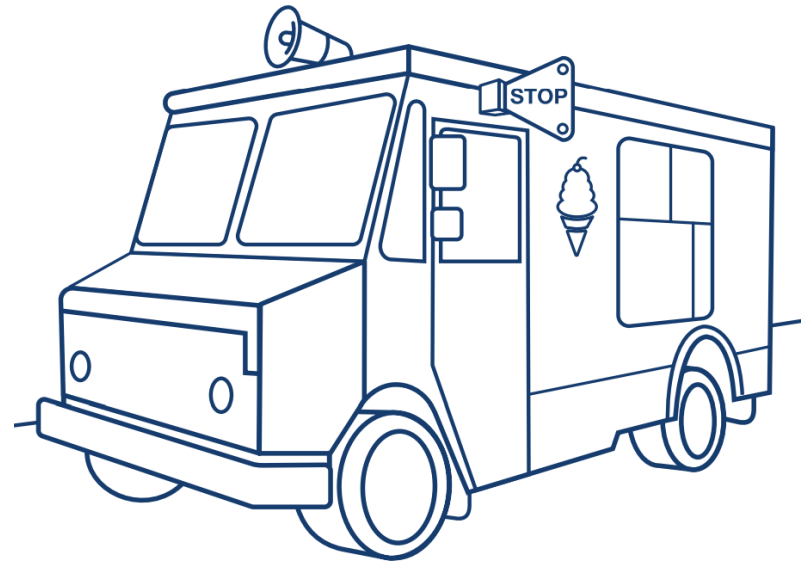


دوره تجدید مجوز فروشندگان سیار مواد غذایی



دلیل وجود یک دوره تجدید مجوز چیست؟

- یک قانون محلی که در سال 2021 تصویب شد، دارندگان مجوز فروش سیار مواد غذایی و دارندگان پروانه را ملزم می‌کند که هر چهار سال یک بار یک دوره یادآوری اصول محافظت از مواد غذایی را بگذرانند.
- فروشندگان سیار مواد غذایی پیش از اینکه بتوانند مجوز خود را تمدید کنند، باید در دوره شرکت کرده و آزمون نهایی را با موفقیت پشت سر بگذارند.
- در این دوره، آموزش‌هایی در مورد روال‌های ایمنی مواد غذایی ارائه می‌شود و الزامات مربوط به مکان و عملکرد مختص فروشندگان سیار مواد غذایی به آنها یادآوری می‌شود.

این دوره چه موضوعاتی را پوشش می‌دهد؟

- درس 1: دمای مواد غذایی
- درس 2: خرید و دریافت مواد غذایی
- درس 3: بهداشت دست‌ها
- درس 4: تمیز و ضد عفونی کردن
- درس 5: محدودیت‌های فروش

درس 1: دمای مواد غذایی

کدام یک از مواد غذایی در حوزه کنترل زمان و دما برای ایمنی (Time and Temperature Control for) (Safety, TCS) قرار می‌گیرند؟

- مواد غذایی TCS، آن دسته از موادی هستند که باکتری‌ها به راحتی و به سرعت در آنها رشد می‌کنند.

- غذاهای TCS به کنترل زمان و دما برای جلوگیری از رشد باکتری نیاز دارند.



