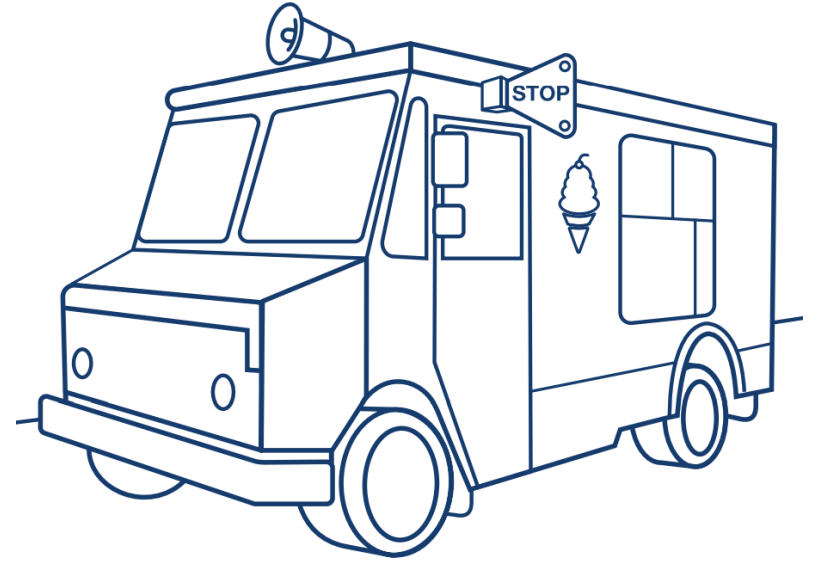
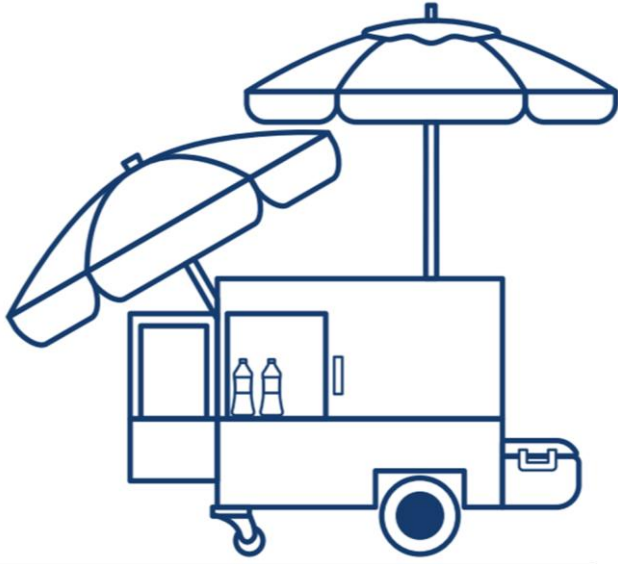


मोबाइल फूड वेंडर रिन्यूअल कोर्स



रिन्यूअल कोर्स क्यों होता है?

- 2021 में पारित एक स्थानीय कानून के तहत फूड वेंडिंग परमिट धारकों और लाइसेंसधारकों के लिए हर चार साले बाद खाद्य सुरक्षा में रिन्यूअल कोर्स करना आवश्यक है।
- इससे पहले कि मोबाइल फूड वेंडर्स अपना लाइसेंस रिन्यू कर सकें, उन्हें यह कोर्स करना होगा और एक अंतिम परीक्षा में पास होना होगा।
- यह कोर्स खाद्य सुरक्षा कार्यप्रणालियों पर प्रशिक्षण प्रदान करता है और मोबाइल फूड वेंडर्स को स्थान और संचालन संबंधी आवश्यकताओं के बारे में याद दिलाता है।

इस कोर्स में क्या शामिल है?

- पाठ 1: भोजन का तापमान
- पाठ 2: भोजन खरीदना और प्राप्त करना
- पाठ 3: हाथों की स्वच्छता
- पाठ 4: सफ़ाई और सैनिटाइज़ करना
- पाठ 5: विक्रय पर प्रतिबंध

पाठ 1: भोजन का तापमान

सेफ्टी (Time and Temperature Control for Safety, TCS) फूड्स के लिए समय और तापमान नियंत्रण क्या हैं?

