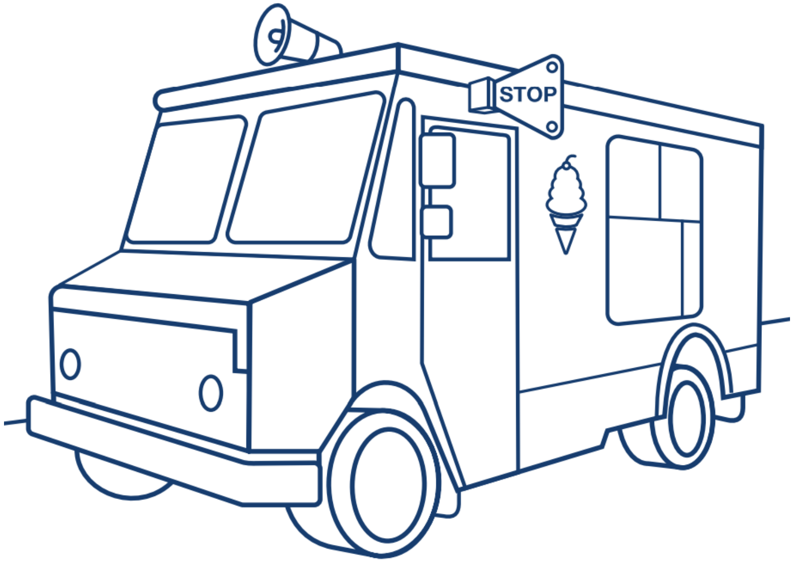
موبائل فوڈ وینڈر تجدیدی کورس



تجدیدی کورس کی کیوں ضرورت ہے؟

- 2021 میں منظور ہونے والے مقامی قانون کے تحت موبائل فوڈ وینڈنگ پرمٹ ہولڈرز اور لائسنس یافتگان کو ہر چار سال بعد فوڈ پروٹیکشن میں تجدیدی کورس کرنے کی ضرورت ہے۔
- موبائل فوڈ وینڈرز کے لیے اپنے لائسنس کی تجدید کرنے سے پہلے کورس مکمل کرنا اور حتمی امتحان پاس کرنا لازمی ہے۔
- یہ کورس فوڈ سیفٹی کے طریقوں پر تربیت فراہم کرتا ہے اور موبائل فوڈ وینڈرز کو مقام اور آپریٹ کرنے کے تقاضوں کی یاد دہانی کرواتا ہے۔

NYC Health

اس کورس میں کیا شامل ہے؟

- **سبق 1:** کھانے کی اشیاء کا درجہ حرارت
- **سبق 2:** کھانے کی اشیاء خریدنا اور وصول کرنا
- **سبق 3:** ہاتھوں کی حفظان صحت
- **سبق 4:** صفائی اور سینیٹائزنگ
- **سبق 5:** وینڈنگ (فروخت) کے حوالے سے پابندیاں

