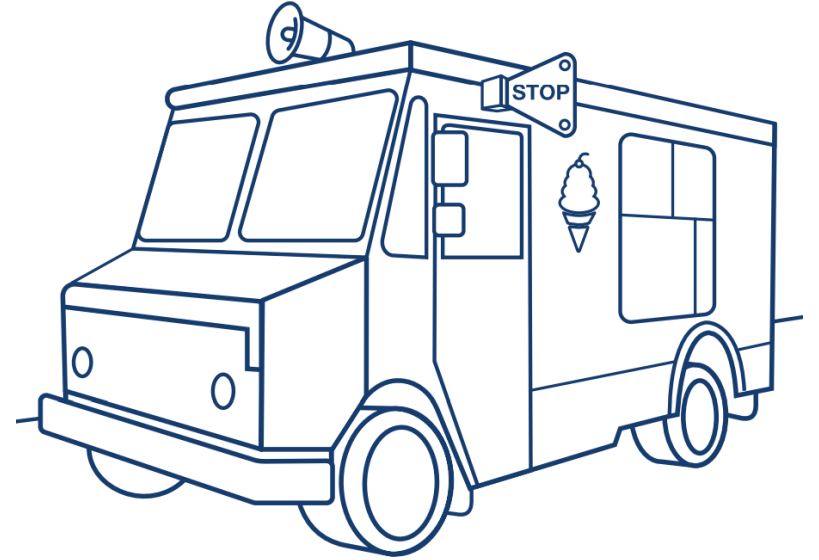


Mobil Gıda İşportacıı Yenileme Kursu



Neden bir Yenileme Kursu Var?

- 2021 yılında yürürlüğe giren yerel yasa mobil gıda işportacılık izni sahipleri ve lisans sahiplerinin her dört yılda bir kez bir yenileme kursu almalarını gerekli kılmaktadır.
- Mobil gıda işportacılarının lisanslarını yenilemeden önce bu kursu alması ve bir final sınavını geçmesi zorunludur.
- Bu kurs gıda güvenliği uygulamaları hakkındaki bir eğitim sağlar ve mobil gıda işportacılarına lokasyon ve işletme gereklilikleri hatırlatır.

Bu Kursun Kapsamı Nedir?

- **Ders 1:** Gıda Sıcaklıkları
- **Ders 2:** Gıdanın Satın Alınması ve Teslim Alınması
- **Ders 3:** El Hijyeni
- **Ders 4:** Temizleme ve Sterilize Etme
- **Ders 5:** İşportacılık Kısıtlamaları

Ders 1: Gıda Sıcaklıkları

Güvenlik için Zaman/ Sıcaklık Kontrolü (Time and Temperature Control for Safety, TCS) Gıdaları Nelerdir?

- TCS gıdaları bakterilerin kolaylıkla ve hızlı bir şekilde büyüyebileceği gıdalardır.
- TCS gıdaları bakteri büyümesini engellemek için zaman ve sıcaklık kontrolleri gerektirmektedir.