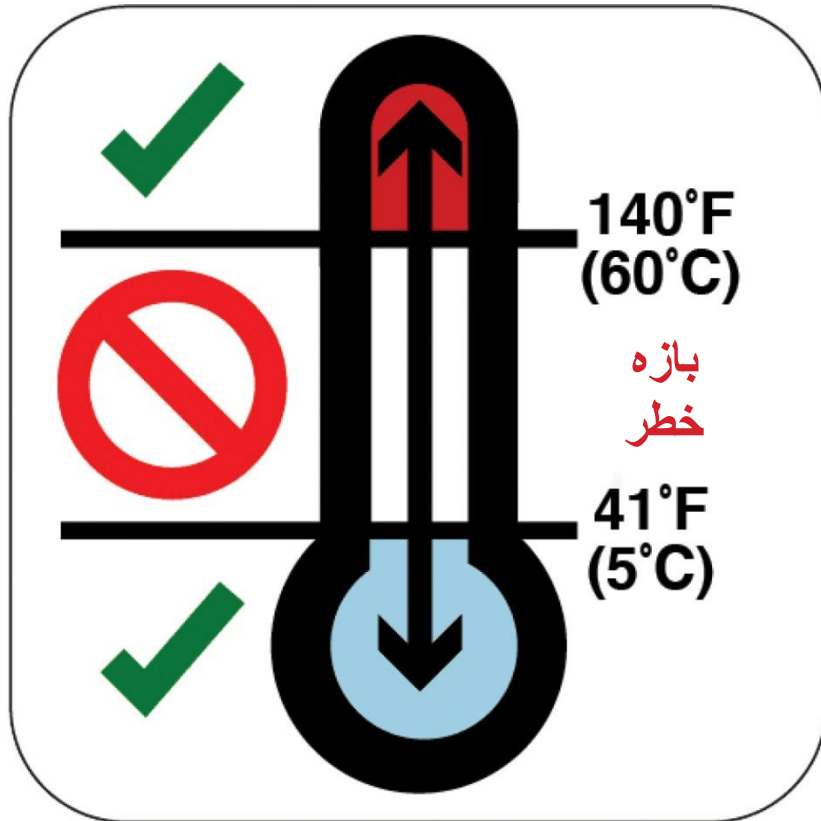
نمونه‌هایی از مواد غذایی TCS



- محصولات حیوانی مانند مرغ، گوشت، شیر، تخم مرغ و ماهی
- محصولات گیاهی پخته شده، مانند سیب زمینی پخته، برنج و ماکارونی
- میوه‌ها و سبزیجات خرد و قاچ شده، مانند سبزیجات برگ‌دار، خربزه و گوجه فرنگی قاچ شده
- جوانه‌ها و دانه جوانه‌ها



بازه خطر دمایی



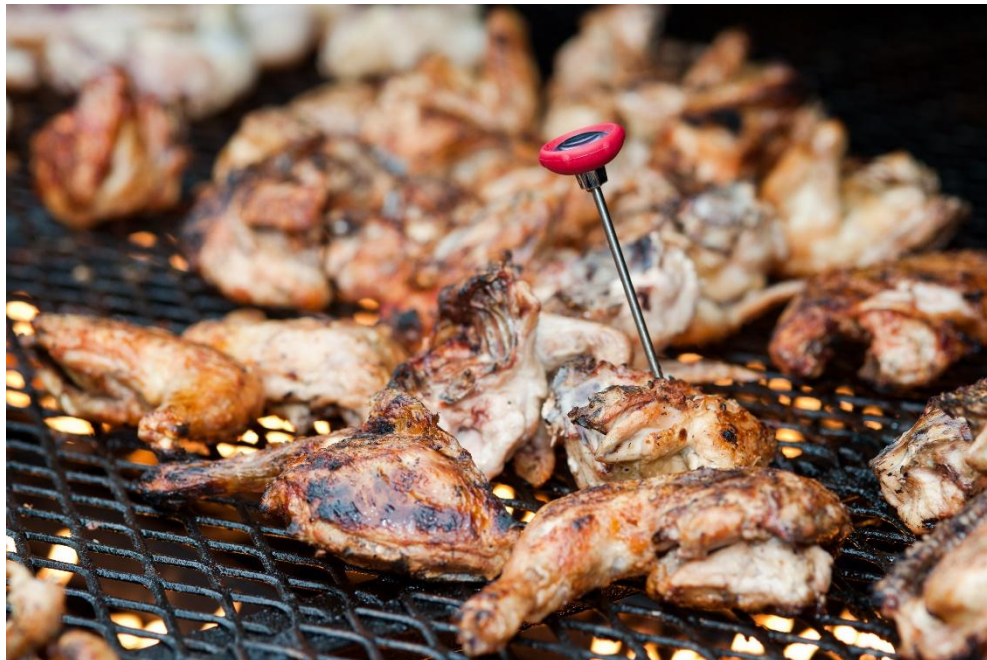
- بازه خطر دمایی به محدوده دمایی اطلاق می‌شود که باکتری‌های مضر به سرعت در آن رشد می‌کنند.

- دور نگه داشتن مواد غذایی از بازه خطر دمایی باعث محدود شدن رشد باکتری‌های مضر خواهد شد.

- مواد غذایی گرم را در دمای 140 درجه فارنهایت (60 درجه سانتیگراد) یا بالاتر نگهداری کنید
- مواد غذایی سرد را در دمای 41 فارنهایت (5 درجه سانتیگراد) یا پایین‌تر نگهداری کنید

دمای مناسب پخت

- برای از بین بردن باکتری‌های مضر، تمام غذاها را تا حداقل دمای داخلی بپزید.
- همه انواع گوشت مرغ و گوشت چرخ کرده را بدون وقفه در فرآیند پخت، در دمای مورد نیاز بپزید، مگر اینکه مشتری طور دیگری سفارش داده باشد.



