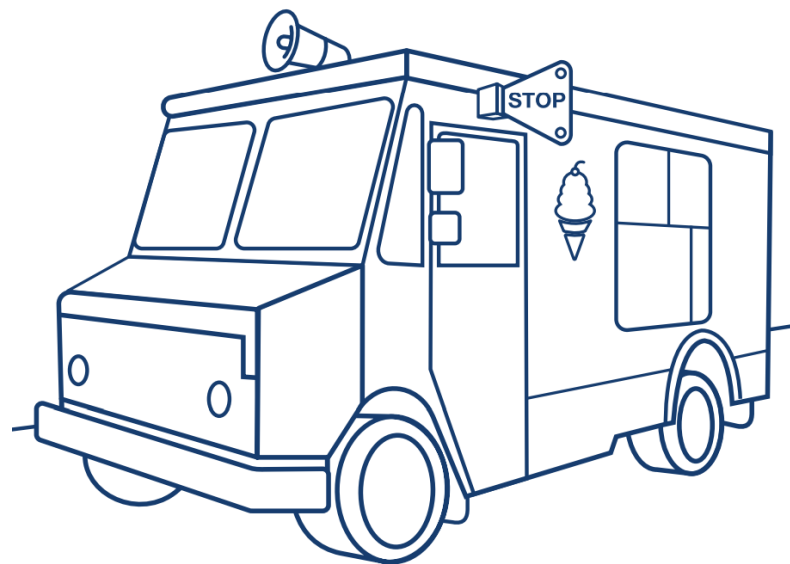


Επαναληπτική επιμόρφωση για υπαίθριους πωλητές τροφίμων



Γιατί γίνεται επαναληπτική επιμόρφωση;

- Σύμφωνα με έναν τοπικό νόμο που ψηφίστηκε το 2021, απαιτείται οι κάτοχοι αδειών υπαίθριας πώλησης τροφίμων και οι αδειούχοι να παρακολουθούν μια επαναληπτική επιμόρφωση για την προστασία των τροφίμων κάθε τέσσερα χρόνια.
- Οι υπαίθριοι πωλητές τροφίμων μπορούν να ανανεώσουν την άδειά τους μόνο εάν παρακολουθήσουν την επιμόρφωση και περάσουν με επιτυχία τις τελικές εξετάσεις.
- Η επιμόρφωση παρέχει κατάρτιση σχετικά με τις πρακτικές ασφάλειας τροφίμων και υπενθυμίζει στους υπαίθριους πωλητές τροφίμων τις απαιτήσεις σχετικά με την τοποθεσία της πώλησης, καθώς και τον τρόπο λειτουργίας της επιχείρησής τους.

Τι θεματικές καλύπτει η επιμόρφωση;

- **Μάθημα 1:** Θερμοκρασίες τροφίμων
- **Μάθημα 2:** Αγορά και παραλαβή τροφίμων
- **Μάθημα 3:** Υγιεινή χεριών
- **Μάθημα 4:** Καθαρισμός και απολύμανση
- **Μάθημα 5:** Περιορισμοί πώλησης

Μάθημα 1: Θερμοκρασίες τροφίμων

Τι είναι τα τρόφιμα ελέγχου χρόνου και θερμοκρασίας για ασφάλεια (Time and Temperature Control for Safety, TCS);

- Τα τρόφιμα TCS είναι τρόφιμα στα οποία τα βακτήρια μεγαλώνουν εύκολα και γρήγορα.
- Τα τρόφιμα TCS απαιτούν χρονικούς ελέγχους και ελέγχους θερμοκρασίας, για να αποφευχθεί η ανάπτυξη βακτηρίων.