NYC Health

سبق 1:
کھانے کی اشیاء کا درجہ حرارت

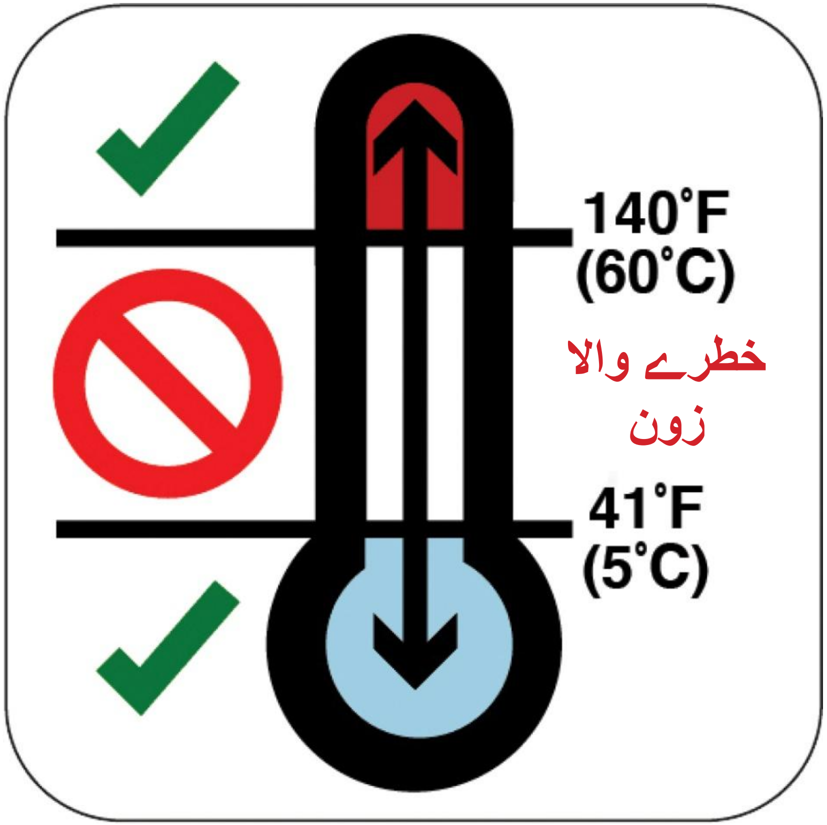
سیفٹی کے لیے وقت اور درجہ حرارت کے کنٹرول (Time and Temperature Control for Safety, TCS) فوڈز کیا ہیں؟

- TCS فوڈز کھانے کی وہ اشیاء ہیں جن میں بیکٹیریا کی آسانی اور جلدی سے افزائش ہو سکتی ہے۔
- بیکٹیریا کی افزائش کو روکنے کے لیے TCS فوڈز کے لیے وقت اور درجہ حرارت کے حوالے سے کنٹرولز کی ضرورت ہوتی ہے۔

TCS فوڈز کی مثالیں

- جانوروں کی مصنوعات، جیسے چکن، گوشت، دودھ، انڈے اور مچھلی
- پکی ہوئی نباتاتی مصنوعات، جیسے پکے ہوئے آلو، چاول اور پاستا
- کٹے ہوئے یا سلائس کیے ہوئے پھل اور سبزیاں، جیسے کٹی ہوئی پتے دار سبزیاں اور سلائس کیے ہوئے خربوزے اور ٹماٹر
- سپراؤٹس اور سپراؤٹ سیڈز