- TCS फूड्स ऐसे खाद्य पदार्थ होते हैं जहाँ बैक्टीरिया आसानी से और जल्दी बढ़ सकते हैं।
- बैक्टीरिया के विकास को रोकने के लिए, TCS फूड्स के लिए समय और तापमान नियंत्रण की ज़रूरत होती है।



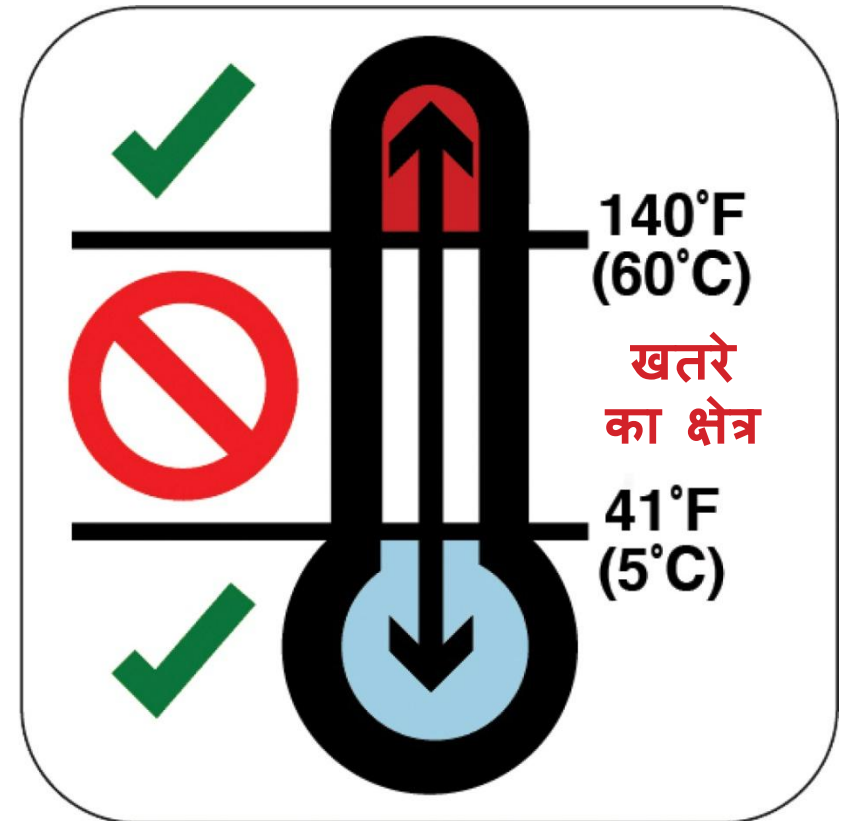
TCS फूड्स के उदाहरण

- पशु उत्पाद, जैसे चिकन, मीट, दूध, अंडे और मछली
- पके हुए वनस्पति उत्पाद, जैसे पके हुए आलू, चावल और पास्ता
- कटे हुए फल और सब्जियाँ, जैसे कटी हुई पत्तेदार सब्जियाँ, और कटे हुए खरबूजे और टमाटर
- स्प्राउट्स और अंकुरित बीज



तापमान का खतरे का क्षेत्र

- तापमान का खतरे का क्षेत्र तापमान की वह सीमा होती है जहाँ हानिकारक बैक्टीरिया तेज़ी से बढ़ते हैं।
- भोजन को तापमान के खतरे के क्षेत्र से बाहर रखना हानिकारक बैक्टीरिया के विकास को सीमित करेगा।
 - गर्म भोजन को 140 डिग्री फ़ारेनहाइट (60 डिग्री सेल्सियस) पर या उससे ऊपर रखें
 - ठंडे भोजन को 41 °F (5 °C) पर या उससे नीचे रखें



खाना पकाने का उचित तापमान

- हानिकारक बैक्टीरिया को मारने के लिए सभी खाद्य पदार्थों को न्यूनतम आंतरिक तापमान पर पकाए।
- जब तक कि ग्राहक द्वारा अन्यथा ऑर्डर न दिया जाए, तब तक खाना पकाने की प्रक्रिया में रुकावट के बिना सभी पोल्ट्री उत्पादों और मीट के कीमे को आवश्यक तापमान पर पकाए।



