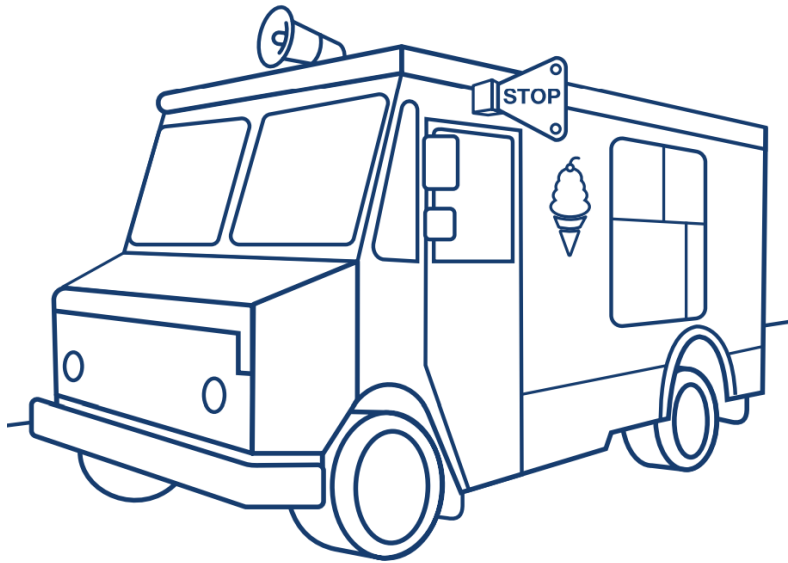


מאוביל עסנווארג פארקויפער באנייאונג קורס



פארוואס איז דא א באנייאונג קאורס?

- א לאקאלע געזעץ אדורכגעפירט אין 2021 פארלאנגט אז מאוביל עסנווארג פארקויפנדע פערמיט האלטער און לייסענס האלטער זאלן נעמען א באנייאונג קאורס אין עסנווארג באשיצונג יעדע פיר יאר.
- מאוביל עסנווארג פארקויפער מוזן נעמען דעם קאורס און אדורכמאכן אן ענדגילטיגע טעסט איידער זיי קענען באנייען זייער לייסענס.
- די קאורס שטעלט צו טרענירונג איבער עסנווארג זיכערהייט איינפירונגען און דערמאנט מאוביל עסנווארג פארקויפער וועגן לאקאציע און אפערירונג פאדערונגען.

וואס דעקט די קאורס?

- לעקציע 1: עסנווארג טעמפערטורן
- לעקציע 2: קויפן און באקומען עסנווארג
- לעקציע 3: האנט היגיענע
- לעקציע 4: רייניגן און סאניטייזן
- לעקציע 5: פארקויפונג באגרעניצונגען

לעקציע 1: עסנווארג טעמפעראטורן

וואס זענען צייט און טעמפעראטור קאנטראל פאר זיכערהייט (Temperature Control for Safety, TCS)

- TCS עסנווארג זענען
עסנווארג אין וואס באצילן קען
זיך שנעל און גרינג פארמערן.



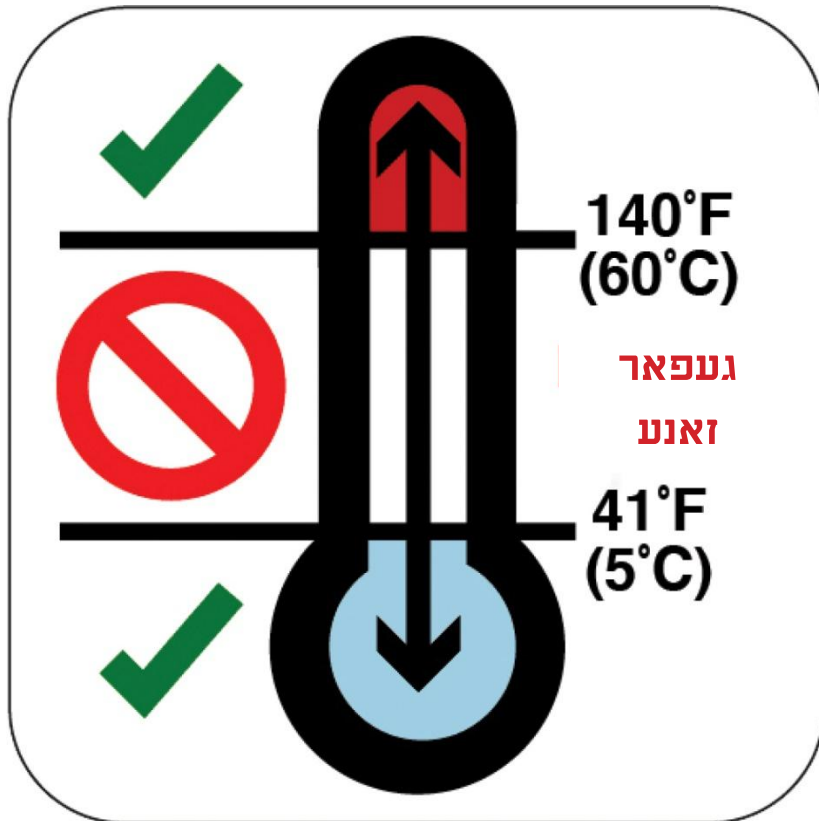
- TCS עסנווארג דארפן האבן
צייט און טעמפעראטור
קאנטראלס צו פארמיידן די
וואוקס פון באצילן.