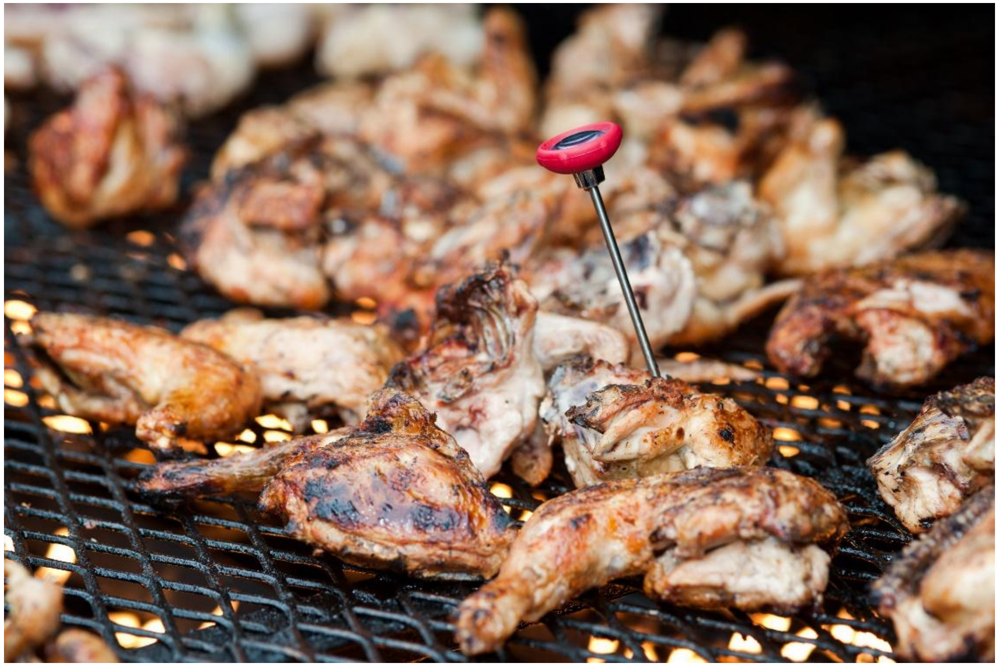
درجہ حرارت کا خطرے والا زون



- درجہ حرارت کا خطرے والا زون درجہ حرارت کی وہ رینج ہے جس میں نقصان دہ بیکٹیریا کی تیزی سے افزائش ہوتی ہے۔
- کھانے کی اشیاء کو درجہ حرارت کے خطرے والے زون سے باہر رکھنے سے نقصان دہ بیکٹیریا کی افزائش محدود ہوتی ہے۔
  - کھانے کی گرم اشیاء 140 ڈگری فارن ہائیٹ (60 ڈگری سیلسیس) پر یا اس سے اوپر رکھیں
  - کھانے کی ٹھنڈی اشیاء 41 °F (5 °C) سے کم پر رکھیں

کھانا پکانے کا مناسب درجہ حرارت

- نقصان دہ بیکٹیریا کو مارنے کے لیے کھانے کی تمام اشیاء کو کم سے کم اندرونی درجہ حرارت پر پکائیں۔
- تمام پولٹری اور گوشت کا قیمے کو کھانا پکانے کے عمل میں رکاوٹ کے بغیر مطلوبہ درجہ حرارت پر پکائیں، الا یہ کہ گاہک کی طرف سے ایسا نہ کرنے کو کہا جائے۔



کھانا پکانے کا کم سے کم اندرونی درجہ حرارت

کھانا	15 سیکنڈ کے لیے کھانا پکانے کا اندرونی درجہ حرارت
• تمام پولٹری • بچی ہوئی چیزیں	(73.9 ºC) 165 °F
• گوشت کا قیمہ	(70 ºC) 158 ºF
• سور کا گوشت اور سور کے گوشت کی مصنوعات	(65.6 ºC) 150 ºF
• انڈے	(62.8 ºC) 145 ºF
• مچھلی، گائے کا گوشت اور دیگر گوشت • پکا ہوا پاستا، چاول، پھلیاں، سبزیاں اور آلو	(60 ºC) 140 ºF

NYC Health

کھانا پکانے کے بعد گرم رکھنے (ہاٹ ہولڈنگ) کی رہنمائی

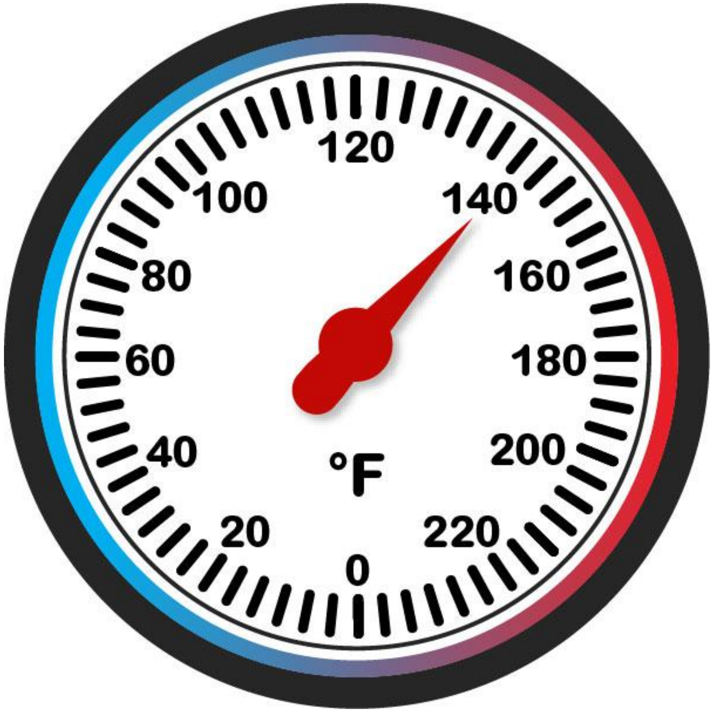
- ہاٹ ہولڈنگ کا ساز و سامان کھانے کو 140 ºF (60 ºC) پر یا اس سے اوپر رکھنے کے قابل ہونا چاہیے۔
- گرمائش کو یکساں طور پر تقسیم کرنے کے لیے کھانے کو باقاعدگی سے ہلائیں۔
- دو یا زیادہ گھنٹے تک درجہ حرارت سے باہر رکھے ہوئے کھانے کو تلف کر دیں۔