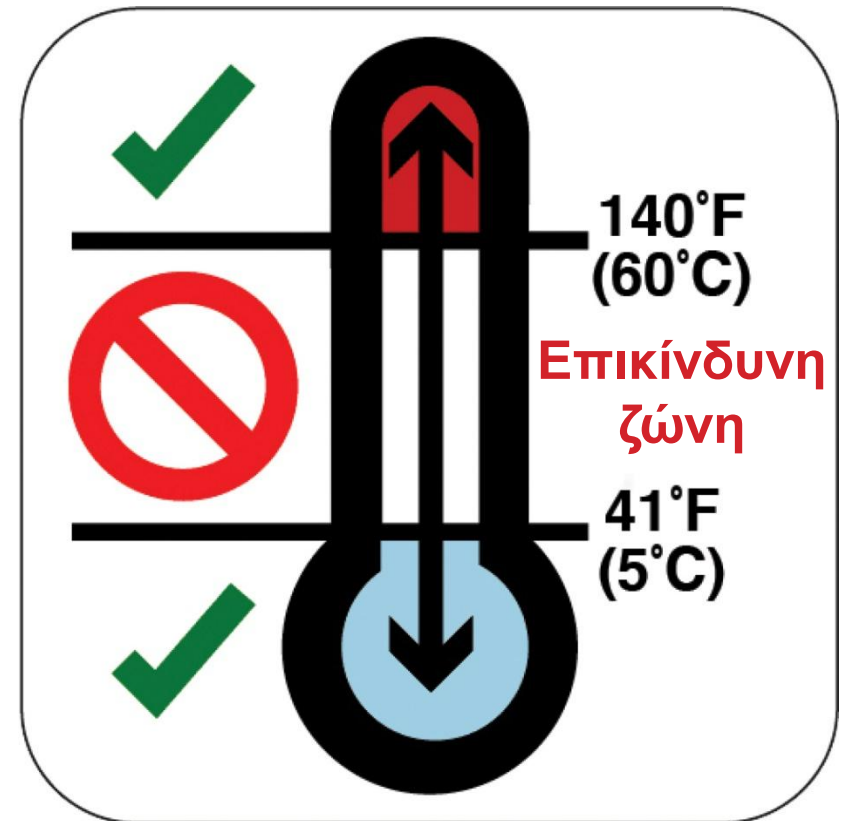
Παραδείγματα τροφίμων TCS

- Ζωικά προϊόντα, όπως κοτόπουλο, κρέας, γάλα, αυγά και ψάρια
- Μαγειρεμένα φυτικά προϊόντα, όπως μαγειρεμένες πατάτες, ρύζι και ζυμαρικά
- Κομμένα και τεμαχισμένα φρούτα και λαχανικά, όπως κομμένα, πράσινα, φυλλώδη λαχανικά και κομμένα πεπόνια και ντομάτες
- Βλαστοί και σπόροι βλαστών



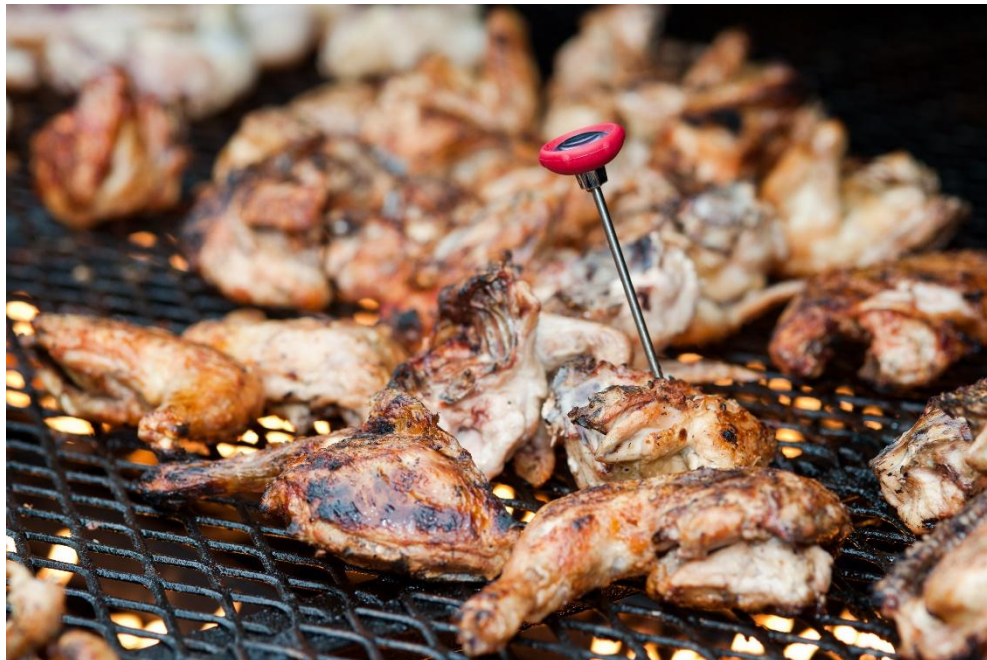
Επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας

- Η επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας είναι ένα εύρος θερμοκρασίας το οποίο επιτρέπει τη γρήγορη ανάπτυξη επιβλαβών βακτηρίων.
- Διατηρώντας τα τρόφιμα εκτός αυτής της επικίνδυνης ζώνης θερμοκρασίας, περιορίζεται η ανάπτυξη των επιβλαβών βακτηρίων.
 - Διατηρείτε το ζεστό φαγητό στους ή πάνω από τους 140 βαθμούς- Φαρενάιτ (60 βαθμούς Κελσίου)
 - Διατηρείτε το κρύο φαγητό στους ή κάτω από τους 41 βαθμούς Φαρενάιτ (5 βαθμούς Κελσίου)



Σωστές θερμοκρασίες μαγειρέματος

- Μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα στην ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία, για να σκοτώνετε τα επιβλαβή βακτήρια.
- Μαγειρεύετε όλα τα πουλερικά και τον κιμά στην απαιτούμενη θερμοκρασία χωρίς διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός εάν ο πελάτης έχει δώσει διαφορετική εντολή.



Ελάχιστες εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος

Τρόφιμο	Εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος για 15 δευτερόλεπτα
- Όλα τα πουλερικά - Απομεινάρια	165 °F (73,9 °C)
Κιμάς	158 °F (70 °C)
Χοιρινό και προϊόντα χοιρινού κρέατος	150 °F (65,6 °C)
Αυγά	145 °F (62,8 °C)
- Ψάρι, βοδινό και άλλοι τύποι κρέατος - Μαγειρεμένα ζυμαρικά, ρύζι, φασόλια, λαχανικά και πατάτες	140 °F (60 °C)

Οδηγίες συντήρησης με χρήση θερμότητας

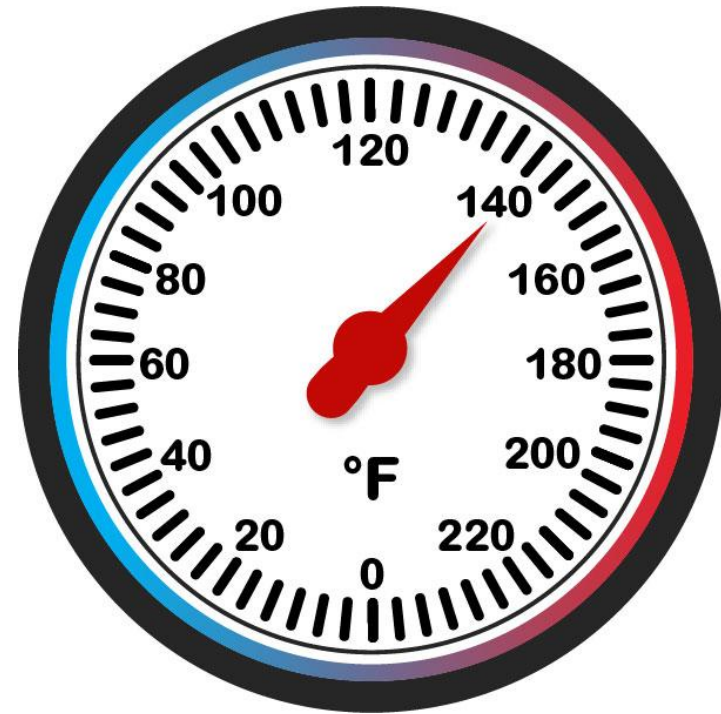
- Ο εξοπλισμός συντήρησης με χρήση θερμότητας θα πρέπει να διατηρεί τα τρόφιμα στους 140 °F (60 °C) ή παραπάνω.
- Ανακατεύετε συχνά τα τρόφιμα, για να διανείμετε ισόποσα τη θερμότητα.
- Απορρίψτε τρόφιμα που δεν έχουν διατηρηθεί στη σωστή θερμοκρασία για δύο ή παραπάνω ώρες.