खाना पकाने का न्यूनतम आंतरिक तापमान

खाद्य पदार्थ	15 सेकंड के लिए न्यूनतम आंतरिक तापमान
- सभी पोल्ट्री उत्पाद - बचा हुआ खाना	165 °F (73.9 °C)
मीट का कीमा	158 °F (70 °C)
पोर्क और पोर्क के उत्पाद	150 °F (65.6 °C)
अंडे	145 °F (62.8 °C)
- मछली, बीफ़ और अन्य मीट - पका हुआ पास्ता, चावल, बीन्स, सब्जियाँ और आलू	140 °F (60 °C)

हॉट होल्डिंग के लिए दिशानिर्देश

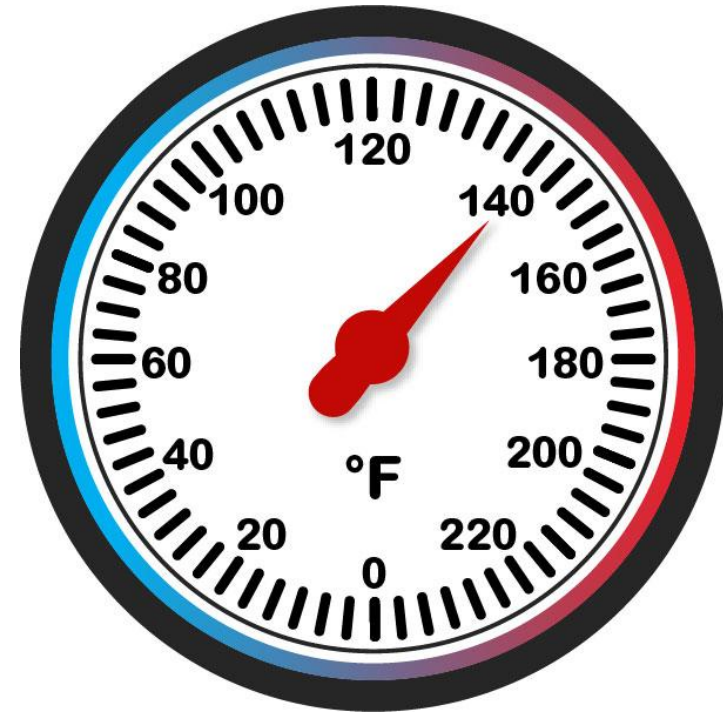
- हॉट होल्डिंग उपकरण खाद्य पदार्थों को 140 °F (60 °C) या उससे ऊपर रखने में सक्षम होने चाहिए।
- समान रूप से गर्मी वितरित करने के लिए भोजन को नियमित रूप से हिलाते रहें।
- दो घंटे या उससे अधिक समय तक तापमान से बाहर रखे गए भोजन को फेंक दें।

कोल्ड होल्डिंग के लिए दिशानिर्देश

- कोल्ड होल्डिंग उपकरण खाद्य पदार्थों को 41 °F (5 °C) या उससे नीचे रखने में सक्षम होने चाहिए।
- कभी भी खुले खाद्य पदार्थों को सीधे बर्फ पर या बर्फ में न रखें।
- बर्फ रखने वाली स्टोरेज और प्रदर्शन उपकरण स्वयं जल निकासी वाले होने चाहिए।
- दो घंटे या उससे ज़्यादा समय तक तापमान से बाहर रखे गए भोजन को फेंक दें।

भोजन का तापमान जाँचें

- फूड थर्मामीटर का उपयोग करना यह जानने का एकमात्र तरीका है कि भोजन सुरक्षित तापमान पर है या नहीं।
- मेटल स्टेम थर्मामीटर का उपयोग करें।
 - ये तापमान 0 °F (नेगेटिव 17.8 °C) से 220 °F (104.4 °C) के बीच और प्लस या माइनस 2 °F (1 °C) तक सटीक होने चाहिए।
- थर्मामीटर्स को रोज़ाना कैलिब्रेट करें। थर्मामीटर्स को कैलिब्रेट करने के तरीके की समीक्षा करने के लिए, [थर्मामीटर कैलिब्रेशन गाइड](#) देखें।
- भोजन को सर्विस के लिए रखने के दौरान, दो घंटे के भीतर भोजन का आंतरिक तापमान चेक करें।