حداقل دمای پخت داخلی

مواد غذایی	دمای پخت داخلی به مدت 15 ثانیه
• انواع گوشت مرغ • مواد غذایی باقی مانده	165 فارنهایت (73.9 درجه سانتیگراد)
• گوشت چرخ کرده	158 فارنهایت (70 درجه سانتیگراد)
• گوشت خوک و فرآورده‌های گوشت خوک	150 فارنهایت (65.6 درجه سانتیگراد)
• تخم مرغ	145 فارنهایت (62.8 درجه سانتیگراد)
• ماهی، گوشت گاو و سایر گوشت‌ها • ماکارونی پخته، برنج، لوبیا، سبزیجات و سیب زمینی	140 فارنهایت (60 درجه سانتیگراد)

دستورالعمل‌های دستگاه‌های گرم‌نگهدارنده

- تجهیزات گرم‌نگهدارنده باید بتوانند مواد غذایی را در دمای 140 فارنهایت (60 درجه سانتیگراد) یا بالاتر نگه دارند.
- غذا را مرتب هم بزنید تا حرارت به صورت یکنواخت پخش شود.
- آن مقدار از مواد غذایی را که به مدت دو ساعت یا بیشتر در دمای خارج از دمای مجاز نگه داشته‌اید، دور بریزید.

دستورالعمل‌های دستگاه‌های خنک‌نگهدارنده

- تجهیزات خنک‌نگهدارنده باید بتوانند مواد غذایی را در دمای 41 فارنهایت (5 درجه سانتیگراد) یا پایین‌تر نگه دارند.
- هرگز مواد غذایی بسته‌بندی نشده را به طور مستقیم روی یخ یا داخل یخ نگهداری نکنید.
- تجهیزات ذخیره‌سازی و ویتروینه‌ای که یخ را در خود نگه می‌دارند باید سیستم تخلیه خودکار داشته باشند.
- آن مقدار از مواد غذایی را که به مدت دو ساعت یا بیشتر در دمای خارج از دمای مجاز نگه داشته‌اید، دور بریزید.

بررسی دمای مواد غذایی

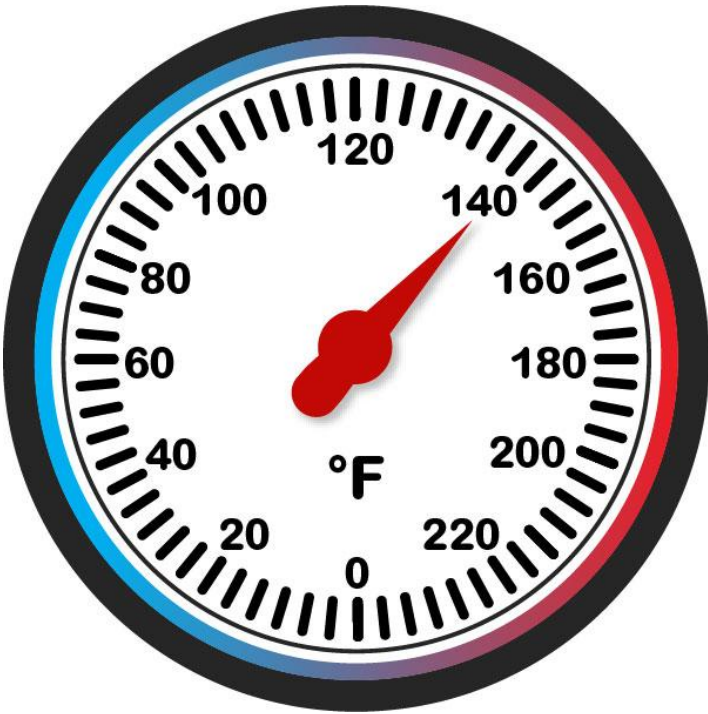
- استفاده از دماسنج مواد غذایی تنها راه برای تشخیص آن است که آیا مواد غذایی در دمای ایمن قرار دارند یا خیر.

- از دماسنج میله‌ای فلزی استفاده کنید.

- این نوع از دماسنج‌ها باید از 0 فارنهایت (منفی 17.8 درجه سانتیگراد) تا 220 فارنهایت (104.4 درجه سانتیگراد) را پوشش دهند و دقت آنها مثبت یا منفی 2 فارنهایت (1 درجه سانتیگراد) باشد.