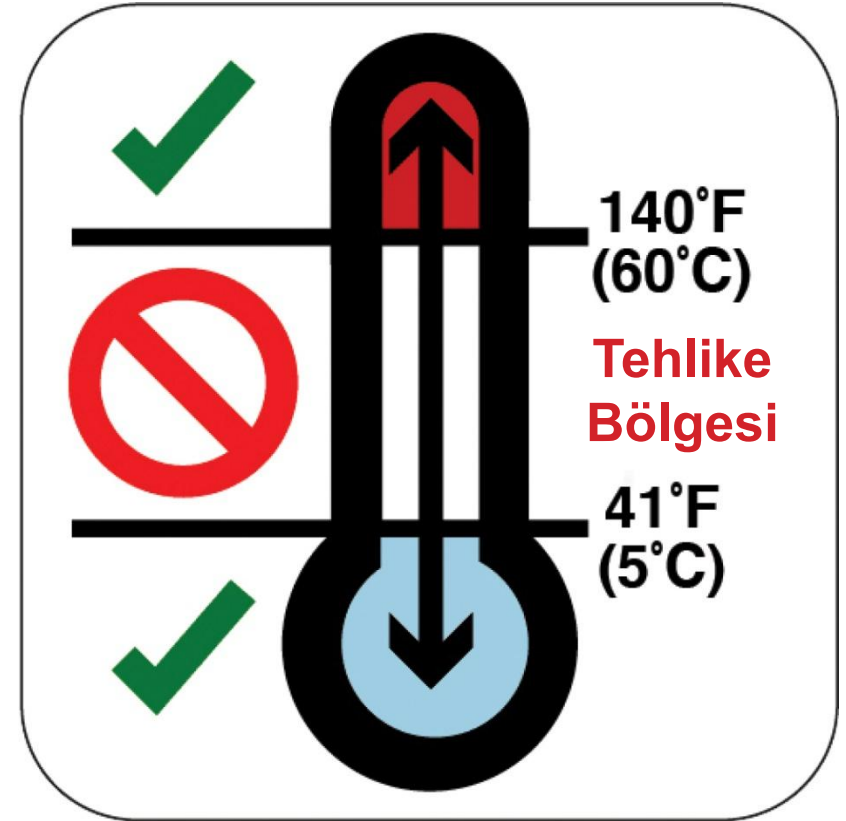
TCS Gıdaları Örnekleri

- Tavuk, et, süt, yumurta ve balık gibi hayvansal ürünler
- Pişirilmiş patates, pilav ve makarna gibi pişirilmiş bitkisel ürünler
- Kesilmiş yeşil sebzeler ve dilimlenmiş kavun-karpuz ve domates gibi kesilmiş ve dilimlenmiş meyveler ve sebzeler
- Lahana ve lahana tohumları



Sıcaklık Tehlike Bölgesi

- Sıcaklık tehlike bölgesi zararlı bakterilerin çabuk bir şekilde büyüdüğü sıcaklık aralığıdır.
- Gıda ürünlerini sıcaklık tehlike bölgesi dışında tutmak zararlı bakterilerin büyümesini sınırlandıracaktır.
 - Sıcak gıda ürünlerini 140 °Fahrenheit (60 °Santigrat) veya üzerinde tutunuz
 - Soğuk gıda ürünlerini 41 °F (5 °C) veya altında tutunuz



Uygun Pişirme Sıcaklıkları

- Zararlı bakterileri öldürmek için tüm gıda ürünlerini minimum iç sıcaklıkta pişiriniz.
- Müşteri tarafından aksi sipariş edilmedikçe, tüm tavukçuluk ve kıyma ürünlerini pişirme sürecinde kesinti olmaksızın gerekli sıcaklıkta pişiriniz.



Minimum İç Pişirme Sıcaklıkları

Gıda	15 Saniye Boyunca İç Pişirme Sıcaklığı
• Tüm tavukçuluk ürünleri • Yemek artıkları	165 °F (73.9 °C)
• Kıyma	158 °F (70 °C)
• Domuz eti ve domuz eti ürünleri	150 °F (65.6 °C)
• Yumurta	145 °F (62.8 °C)
• Balık, sığır eti ve diğer et ürünleri • Pişirilmiş makarna, pilav, fasülye, sebzeler ve patatesler	140 °F (60 °C)

Sıcak Tutma Kılavuzu

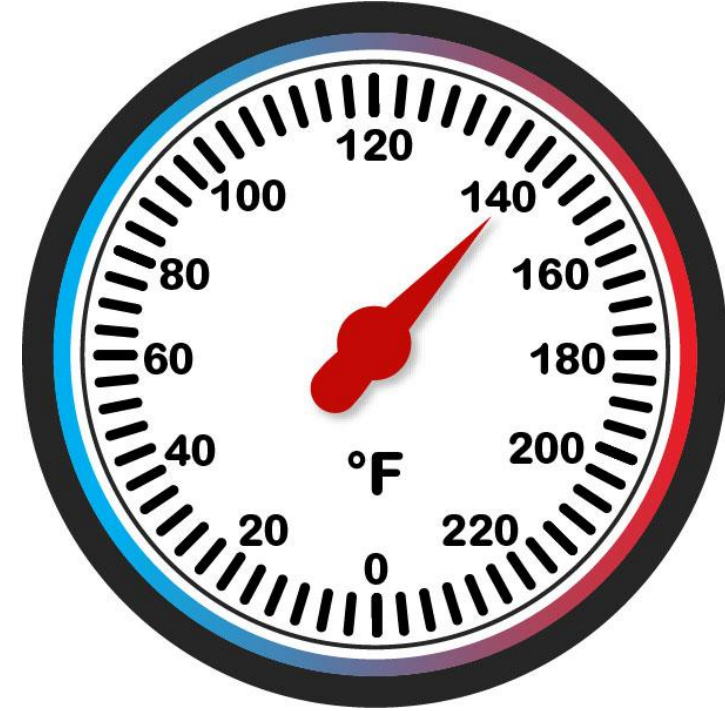
- Sıcak tutma ekipmanlarının, gıda ürünlerini 140 °F (60 °C) veya üzerinde tutabilmesi zorunludur.
- Isıyı eşit bir şekilde dağıtmak için gıda ürünlerini düzenli olarak karıştırınız.
- İki veya daha fazla saatlik bir süre boyunca gerekli sıcaklık dışında tutulan gıda ürünlerini çöpe atınız.