Οδηγίες συντήρησης με χρήση ψύξης

- Ο εξοπλισμός συντήρησης με χρήση ψύξης θα πρέπει να διατηρεί τα τρόφιμα στους ή κάτω από τους 41 °F (5 °C).
- Ποτέ μην αποθηκεύετε μη συσκευασμένα τρόφιμα απευθείας πάνω ή μέσα σε πάγο.
- Ο εξοπλισμός αποθήκευσης και παρουσίασης των τροφίμων που περιέχει πάγο πρέπει να είναι αυτοστραγγιζόμενος.
- Απορρίψτε τα τρόφιμα που παραμένουν εκτός θερμοκρασίας για δύο ή περισσότερες ώρες.

Ελέγξτε τις θερμοκρασίες των τροφίμων

- Η χρήση θερμομέτρου τροφίμων είναι ο μόνος τρόπος για να γνωρίζετε αν τα τρόφιμα βρίσκονται σε ασφαλή θερμοκρασία.
- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο με μεταλλικό στέλεχος.
 - Αυτά τα θερμόμετρα πρέπει να μετρούν εύρος θερμοκρασίας από 0 °F (μείον 17,8 °C) έως 220 °F (104,4 °C) και να έχουν απόκλιση συν-πλην 2 °F (1 °C).
- Βαθμονομείτε τα θερμόμετρα καθημερινά. Για να μάθετε πώς να βαθμονομείτε θερμόμετρα, βλ. τον οδηγό βαθμονόμησης θερμομέτρων στον σύνδεσμο [Thermometer Calibration Guide](#) (Οδηγός βαθμονόμησης θερμομέτρων).
- Ελέγχετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων εντός δύο ωρών, ενώ τα τρόφιμα διατηρούνται για σερβίρισμα.



Μάθημα 2: Αγορά και παραλαβή τροφίμων

Αγορά και παραλαβή τροφίμων

- Αγοράζετε τρόφιμα από εγκεκριμένη πηγή. Τα τρόφιμα που παρασκευάζονται στο σπίτι δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
 - Το κρέας, τα πουλερικά και τα αυγά πρέπει να έχουν σφραγίδα επιθεώρησης από το Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- Βεβαιωθείτε ότι καμία συσκευασία τροφίμων δεν έχει υποστεί ζημιά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα τρόφιμα παραλαμβάνονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία:
 - 140 °F (60 °C) ή υψηλότερη για τα ζεστά τρόφιμα.
 - 41 °F (5 °C) ή χαμηλότερη για κρύα τρόφιμα



Πηγή: Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ
(U.S. Department of Agriculture, USDA)

Μάθημα 3: Υγιεινή χεριών

Πότε να πλένετε τα χέρια σας

Πριν:

- Ξεκινήσετε τη δουλειά
- Βάλετε γάντια

Μετά από:

- Την τουαλέτα
- Το φαγητό, το κάπνισμα ή το άγγιγμα του στόματός σας
- Το άγγιγμα των μαλλιών, του τριχωτού της κεφαλής, της μύτης ή άλλων μερών του σώματος
- Το φτέρνισμα ή τον βήχα
- Το άγγιγμα ωμού φαγητού
- Άλλη πηγή μόλυνσης

Υγιεινή των χεριών:

Μονάδες επεξεργασίας και μονάδες μη επεξεργασίας

- **Οι μονάδες επεξεργασίας** (μονάδες όπου το φαγητό κόβεται, τεμαχίζεται, μαγειρεύεται, αναθερμαίνεται ή γίνεται επεξεργασία του με οποιονδήποτε άλλον τρόπο) χρειάζονται:
 - Έναν νεροχύτη πλύσης χεριών με πόσιμο, τρεχούμενο νερό
 - Σαπούνι
 - Χάρτινες πετσέτες μίας χρήσης
- **Οι μονάδες μη επεξεργασίας** χρειάζονται:
 - Απολυμαντικό χεριών εγκεκριμένο από την Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων των ΗΠΑ (U.S. Food and Drug Administration, FDA)
 - Υγρές πετσέτες ή υγρά μαντηλάκια

Πώς να πλένετε σωστά τα χέρια σας

- Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό νερό
- Βάλτε σαπούνι και τρίψτε τα χέρια σας για 20 δευτερόλεπτα
- Καθαρίστε την περιοχή κάτω από τα νύχια σας και ανάμεσα από τα δάχτυλά σας
- Ξεπλύνετε τα χέρια σας με ζεστό νερό
- Στεγνώστε τα χέρια σας με μια χάρτινη πετσέτα μίας χρήσης



Πώς να απολυμαίνετε τα χέρια σας στις μονάδες μη επεξεργασίας

- Χρησιμοποιείτε απολυμαντικό χεριών στα χέρια σας μόνο αν δεν είναι εμφανώς λερωμένα.
- Εφαρμόστε επαρκή ποσότητα απολυμαντικού χεριών σε μία από τις παλάμες σας.
- Τρίψτε τα χέρια σας μεταξύ τους, ώστε να καλυφθεί ολόκληρη η επιφάνεια και των δύο χεριών με το απολυμαντικό χεριών.
- Συνεχίστε να τρίβετε τα χέρια σας για περίπου 20 δευτερόλεπτα, μέχρι να στεγνώσουν.



Μάθημα 4:

Καθαρισμός και απολύμανση

Ποια είναι η διαφορά μεταξύ καθαρισμού και απολύμανσης;

- Ο **καθαρισμός** απομακρύνει την ορατή βρωμιά, τα σωματίδια τροφίμων και τα υπολείμματα.
- Η **απολύμανση** σκοτώνει τα επιβλαβή βακτήρια και μικρόβια.
- Πρώτα καθαρίζουμε, μετά απολυμαίνουμε.



Καθαρισμός και απολύμανση υπαίθριων μονάδων πώλησης τροφίμων

- Καθαρίστε και απολυμάνετε τις μονάδες υπαίθριας πώλησης τροφίμων καθημερινά, στο κέντρο ανεφοδιασμού.
- Καθαρίστε και απολυμάνετε τα αφαιρούμενα εξαρτήματα και άλλον εξοπλισμό (όπως σκεύη) σε νεροχύτη με τρεις γούρνες.
- Για να καθαρίσετε και να απολυμάνετε τα αφαιρούμενα μέρη:
 - Πλύνετε με σαπούνι και καυτό νερό.
 - Ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Για να καθαρίσετε και να απολυμάνετε άλλον εξοπλισμό:
 - Τοποθετήστε τον σε απολυμαντικό διάλυμα για 60 δευτερόλεπτα.
 - Αφήστε να στεγνώσει στον αέρα. Μην στεγνώνετε με πετσέτα.
- Απολυμάνετε τα μη αφαιρούμενα μέρη ψεκάζοντας ή σκουπίζοντάς τα με απολυμαντικό.