पाठ 2: भोजन खरीदना और प्राप्त करना

भोजन खरीदना और प्राप्त करना

- किसी स्वीकृत स्रोत से भोजन खरीदें। घर में बना खाना इस्तेमाल नहीं किया जा सकता।
 - मीट, पोल्ट्री और अंडों पर अमेरिकी कृषि विभाग (U.S. Department of Agriculture, USDA) की निरीक्षण मुहर होनी चाहिए।
- यह सुनिश्चित करें कि पूरी फूड पैकेजिंग क्षतिग्रस्त नहीं है।
- यह सुनिश्चित करें कि सारा भोजन आवश्यक तापमान पर प्राप्त किया जाता है:
 - गर्म खाद्य पदार्थों के लिए 140 °F (60 °C) या उससे अधिक
 - ठंडे खाद्य पदार्थों के लिए 41 °F (5 °C) या उससे कम



स्रोत: अमेरिकी कृषि विभाग (U.S. Department of Agriculture, USDA)

पाठ 3: हाथों की स्वच्छता

हाथ कब धोने चाहिए

पहले:

- काम करने से पहले
- दस्ताने पहनने से पहले

बाद:

- शौचालय का उपयोग करने के बाद
- खाने, धूम्रपान करने या अपने मुँह को छूने के बाद
- बालों, सिर की त्वचा, नाक या शरीर के अन्य भागों को छूने के बाद
- छींकने या खाँसने के बाद
- कच्चे भोजन को छूने के बाद
- अन्य संदूषण

हाथों की स्वच्छता: प्रोसेसिंग और नॉन-प्रोसेसिंग यूनिट्स

- **प्रोसेसिंग यूनिट्स** (वे यूनिट्स जहाँ खाद्य पदार्थों को काटा, स्लाइस किया, पकाया, दोबारा गर्म किया या अन्यथा प्रोसेस किया जाता है) में निम्न की ज़रूरत होती है:
 - पीने योग्य, बहते पानी के साथ हाथ धोने वाला सिंक
 - साबुन
 - एक बार उपयोग वाले पेपर टॉवेल
- **नॉन-प्रोसेसिंग यूनिट्स** में निम्न की ज़रूरत होती है:
 - अमेरिकी खाद्य एवं औषधि प्रशासन (U.S. Food and Drug Administration, FDA) द्वारा अनुमोदित हैंड सैनिटाइज़र
 - गीली टॉवलेट्स या वाइप्स

ठीक से हाथ धोने का तरीका

- अपने हाथ गर्म पानी से गीले करें
- साबुन लगाएं और 20 सेकंड तक अपने हाथों को रगड़ें
- अपने नाखूनों के नीचे और अपनी उंगलियों के बीच साफ़ करें
- अपने हाथ गर्म पानी से धोएं
- एक बार उपयोग वाले पेपर टॉवेल से अपने हाथों को पोंछें



नॉन-प्रोसेसिंग यूनिट्स में हाथों को सैनिटाइज़ करने का तरीका

- अपने हाथों पर हैंड सैनिटाइज़र का उपयोग केवल तभी करें जब वे दिखने में गंदे न हों।
- अपनी एक हथेली में पर्याप्त मात्रा में हैंड सैनिटाइज़र लगाएं।
- अपने हाथों को एक साथ रगड़ें ताकि दोनों हाथों पर सभी जगहें हैंड सैनिटाइज़र से कवर हो जाएं।
- अपने हाथों को लगभग 20 सेकंड तक रगड़ते रहें जब तक कि वे सूख न जाएं।



पाठ 4: सफ़ाई और स्वच्छता

सफ़ाई और सैनिटाइज़ करने के बीच अंतर क्या है?