Soğuk Tutma Kılavuzu

- Soğuk tutma ekipmanlarının, gıda ürünlerini 41 °F (5 °C) veya altında tutabilmesi zorunludur.
- Paketlenmemiş gıdaları asla doğrudan buz içerisinde veya üzerinde depolamayınız.
- Buz içeren depolama ve vitrin ekipmanlarının kendinden drenajlı olmalısı zorunludur.
- İki veya daha fazla saatlik bir süre boyunca gerekli sıcaklık dışında tutulan gıda ürünlerini çöpe atınız.

Gıda Sıcaklıklarını Kontrol Ediniz

- Bir gıda termometresi kullanımı, gıda ürünlerinin güvenli bir sıcaklıkta olup olmadığını öğrenmek için tek çözüm yoludur.
- Metal saplı bir termometre kullanınız.
 - Bu termometrelerin 0 °F (eksi 17.8 °C) ve 220 °F (104.4 °C) arasında dağılım göstermesi zorunludur ve 2 °F (1 °C) artı veya eksi derece kesinliğindedirler.
- Termometreleri günlük olarak kalibre ediniz. Termometrelerin nasıl kalibre edildiğini incelemek için, [Termometre Kalibrasyon Kılavuzu](#) 'na bakınız .
- Gıda ürünü servis için hazır tutulurken iki saatte bir gıdaların iç sıcaklığını kontrol ediniz.



Ders 2:

Gıdanın Satın Alınması ve Teslim Alınması

Gıdanın Satın Alınması ve Teslim Alınması

- Gıda ürünlerini onaylı bir kaynaktan satın alınız. Evde hazırlanan gıda ürünleri kullanılamaz.
 - Et, tavukçuluk ve yumurta ürünlerinin ABD Tarım Bakanlığı (U.S. Department of Agriculture, USDA) tarafından verilen inceleme mührü olmalısı zorunludur.
- Gıda paketlemesinin tamamının hasar görmediğinden emin olunuz.
- Tüm gıda ürünlerinin gerekli sıcaklıkta iken teslim alındığından emin olunuz:
 - Sıcak gıdalar için 140 °F (60 °C) veya üzeri
 - Soğuk gıdalar için 41 °F (5 °C) veya altı



Kaynak: ABD Tarım Bakanlığı
(U.S. Department
of Agriculture, USDA)

Ders 3: El Hijyeni

Ellerinizi Ne Zaman Yıkamalısınız

Aşağıdakilerden Önce:

- Çalışmaya başlama
- Eldivenleri giyme

Aşağıdakilerden Sonra:

- Tuvalet kullanımı
- Yeme, sigara içme veya ağzınıza dokunma
- Saç, kafa derisi, burun ve diğer vücut organlarına dokunma
- Aksırma veya öksürme
- Ham gıda ürününe dokunma
- Diğer kontaminasyon

El Hijyeni:

İşleme Birimleri ve İşleme İle İlgili Olmayan Birimler

- **İşleme birimleri** (gıda ürününün kesildiği, dilimlendiği, pişirildiği, tekrar ısıtıldığı veya başka bir şekilde işlem gördüğü birimler) şunları gerektirir:
 - Musluk suyu veya içme suyu ile bir el yıkama lavabosu.
 - Sabun
 - Tek kullanımlık kağıt havlular
- **İşleme ile ilgili olmayan birimler** şunları gerektirir:
 - Birleşik Devletler Gıda ve İlaç Dairesi (U.S. Food and Drug Administration, FDA) tarafından onaylı el antiseptiği
 - Islak mendiller veya mendiller

