমন পৃষ্ঠতলগুলিতে সলিউশন স্প্রে করা বা মোছার জন্য,
1 গ্যালন পানির সাথে 1 আউন্স ক্লোরিন ব্লিচ মিশিয়ে সলিউশনের শক্তি দ্বিগুণ করুন
(ক্লোরিন ব্লিচের 100 ppm ঘনত্ব)।
- মোছার কাপড়গুলি যখন ব্যবহার করা হয় না, তখন সেগুলিকে সবসময় 50 ppm থেকে 100 ppm ক্লোরিন ব্লিচের ঘনত্ব সহ একটি জীবাণুনাশক সলিউশনে সংরক্ষণ করতে হবে।



পাঠ 5: বিক্রির বিধিনিষেধ

সীমাবদ্ধ বিক্রির এলাকা

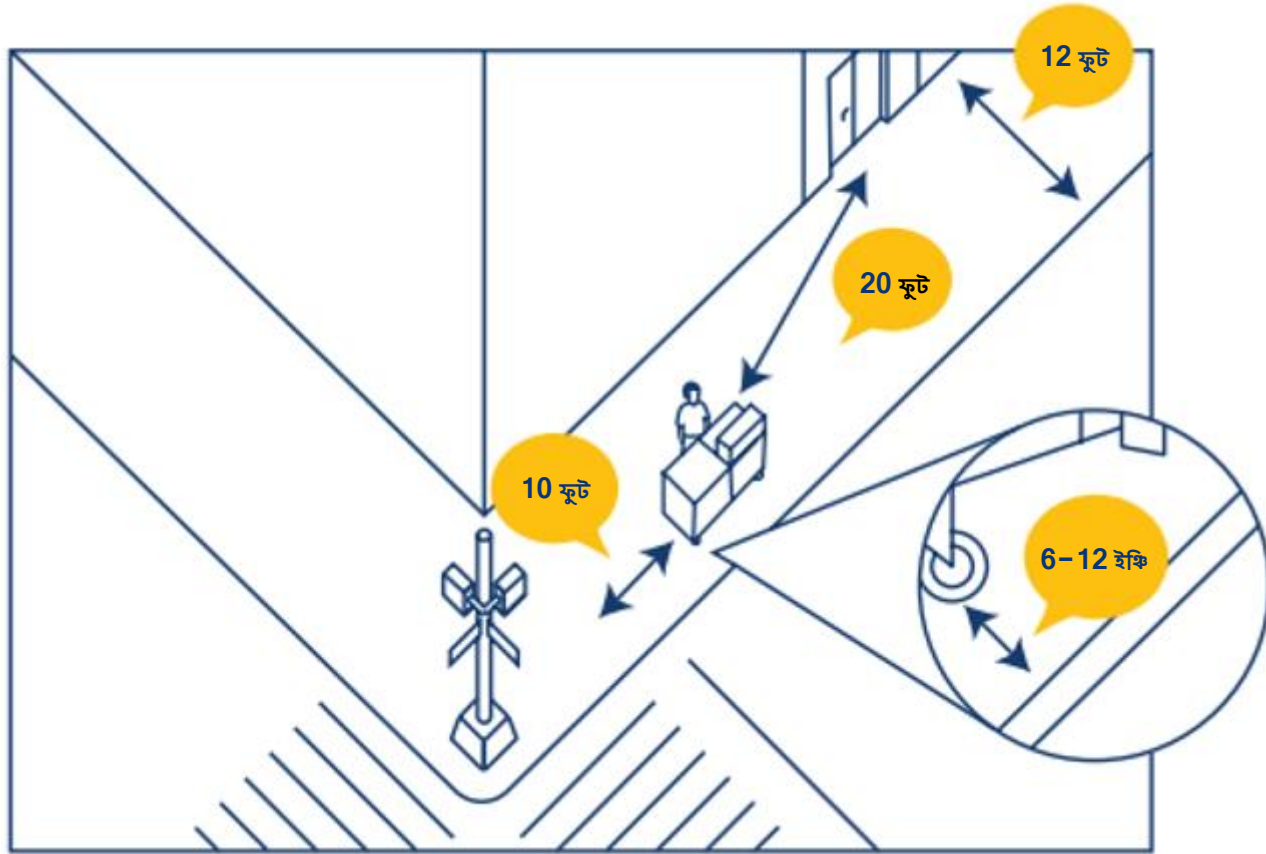
- নির্দিষ্ট রাস্তায় ভ্রাম্যমান খাবার বিক্রয় সীমাবদ্ধ বা নিষিদ্ধ। সীমাবদ্ধ রাস্তাগুলির তালিকার জন্য, [ভ্রাম্যমান খাবার বিক্রয় সীমাবদ্ধ রাস্তার নির্দেশিকা](#) (Mobile Food Vending Restricted Streets Guide) দেখুন।
- আপনার কাছে অনুমতি বা লিখিত অনুমোদন না থাকলে NYC পার্ক এবং ব্যক্তিগত সম্পত্তিতেও ভ্রাম্যমান খাবার বিক্রয় নিষিদ্ধ।



অবস্থানের প্রয়োজনীয়তা

- ভ্রাম্যমান খাবার বিক্রয় ইউনিটগুলিকে অবশ্যই:
 - কমপক্ষে 12 ফুট চওড়া ফুটপাতে থাকতে হবে (শুধুমাত্র কার্ট)
 - ক্রসওয়াক, ড্রাইভওয়ে ও সাবওয়ের প্রবেশ ও প্রস্থান পথ থেকে কমপক্ষে 10 ফুট দূরে থাকতে হবে
 - বিল্ডিং এর প্রবেশপথ থেকে অন্তত 20 ফুট দূরে
 - সাইডওয়াক ক্যাফে এবং লাইসেন্সপ্রাপ্ত স্টুপ লাইন স্ট্যান্ড থেকে অন্তত 20 ফুট দূরে
 - কার্ব থেকে 6 থেকে 12 ইঞ্চির মধ্যে
- ভ্রাম্যমান খাবার বিক্রয় ইউনিটগুলি বিক্রি করতে পারবে না:
 - বাস স্টপের মধ্যে
 - হাসপাতালে নো স্ট্যান্ডিং জোনে

আপনার কার্ট কোথায় রাখতে পারেন



যানবাহন চালকদের জন্য অবস্থান এবং কর্মপরিচালনা সংক্রান্ত অতিরিক্ত প্রয়োজনীয়তা

- পার্কিং মিটারের জায়গায়
বিক্রি করবেন না।
- ইঞ্জিন চালু করে রাখবেন না।
- আপনি যদি একটি আইসক্রিম
ট্রাক চালান, তাহলে ট্রাকটি
শুধুমাত্র চলন্ত অবস্থায় থাকার
সময়েই মিউজিক বাজাবেন।