Απολυμαντικό διάλυμα

- Χρησιμοποιήστε ένα έτοιμο απολυμαντικό διάλυμα ή φτιάξτε το μόνοι σας.
- Εάν αγοράσετε ένα διάλυμα, βεβαιωθείτε ότι είναι εγκεκριμένο από την Υπηρεσία Προστασίας Περιβάλλοντος των ΗΠΑ (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) για χρήση σε εγκαταστάσεις εστίασης.
- Για να φτιάξετε το διάλυμα, αναμείξτε 0,5 fl oz (14,78 ml) χλωρίνη με 1 γαλόνι (gal) (4,54 λίτρα) ζεστό (70 °F / 21,11 °C) νερό (50 ppm χλωρίνης).
- Χρησιμοποιείτε πάντα ένα κιτ δοκιμής για να ελέγχετε την ισχύ του απολυμαντικού διαλύματος.



Απολυμαντικό διάλυμα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα περιλαμβάνουν τους πάγκους εργασίας, τις σανίδες κοπής και τα σκεύη.
- Για να ψεκάσετε ή να σκουπίσετε με το διάλυμα σε επιφάνεια που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, διπλασιάστε την ισχύ του διαλύματος αναμειγνύοντας 1 fl oz (29,57 ml) χλωρίνης με 1 γαλόνι (gal) (4,54 λίτρα) νερό (συγκέντρωση 100 ppm χλωρίνης).
- Τα πανιά σκουπίσματος πρέπει πάντα να φυλάσσονται σε απολυμαντικό διάλυμα με συγκέντρωση από 50 ppm έως 100 ppm χλωρίνης, όταν δεν χρησιμοποιούνται.