کھانا پکانے کے بعد ٹھنڈا رکھنے (کولڈ ہولڈنگ) کی رہنمائی

- کولڈ ہولڈنگ کا ساز و سامان کھانے کو 41 °F (5 ºC) پر یا اس سے نیچے رکھنے کے قابل ہونا چاہیے۔
- کبھی بھی بغیر پیک شدہ کھانے کی اشیاء کو براہ راست برف پر یا اس میں اسٹور نہ کریں۔
- سٹوریج اور ڈسپلے کا ساز و سامان جس میں برف ہے اس میں خود سے پانی کے نکلنے کا نظام ہونا چاہیے۔
- دو یا زیادہ گھنٹے تک درجہ حرارت سے باہر رکھے ہوئے کھانے کو تلف کر دیں۔

NYC Health

کھانے کی اشیاء کے درجہ حرارت چیک کریں



- فوڈ تھرمامیٹر کا استعمال یہ جاننے کا واحد طریقہ ہے کہ آیا کھانا محفوظ درجہ حرارت پر ہے۔
- دھاتی سٹیم والا تھرمامیٹر استعمال کریں۔
  - یہ تھرمامیٹر 0 °F (منفی 17.8 °C) سے 220 °F (104.4 °C) کی رینج والے ہونے چاہئیں اور جمع یا منفی 2 °F (1 °C) تک درست ہونے چاہئیں۔
- تھرمامیٹرز کی روزانہ پیمانہ بندی کریں۔ تھرمامیٹرز کی پیمانہ بندی کا طریقہ جاننے کے لیے "Thermometer Calibration Guide" (تھرمامیٹرز کی پیمانہ بندی کی رہنمائی) ملاحظہ کریں۔
- جب کھانے کی اشیاء پیش کرنے کے لیے رکھی جائیں تو کھانے کا اندرونی درجہ حرارت دو گھنٹے کے اندر چیک کریں۔

سبق 2:
کھانے کی اشیاء خریدنا اور وصول کرنا

کھانے کی اشیاء خریدنا اور وصول کرنا

- کھانے کی اشیاء منظور شدہ ذریعہ سے خریدیں۔ گھر میں تیار کردہ کھانا استعمال نہیں کیا جاسکتا۔
  - گوشت، پولٹری اور انڈوں پر امریکی محکمہ زراعت (U.S. Department of Agriculture, USDA) کی جانب سے معائنے کی مہر لگی ہونا ضروری ہے۔
- اس بات کو یقینی بنائیں کہ کھانے کی تمام پیکیجنگ ٹھیک حالت میں ہے۔
- یقینی بنائیں کہ کھانے کی تمام اشیاء مطلوبہ درجہ حرارت پر موصول ہوئی ہے:
  - گرم کھانے کے لیے 140 °F (60 °C) یا اس سے اوپر
  - ٹھنڈے کھانے کے لیے 41 °F (5 °C) یا اس سے کم

حوالہ: امریکی محکمہ زراعت
(U.S. Department of Agriculture, USDA)

سبق 3:
ہاتھوں کی حفظان صحت

اپنے ہاتھوں کو کب دھونا چاہیے

ان سے پہلے:
- کام کا آغاز
- دستانے پہننا

ان کے بعد:
- ٹائلٹ کا استعمال
- کھانا، تمباکو نوشی یا اپنے منہ کو چھونا
- بالوں، سر کی جلد، ناک یا جسم کے دیگر حصوں کو چھونا
- چھینک یا کھانسی
- کھانے کی کچی اشیاء کو چھونا
- دیگر آلودگی