- دماسنج‌ها را به صورت روزانه کالیبره کنید. برای بررسی نحوه کالیبره کردن دماسنج، به [راهنمای کالیبراسیون دماسنج](#) مراجعه کنید.

- در حالی که مواد غذایی برای سرو شدن نگهداری می‌شوند، دمای داخلی غذاها را هر دو ساعت چک کنید.



درس 2: خرید و دریافت مواد غذایی

خرید و دریافت مواد غذایی

- مواد غذایی را از منبع تایید شده خریداری کنید. مواد غذایی تهیه شده در خانه قابل استفاده نیست.
- گوشت، مرغ و تخم مرغ باید دارای مهر بازرسی از وزارت کشاورزی ایالات متحده (U.S. Department of Agriculture, USDA) باشند.



منبع: وزارت کشاورزی ایالات متحده
آمریکا

- اطمینان حاصل کنید که هیچ یک از بسته‌بندی‌های مواد غذایی آسیبی ندیده است.
- اطمینان حاصل کنید که کلیه مواد غذایی در دمای مورد نیاز دریافت می‌شوند:
- 140 فارنهایت (60 درجه سانتیگراد) یا بالاتر برای غذاهای گرم
- 41 فارنهایت (5 درجه سانتیگراد) یا پایین‌تر برای غذاهای سرد

درس 3: بهداشت دست‌ها

چه زمانی باید دستان خود را بشوید

پیش از:

- آغاز کار
- پوشیدن دستکش‌ها

پس از:

- استفاده از سرویس بهداشتی
- غذا خوردن، سیگار کشیدن یا دست زدن به دهان
- لمس مو، پوست سر، بینی یا سایر اعضای بدن
- عطسه یا سرفه کردن
- دست زدن به مواد غذایی خام
- سایر آلودگی‌ها

بهداشت دست‌ها: واحدهای فرآوری و غیر فرآوری

- واحدهای فرآوری (واحدهایی که در آن مواد غذایی خرد شده، ورقه می‌شود، پخته می‌شود، دوباره گرم می‌شود یا به شکل دیگری فرآوری می‌شود)، به این موارد نیاز دارند:
 - سینک دستشویی با آب آشامیدنی، و جاری
 - صابون
 - دستمال حوله‌ای کاغذی یک بار مصرف
- واحدهای غیر فرآوری به این موارد نیاز دارند:
 - ماده ضدعفونی کننده دست که به تایید سازمان غذا و داروی ایالات متحده (U.S. Food and Drug Administration, FDA) رسیده باشد
 - حوله یا دستمال مرطوب

نحوه صحیح شستن دست‌ها



- دستان خود را با آب گرم آبکشی کنید
- صابون بزنید و دستان خود را به مدت 20 ثانیه به هم بمالید
- زیر ناخن‌ها و بین انگشتانتان را تمیز کنید
- دستان خود را با آب گرم آبکشی کنید
- دست‌های خود را با دستمال حوله‌ای کاغذی یکبار مصرف خشک کنید.

چگونه در واحدهای غیر فرآوری، دست‌های خود را ضد عفونی کنیم



- فقط در صورتی که دستانتان به وضوح کثیف نیستند از ضد عفونی کننده دست استفاده کنید.
- مقدار کافی از ماده ضد عفونی کننده دست را کف دست خود بزنید.
- دست‌هایتان را به هم بمالید تا تمام قسمت‌های هر دو دست با ضد عفونی کننده پوشش داده شوند.
- دستان خود را حدود 20 ثانیه به هم بمالید تا خشک شوند.

درس 4: تمیز و ضد عفونی کردن

تفاوت بین تمیز کردن و ضد عفونی کردن چیست؟



- تمیز کردن، کثیفی‌های قابل مشاهده، ذرات غذا و باقی‌مانده‌ها را پاک می‌کند.

- ضد عفونی کردن، باکتری‌ها و میکروب‌های مضر را از بین می‌برد.



- ابتدا تمیز کنید، سپس ضد عفونی.