- सफ़ाई दिखाई देने वाली गंदगी, भोजन के कणों और कचरे को हटाती है।
- सैनिटाइज़ करना हानिकारक बैक्टीरिया और कीटाणुओं को मारता है।
- पहले साफ़ करें, फिर सैनिटाइज़ करें।



मोबाइल फूड वेंडिंग यूनिट्स को साफ़ और सैनिटाइज़ करना

- रोज़ाना कॉमिसेरी में मोबाइल फूड वेंडिंग यूनिट्स को साफ़ और सैनिटाइज़ करें।
- हटाने योग्य भागों और अन्य उपकरणों (जैसे बर्तनों) को तीन भागों वाले सिंक में साफ़ और सैनिटाइज़ करें।
- हटाने योग्य भागों को साफ़ और सैनिटाइज़ करने के लिए:
 - साबुन और गर्म पानी से धोएं।
 - फिर साफ़ पानी में धोएं।
- अन्य उपकरणों को साफ़ और सैनिटाइज़ करने के लिए:
 - 60 सेकंड के लिए एक सैनिटाइज़िंग सॉल्यूशन में रखें।
 - हवा में सूखने दें। टॉवेल से पोंछकर न सुखाएं।
- गैर-हटाने योग्य भागों पर सैनिटाइज़र का छिड़काव करके या उससे पोंछकर सैनिटाइज़ करें।

सैनिटाइज़िंग सॉल्यूशन

- एक रेडीमेड सैनिटाइज़िंग सॉल्यूशन खरीदें या उसे खुद बनाएं।
- यदि आप एक सॉल्यूशन खरीदते हैं, तो यह सुनिश्चित करें कि वह खाद्य सेवा प्रतिष्ठान में उपयोग के लिए यू.एस. पर्यावरण संरक्षण एजेंसी (Environmental Protection Agency, EPA) द्वारा अनुमोदित है।
- सॉल्यूशन बनाने के लिए, डेढ़ आउंस क्लोरीन ब्लिच को 1 गैलन गर्म (70 °F) पानी के साथ मिलाएं (क्लोरीन ब्लिच के 50 भाग प्रति मिलियन [ppm])।
- सैनिटाइज़िंग सॉल्यूशन की तीव्रता जाँचने के लिए हमेशा टेस्ट किट का उपयोग करें।



खाद्य संपर्क सतहों के लिए सैनिटाइजिंग सॉल्यूशन

- खाद्य संपर्क सतहों में काउंटरटॉप, कटिंग बोर्ड और बर्तन शामिल हैं।
- किसी खाद्य संपर्क सतह पर सॉल्यूशन का छिड़काव करने या उससे पोंछने के लिए, 1 आउंस क्लोरीन ब्लीच को 1 गैलन पानी (क्लोरीन ब्लीच की 100 ppm की सघनता) के साथ मिलाकर सॉल्यूशन की तीव्रता को दोगुना कर दें।
- उपयोग में न होने पर, पोंछने वाले कपड़े हमेशा क्लोरीन ब्लीच की 50 ppm से लेकर 100 ppm की सघनता वाले सैनिटाइजिंग सॉल्यूशन में रखे जाने चाहिए।