Eller Uygun Bir Şekilde Nasıl Yıkanır

- Sıcak su ile ellerinizi durulayınız
- Sabun uygulayınız ve 20 saniye boyunca ovalayınız
- Tırnaklarınızın alt kısmı ve parmaklarınızın arasını temizleyiniz
- Sıcak su ile ellerinizi durulayınız
- Tek kullanımlık kağıt havlu ile ellerinizi kurutunuz



İşleme İle İlgili Olmayan Birimlerde Ellerinizi Nasıl Sterilize Edersiniz

- El antiseptiğini sadece elleriniz görünür bir şekilde kirli olmadıklarında kullanınız.
- Avuçlarınızdan birine yeterli miktarda el antiseptiği uygulayınız.
- İki elinizi ovalayınız, böylece her iki elinizin tüm kısımları el antiseptiği ile kaplanır.
- Kuruyana kadar 20 saniye civarına ellerinizi ovalamaya devam ediniz.



Ders 4:

Temizleme ve Sterilize Etme

Temizleme ve Sterilize Etme Arasındaki Fark Nedir?

- **Temizleme** görünür kir, gıda parçacıkları ve kalıntıları ortadan kaldırır.
- **Sterilize etme** zararlı bakteriler ve mikroplar öldürür.
- Önce temizleyin ve ardından sterilize edin.



Mobil Gıda İşportacılık Birimlerinin Temizlenmesi ve Sterilize Edilmesi

- Her gün gıda ikmalı yapılırken mobil gıda işportacılık birimlerini temizleyiniz ve sterilize ediniz.
-  bölmeli bir lavaboda hareketli parçalar ve diğerk ekipmanları (aletler gibi) temizleyiniz ve sterilize ediniz.
- Hareketli parçaları temizlemek ve sterilize etmek için:
 - Sabun ve sıcak su ile yıkayınız.
 - Temiz su ile durulayınız.
- Diğerk ekipmanları temizlemek ve sterilize etmek için:
 - 60 saniye boyunca bir sterilize etme çözeltisi içerisinde tutunuz.
 - Hava etkisi ile kurumaya bırakınız. Havlu ile kurulamayınız.
- Hareketli olmayan parçaları el antiseptiği ile sprey yaparak veya silerek sterilize ediniz.

Sterilize Etme Çözeltisi

- Hazır yapım bir el antiseptiği çözeltisi satın alınız veya kendiniz yapınız.
- Eğer bir çözelti satın alırsanız, bunun gıda ürünleri hizmeti kuruluşlarında kullanım için ABD Çevre Koruma Örgütü (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) tarafından onaylı olduğundan emin olunuz.
- Bir çözelti yapmak için 1 galon sıcak (70 °F) su ile klor ağartıcının yarım onsunu karıştırın (klor ağartıcının milyonda [ppm] 50'si).
- El antiseptiği çözeltisinin gücünü kontrol etmek için her zaman bir test kiti kullanınız.



Gıda Temas Yüzeyleri için Sterilize Etme Çözeltisi

- Gıda temas yüzeyleri, set üstleri, kesme tahtaları ve aletleri içermektedir.
- Bir gıda temas yüzeyi üzerine püskürtme yapmak veya silmek için 1 ons klor ağartıcı ile 1 galon suyu (klor ağartıcının 100 ppm konsantrasyonu) karıştırarak çözeltinin gücünü iki katına çıkarınız.
- Silme bezlerinin kullanımda olmadıklarında her zaman klor ağartıcının 50 ppm ila 100 ppm konsantrasyonu ile streilize etme çözeltisinde tutulması zorunludur



Ders 5:

İşportacılık Kısıtlamaları

Kısıtlı İşportacılık Alanları

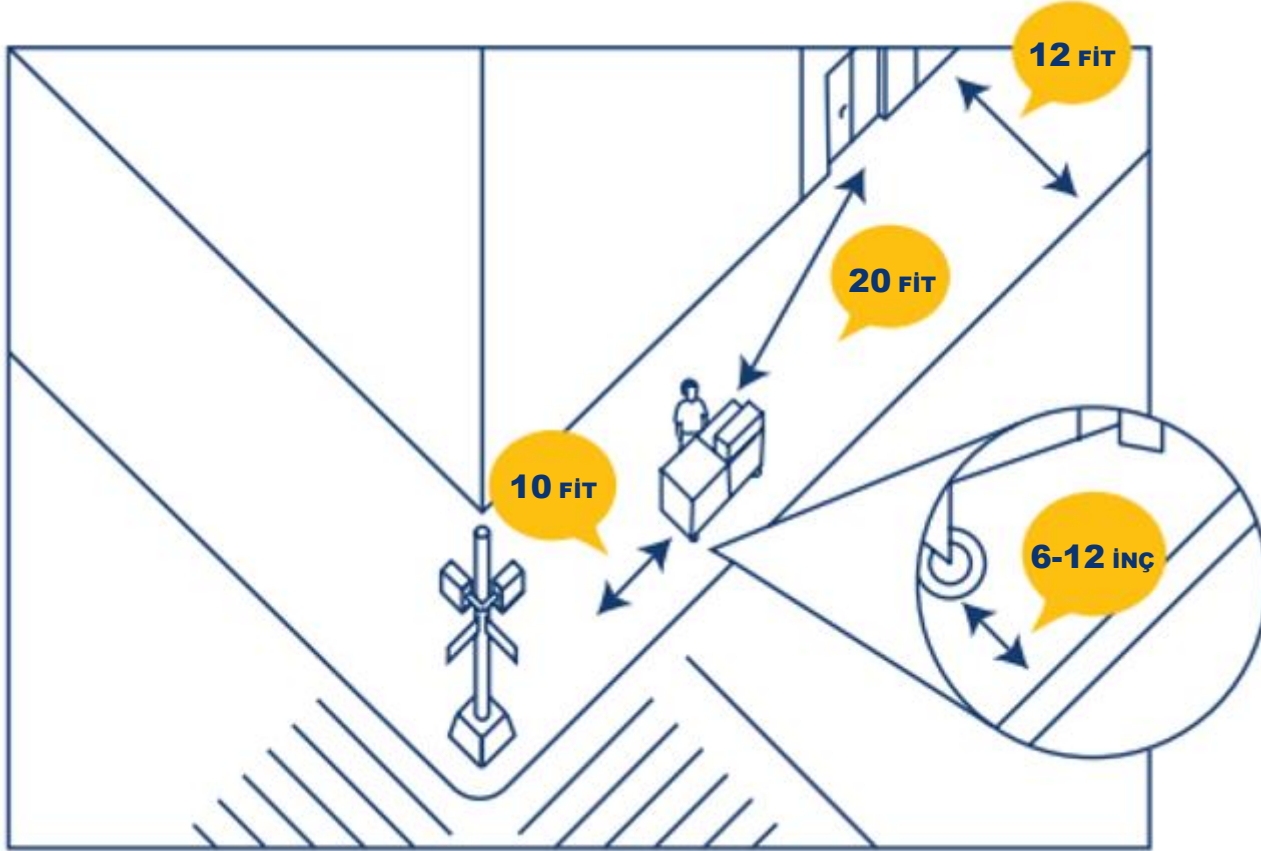
- Mobil gıda işportacılığı belirli sokaklarda kısıtlanmış veya yasaklanmıştır. Kısıtlanmış sokakların listesi için, şu adrese bakınız; [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Mobil Gıda İşportacılığı Kısıtlanmış Sokaklar Kılavuzu).
- Bir izniniz veya yazılı yetkilendirmeniz olmadıkça, ayrıca NYC Parkları ve özel mülklerde mobil gıda işportacılığı yapılması yasaktır.



Lokasyon Gereklilikleri

- Mobil gıda işportacılığı birimlerinin:
 - En azından 12 fit genişliğinde (sadece sepetler için) olan kaldırımlarda olması zorunludur
 - Yaya geçitleri, garaj yolları ve alt geçit girişleri ve çıkışlarından en azından 10 fit mesafede olması zorunludur
 - Bina girişlerinden en azından 20 fit mesafede olması zorunludur
 - Kaldırım üstü kafeler ve lisanslı sundurma hattı standlarından en azından 20 fit mesafede olması zorunludur
 - Bordürden 6-12 inç mesafe içerisinde olması zorunludur
- Mobil gıda işportacılığı birimleri aşağıdaki yerlerde ticaret yapamazlar:
 - Otobüs durakları içerisinde
 - Hastane içi, durmanın yasak olduğu bölgelerde

Sepetinizi Nereye Konumlandırmalısınız



Araç Kullanıcıları için İlave Lokasyon ve İşletme Gereklilikleri

- Parkmetre alanları içerisinde ticaret yapmayınız.
- Motorları boşta bırakmayınız.
- Eğer bir dondurma kamyonu işletiyorsanız, sadece taşıt hareket halinde ise müzik dinleyiniz.