NYC Health

ہاتھوں کی حفظان صحت:
پروسیسنگ اور نان پروسیسنگ یونٹس

- **پروسیسنگ یونٹس** (یونٹ جہاں کھانے کی اشیاء کاٹی، سلائس، پکائی، دوبارہ گرم یا دیگر طرح سے پروسیس کی جاتی ہیں) کے لیے یہ درکار ہیں:
  - ہاتھ دھونے کا سنک چلتے، پورٹیبل پانی کے ساتھ
  - صابن
  - کاغذ کے ڈسپوزایبل تولیے
- **نان پروسیسنگ یونٹس** کے لیے یہ درکار ہیں:
  - امریکی فوڈ اینڈ ڈرگ ایڈمنسٹریشن (Food and Drug Administration, FDA) کا منظور شدہ ہینڈ سینیٹائزر
  - گیلے تولیے یا وائپس

اپنے ہاتھوں کو صحیح طریقے سے دھونے کا طریقہ

- اپنے ہاتھوں کو گرم پانی سے کھنگالیں
- صابن لگائیں اور اپنے ہاتھوں کو 20 سیکنڈ تک ملیں
- اپنے ناخنوں کے نیچے اور اپنی انگلیوں کے درمیان صاف کریں
- اسے اپنے ہاتھوں سے گرم پانی سے کھنگال کر ہٹائیں
- اپنے ہاتھوں کو کاغذ کے ڈسپوزایبل تولیے سے خشک کریں

نان پروسیسنگ یونٹس پر اپنے ہاتھوں کو سینیٹائز کرنے کا طریقہ

- اپنے ہاتھوں پر صرف اس صورت میں ہینڈ سینیٹائزر کا استعمال کریں جب ان پر گندگی واضح طور پر نظر نہ آ رہی ہو۔
- اپنی کسی ایک ہتھیلی پر مناسب مقدار میں ہینڈ سینیٹائزر لگائیں۔
- اپنے ہاتھوں کو ایک ساتھ رگڑیں تاکہ دونوں ہاتھوں کے تمام حصوں پر ہینڈ سینیٹائزر لگ جائے۔
- اپنے ہاتھوں کو تقریباً 20 سیکنڈ تک رگڑتے رہیں جب تک کہ وہ خشک نہ ہوجائیں۔

سبق 4:
صفائی اور سینیٹائزنگ

صفائی اور سینیٹائزنگ میں کیا فرق ہے؟

- **صفائی** نظر آنے والی گندگی، کھانے کے ذرات اور باقیات دور کرتی ہے۔
- **سینیٹائزنگ** نقصان دہ بیکٹیریا اور جراثیم مارتی ہے۔
- پہلے صاف کریں، پھر سینیٹائز کریں۔

موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹس کی صفائی اور سینیٹائزنگ

- ہر روز کمیشنری میں موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹس کو صاف اور سینیٹائز کریں۔
- ہٹنے کے قابل حصوں اور دیگر سامان (جیسے آلات و برتن) کو تین کمپارٹمنٹ والے سنک میں صاف اور سینیٹائز کریں۔
- ہٹنے کے قابل حصوں کی صفائی اور سینیٹائزنگ کے لیے:
  - صابن اور گرم پانی سے دھوئیں۔
  - صاف پانی سے کھنگالیں۔
- دیگر ساز و سامان کو صاف اور سینیٹائز کرنے کے لیے:
  - سینیٹائزنگ محلول میں 60 سیکنڈ کے لیے رکھیں۔
  - ہوا میں خشک ہونے دیں۔ تولیے سے خشک نہ کریں۔
- جو حصے ہٹنے کے قابل نہیں ہیں انہیں سینیٹائزر سے اسپرے کر یا پونچھ کر صاف کریں۔

سینیٹائزنگ محلول

- ریڈی میڈ سینیٹائزنگ محلول خریدیں یا خود بنائیں۔
- اگر آپ کوئی محلول خریدتے ہیں تو یقینی بنائیں کہ یہ امریکی ماحولیاتی تحفظ ایجنسی
(Environmental Protection Agency, EPA)
سے فوڈ سروس اسٹیبلشمنٹس کے لیے منظور شدہ ہے۔
- محلول بنانے کے لیے، آدھا اونس کلورین بلیچ کو 1 گیلن گرم (70 °F) پانی (50 حصے فی ملین [ppm] کلورین بلیچ) کے ساتھ ملا دیں۔
- سینیٹائزنگ محلول کی طاقت کو جانچنے کے لیے ہمیشہ ٹیسٹ کٹ استعمال کریں۔