تمیز و ضد عفونی کردن

واحد فروش سیار مواد غذایی

- واحدهای فروش سیار مواد غذایی را هر روز در آشپزخانه تجاری تمیز و ضد عفونی کنید.
- قطعات متحرک و سایر تجهیزات (مانند ظرف و ظروف و لوازم آشپزخانه) را در یک سینک سه محفظه‌ای تمیز و ضد عفونی کنید.
- برای تمیز و ضد عفونی کردن قطعات متحرک:
 - با صابون و آب داغ بشویید.
 - با آب تمیز آبکشی کنید.
- برای تمیز و ضد عفونی کردن سایر تجهیزات:
 - آنها را به مدت 60 ثانیه در محلول ضد عفونی کننده قرار دهید.
 - اجازه دهید در معرض هوا خشک شوند. با حوله خشک نکنید.
- کار ضد عفونی کردن قطعات غیر قابل جدا شدن را با اسپری کردن مواد ضد عفونی کننده روی آنها یا استفاده از دستمال آغشته به ضد عفونی کننده انجام دهید.

محلول ضد عفونی کننده



- محلول ضد عفونی کننده آماده بخرید یا خودتان آن را ترکیب کنید.

- اگر محلول را خریداری می کنید، مطمئن شوید که توسط آژانس حفاظت از محیط زیست ایالات متحده آمریکا

(U.S. Environmental Protection Agency, EPA)
برای استفاده در مراکز خدمات مواد غذایی به تایید رسیده است.

- برای تهیه محلول، نصف اونس سفید کننده کلردار را با 1 گالن آب گرم (70 فارنهایت) (50 بخش در میلیون [ppm] سفید کننده کلردار) مخلوط کنید.

- همیشه برای بررسی قدرت محلول ضد عفونی کننده، از کیت مخصوص تست استفاده کنید.

محلول ضد عفونی کننده سطوح در تماس با مواد غذایی

- سطوح تماس با مواد غذایی عبارتند از کانتر آشپزخانه، تخته برش و ظرف و ظروف.
- برای اسپری کردن روی سطوح تماس با مواد غذایی یا پاک کردن آن به وسیله محلول و دستمال، قدرت محلول را دو برابر کنید. برای این کار 1 انس از سفیدکننده کلردار را در 1 گالن آب ترکیب کنید (غلظت 100 ppm محلول سفیدکننده کلردار).
- وقتی از دستمال‌های پاک کننده استفاده نمی‌شود، این دستمال‌ها باید همیشه در محلول ضد عفونی و سفیدکننده کلردار با غلظت 50 ppm تا 100 ppm نگهداری شوند.



درس 5: محدودیت‌های فروش

نواحی دارای محدودیت برای فروش

- فروش سیار مواد غذایی در بعضی از خیابان‌ها محدود یا ممنوع است. برای اطلاع از خیابان‌های محدود شده، به [راهنمای خیابان‌های دارای محدودیت برای فروش سیار مواد غذایی](#) مراجعه کنید.