पाठ 5: विक्रय पर प्रतिबंध

प्रतिबंधित विक्रय क्षेत्र

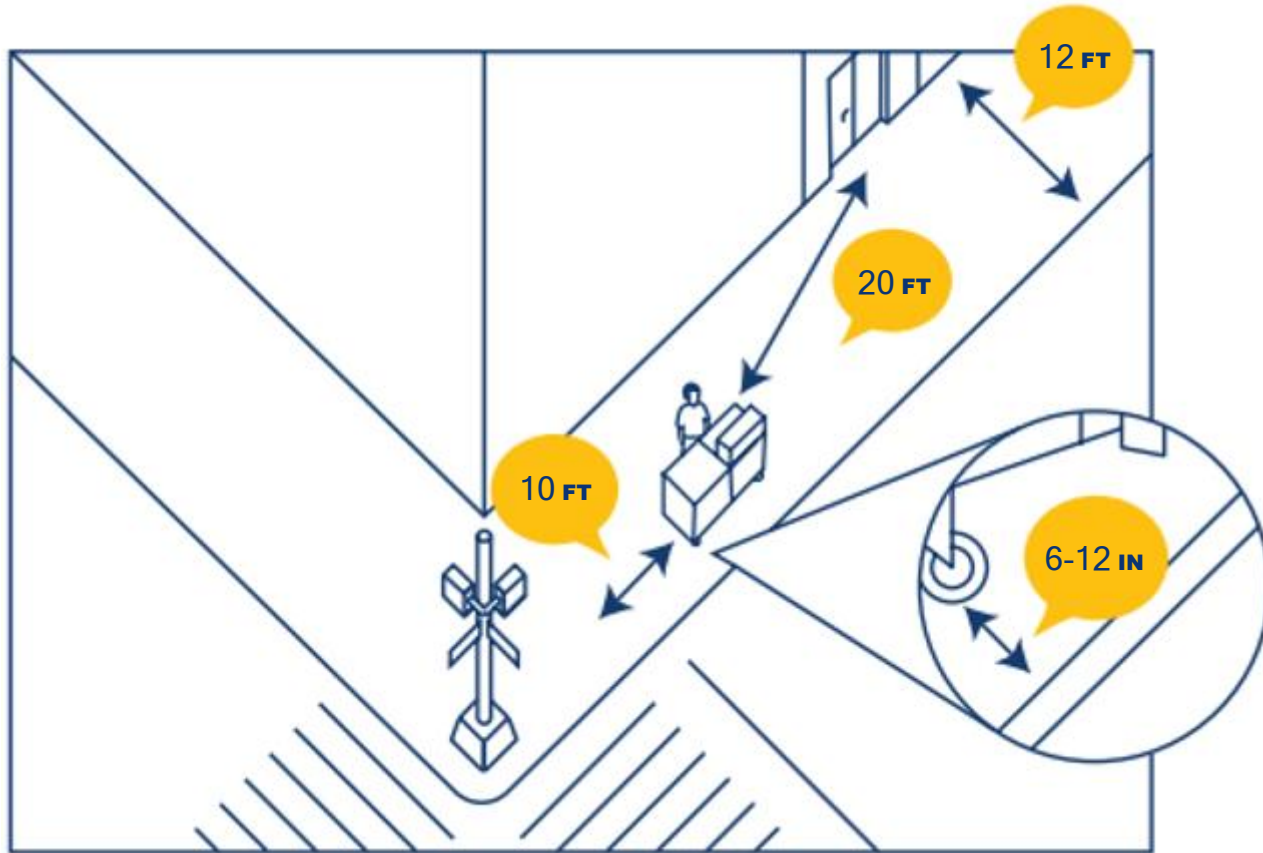
- कुछ सड़कों पर मोबाइल फूड वेंडिंग प्रतिबंधित या वर्जित है। प्रतिबंधित सड़कों की सूची के लिए, [मोबाइल फूड वेंडिंग प्रतिबंधित सड़क गाइड](#) देखें।
- जब तक कि आपके पास पर्मिट या लिखित प्राधिकरण न हो, तब तक NYC के पार्कों और निजी संपत्ति पर भी मोबाइल फूड वेंडिंग प्रतिबंधित है।



स्थान से जुड़ी शर्तें

- मोबाइल फूड वेंडिंग यूनिट्स:
 - कम से कम 12 फीट चौड़े साइडवॉक्स पर होने चाहिए (केवल कार्ट्स)
 - क्रॉसवॉक, ड्राइववे और सबवे प्रवेश और निकास से कम से कम 10 फीट दूर होने चाहिए
 - बिल्डिंग के प्रवेश द्वार से कम से कम 20 फीट दूर होने चाहिए
 - साइडवॉक कैफे और लाइसेंस प्राप्त स्टॉप लाइन स्टैंड्स से कम से कम 20 फीट दूर होने चाहिए
 - फुटपाथ से 6 से 12 इंच के बीच होने चाहिए
- मोबाइल फूड वेंडिंग यूनिट्स इन जगहों पर बिक्री नहीं कर सकते:
 - बस स्टॉप्स के भीतर
 - अस्पतालों के नो स्टैंडिंग ज़ोन में

आपको कार्ट कहाँ लगानी चाहिए



वाहनों के ऑपरेटर्स के लिए स्थान और परिचालन से जुड़ी अतिरिक्त शर्तें

- पार्किंग मीटर स्थानों पर बिक्री न करें।
- इंजन निष्क्रिय न करें।
- यदि आप एक आइसक्रीम ट्रक चला रहे हैं, तो केवल ट्रक चलने के दौरान संगीत बजाएं।