کھانے کی اشیاء کے ساتھ رابطہ میں آنے والی سطحوں کے لیے سینیٹائزنگ محلول

- کھانے کی اشیاء کے ساتھ رابطہ میں آنے والی سطحوں میں کاؤنٹر ٹاپس، کٹنگ بورڈ اور برتن شامل ہیں۔
- کھانے کی اشیاء کے ساتھ رابطہ میں آنے والی سطحوں پر محلول کو اسپرے کرنے یا پونچھنے کے لیے، 1 اونس کلورین بلیچ کو 1 گیلن پانی میں ملا کر محلول کی طاقت کو دوگنا کریں (کلورین بلیچ کی 100 ppm کی کنسنٹریشن)۔
- جب استعمال میں نہ ہوں تو پونچھنے والے کپڑوں کو ہمیشہ 50 ppm سے 100 ppm کلورین بلیچ کی کنسنٹریشن والے سینیٹائزنگ محلول میں اسٹورکرنا چاہیے۔

سبق 5:
وینڈنگ (فروخت) کے حوالے سے پابندیاں

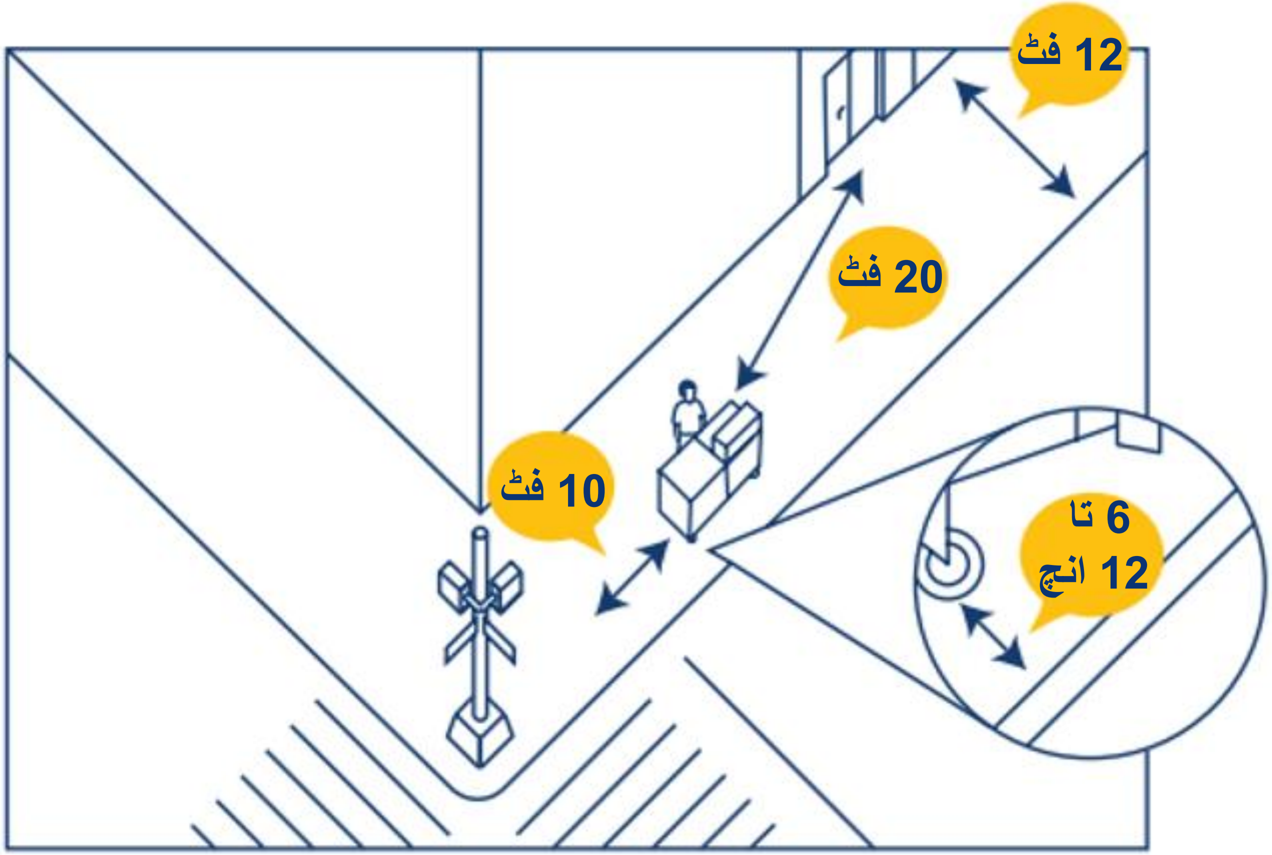
وینڈنگ کے پابندی عائد کردہ مقامات

- کچھ اسٹریٹس پر موبائل فوڈ بیچنے پر پابندیاں لاگو ہیں یا ایسا کرنا ممنوع ہے۔ جن اسٹریٹس پر پابندیاں لاگو ہیں ان کی فہرست کے لیے، موبائل فوڈ وینڈنگ کے لیے پابندی عائد کردہ اسٹریٹس سے متعلق رہنما دیکھیں۔
- NYC پارکس اور نجی املاک پر بھی موبائل فوڈ وینڈنگ ممنوع ہے، الا یہ کہ آپ کے پاس اجازت نامہ یا تحریری منظوری ہو۔