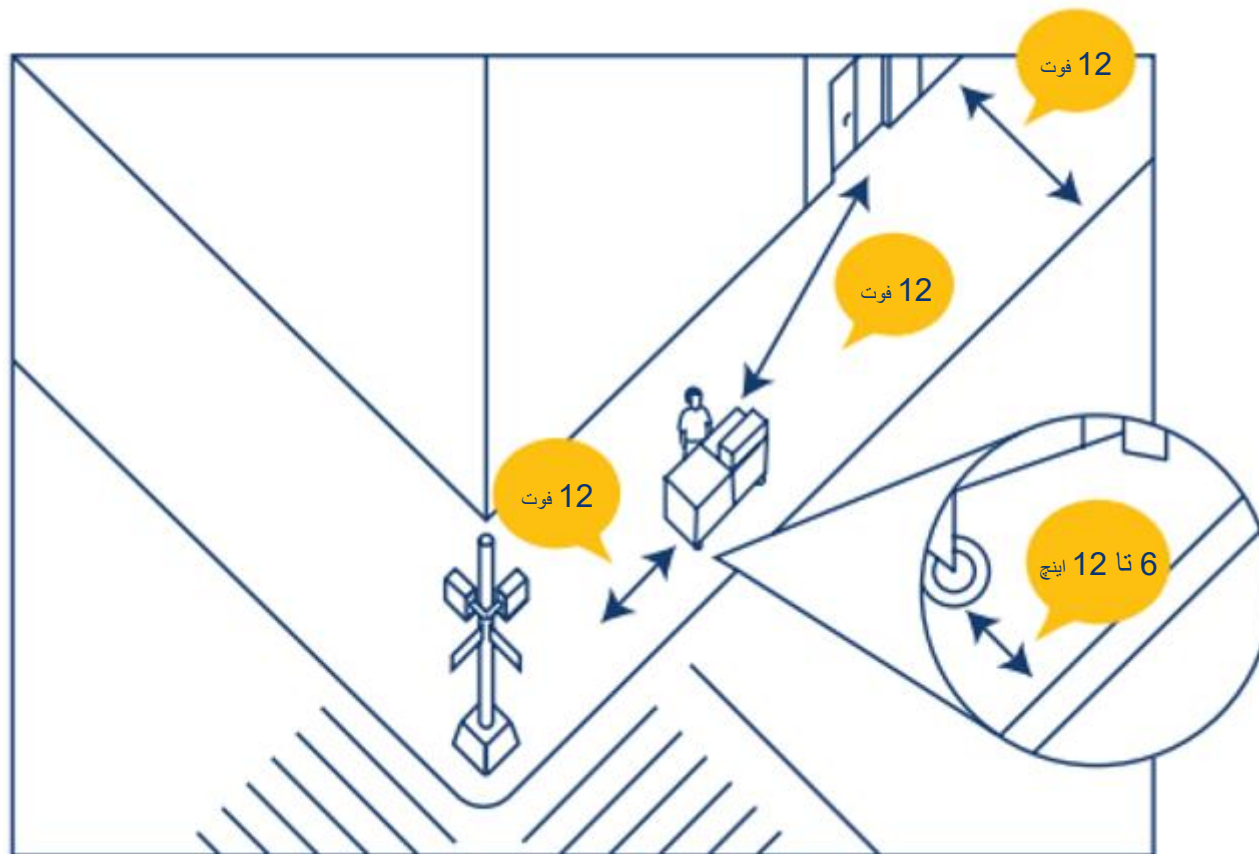
- فروش سیار مواد غذایی در پارک‌های شهر نیویورک (NYC) و املاک خصوصی نیز ممنوع است، مگر اینکه اجازه یا مجوز کتبی داشته باشید.



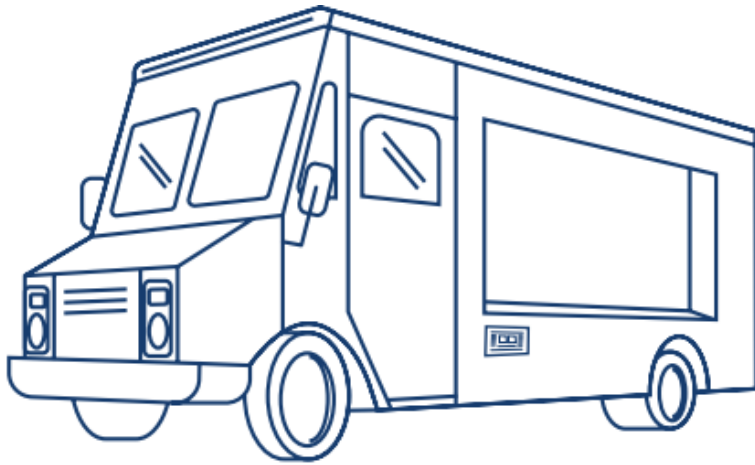
الزامات مکانی

- واحدهای فروش سیار مواد غذایی باید:
- باید در پیاده‌روهایی به عرض حداقل 12 فوت باشند (فقط چرخ‌دستی‌های فروش غذا).
- باید حداقل 10 فوت از خطوط عابر پیاده، گذرگاه‌های خودرو و ورودی‌ها و خروجی‌های مترو فاصله داشته باشند
- باید حداقل 20 فوت از ورودی ساختمان فاصله داشته باشند
- باید حداقل 20 فوت از کافه‌های پیاده‌رو و دکه‌های مجوزدار بیرون مغازه فاصله داشته باشد
- باید بین 6 تا 12 اینچ از لبه پیاده‌رو فاصله داشته باشد
- واحدهای فروش سیار مواد غذایی نمی‌توانند در این مکان‌ها فروش داشته باشند:
- در ایستگاه‌های اتوبوس
- در محدوده ایست ممنوع بیمارستان‌ها

جایی که چرخ دستی خود را باید قرار دهید



الزامات مکانی و عملکردی اضافی برای استفاده‌کنندگان از وسیله نقلیه



- در فضاهای دارای پارکومتر، فروش نداشته باشید.
- خودرو را در حالت درجا روشن نگذارید.
- اگر کامیون فروش بستنی دارید، فقط وقتی موزیک پخش کنید که کامیون در حالت حرکت است.