Μάθημα 5: Περιορισμοί πώλησης

Περιοχές με περιορισμένη δυνατότητα πώλησης

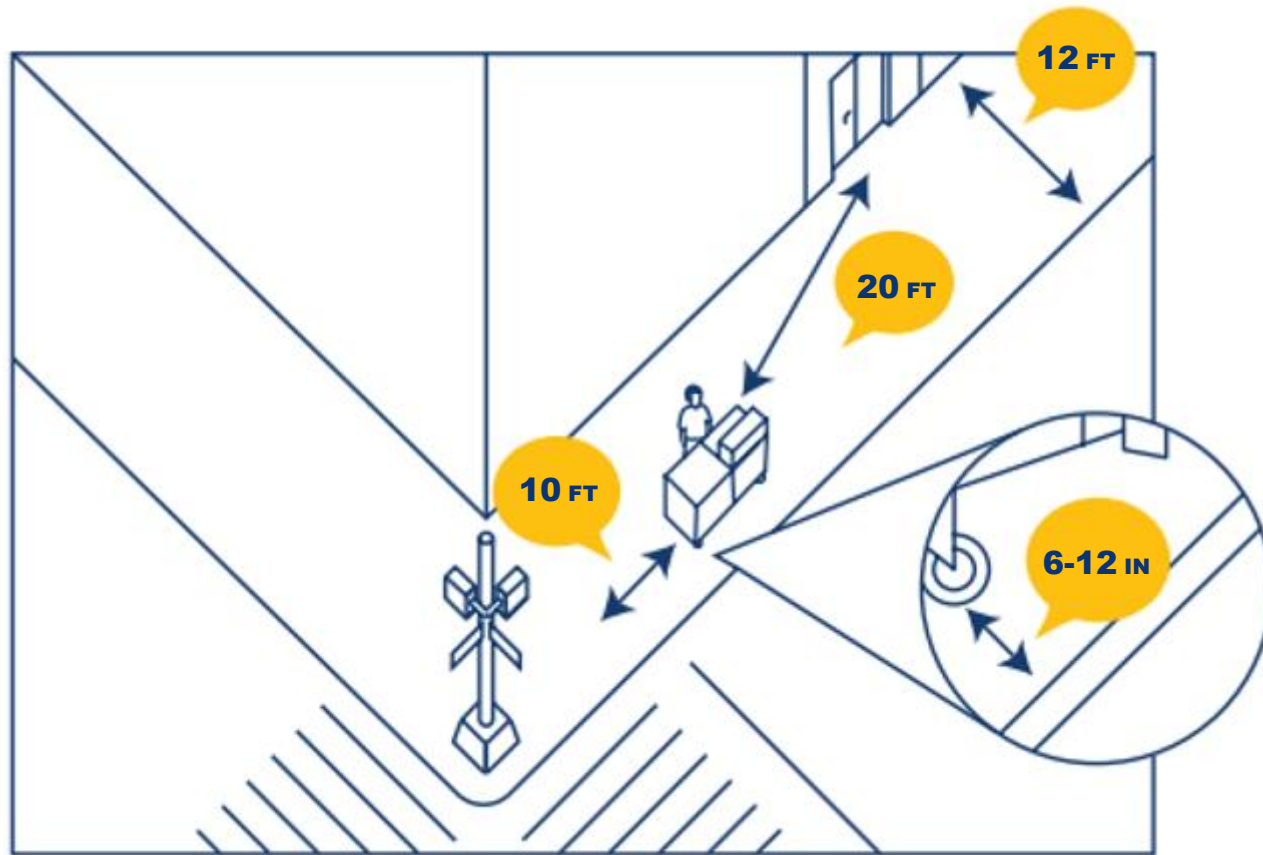
- Η υπαίθρια πώληση τροφίμων περιορίζεται ή απαγορεύεται σε ορισμένους δρόμους. Για να δείτε μια λίστα με τους δρόμους στους οποίους ισχύουν οι περιορισμοί, βλ. τον [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Οδηγός για δρόμους με περιορισμούς που αφορούν την υπαίθρια πώληση τροφίμων).
- Απαγορεύεται, επίσης, η υπαίθρια πώληση τροφίμων στα πάρκα της Νέας Υόρκης (NYC) και σε ιδιωτικές ιδιοκτησίες, εκτός εάν έχετε άδεια ή γραπτή εξουσιοδότηση.



Απαιτήσεις τοποθεσίας

- Οι υπαίθριες μονάδες πώλησης τροφίμων πρέπει να βρίσκονται:
 - Σε πεζοδρόμια πλάτους τουλάχιστον 12 ποδιών (3,65 m) (μόνο για καρότσια).
 - Τουλάχιστον 10 πόδια (3,04 m) από διαβάσεις πεζών, δρομάκια που οδηγούν σε ιδιωτικούς χώρους και εισόδους και εξόδους μετρό
 - Τουλάχιστον 20 πόδια (6,09 m) από τις εισόδους των κτιρίων
 - Τουλάχιστον 20 πόδια (6,09 m) από καφετέριες που βρίσκονται σε πεζοδρόμια και από αδειοδοτημένους σταθερούς πάγκους προβολής προϊόντων
 - Σε απόσταση 6 έως 12 ιντσών (15,24 έως 30,48 εκατοστών) από το κράσπεδο
- Οι υπαίθριες μονάδες πώλησης τροφίμων δεν μπορούν να πωλούν:
 - Μέσα σε στάσεις λεωφορείων
 - Σε ζώνες απαγόρευσης στάσης σε νοσοκομεία

Πού να τοποθετήσετε το καρότσι σας



Πρόσθετες απαιτήσεις τοποθεσίας και λειτουργίας για τους χειριστές οχημάτων

- Μην πουλάτε σε χώρους στάθμευσης με παρκόμετρο.
- Μην αφήνετε τις μηχανές στο ρελαντί.
- Εάν χρησιμοποιείτε φορτηγάκι-παγωτατζίδικο, παίζετε μουσική μόνο όταν το φορτηγάκι κινείται.