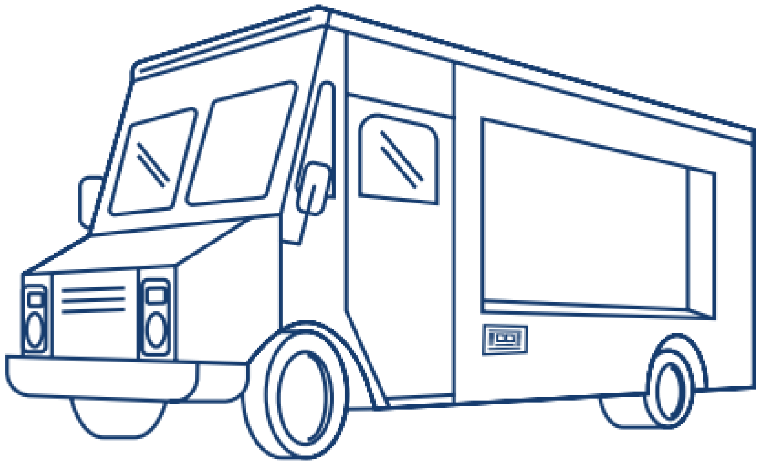
مقامات کے حوالے سے تقاضے

- موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹس کو:
  - سائیڈ واکس (فٹ پاتھوں) پر ہونا چاہیے جو کم از کم 12 فٹ چوڑے ہیں (صرف کارٹس)
  - کراس واکس، ڈرائیو ویز، اور سب وے کے داخلی اور خارجی راستوں سے کم از کم 10 فٹ کے فاصلے پر ہونا چاہیے
  - عمارتوں کے داخلی راستوں سے کم از کم 20 فٹ کے فاصلے پر ہونا چاہیے
  - سائیڈ واک (فٹ پاتھ) کیفے اور لائسنس یافتہ اسٹوپ لائن اسٹینڈز سے کم از کم 20 فٹ کے فاصلے پر ہونا چاہیے
  - سڑک کے کنارے سے 6 سے 12 انچ کے اندر ہونا چاہیے
- موبائل فوڈ وینڈنگ یونٹس ان جگہوں پر فروخت نہیں کر سکتیں:
  - بس اسٹاپس کے اندر
  - ہسپتالوں میں میں نو سٹینڈنگ زونز میں

کارٹ کو کہاں کھڑا کیا/رکھا جائے



وہیکل (گاڑی) آپریٹرز کے لیے مقامات اور آپریٹنگ کے حوالے سے آضافی تقاضے



- پارکنگ میٹر کی جگہوں پر مت فروخت کریں۔
- جب گاڑی کھڑی ہو تو انجن مت چلا کر رکھیں۔
- اگر آپ آئس کریم ٹرک آپریٹ کر رہے ہیں تو صرف اس وقت میوزک بجائیں جب ٹرک چل رہا ہو۔