ביישפילן פון TCS עסנווארג



- פראדוקטן פון בהמות, א שטייגער ווי טשיקן, בהמה פלייש, מילך, אייער און פיש
- געקאכטע פראדוקטן פון געוואוקסן, א שטייגער ווי געקאכטע קארטאפל, רייז און לאקשן
- געשניטענע פרוכט און גרינצייג, א שטייגער ווי גרינע בלעטער, און געשניטענע מעלאנעס און טאמאטעס
- ספראוטס און ספראוט קערעלעך

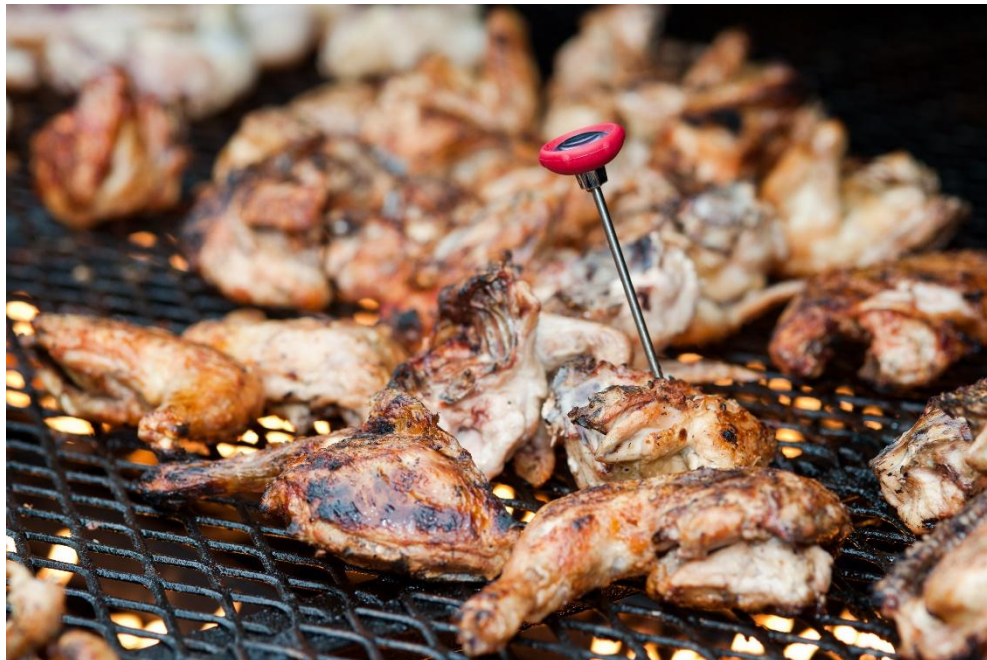
טעמפּעראַטור געפאר זאנע



- די טעמפּעראַטור געפאר זאנע איז די טעמפּעראַטור אין וואס שעדליכע באצילן קענען זיך שנעל פארמערן.
- האלטן עסנווארג אינדרויסן פונעם טעמפּעראַטור געפאר זאנע וועט באגרעניצן די וואוקס פון שעדליכע באצילן.
- האלט הייסע עסנווארג ביי אדער העכער 140 גראד פארענהייט (60 גראד סעלסיעס)
- האלט קאלטע עסנווארג ביי אדער אונטער 41°F (5°C)

פאסיגע קאכן טעמפעראטור

- קאכט אלע עסנווארג צו די פאלגנדע מינימאלע אינערליכע טעמפעראטור צו הרג'ענען שעדליכע באצילן.
- קאכט אלע פלייש פון עופות און צומאלענע פלייש ביז עס דערגרייכט די פארלאנגטע טעמפעראטור אן אפשטעלן די קאכן פראצעדור אינמיטן, אויסער אויב ווערט מען אנדערש געבעטן דורכ'ן קאסטומער.



מינימאלע אינערליכע קאכן טעמפעראטורן

אינערליכע קאכן טעמפעראטור פאר 15 סעקונדעס	עסנווארג
165 F (73.9 C)	- אלע פלייש פון עופות - איבערגעבליבענע עסנווארג
158 F (70 C)	צומאלענע פלייש
150 F (65.6 C)	חזיר פלייש און חזיר פלייש פראדוקטן
145 F (62.8 C)	אייער
140 F (60 C)	- פיש, בקר און אנדערע סארטן בהמה פלייש - געקאכטע לאקשן, רייז, באנדלעך, גרינצייג און קארטאפל

אנווייזונגען איבער געצייג צו האלטן הייסע עסנווארג

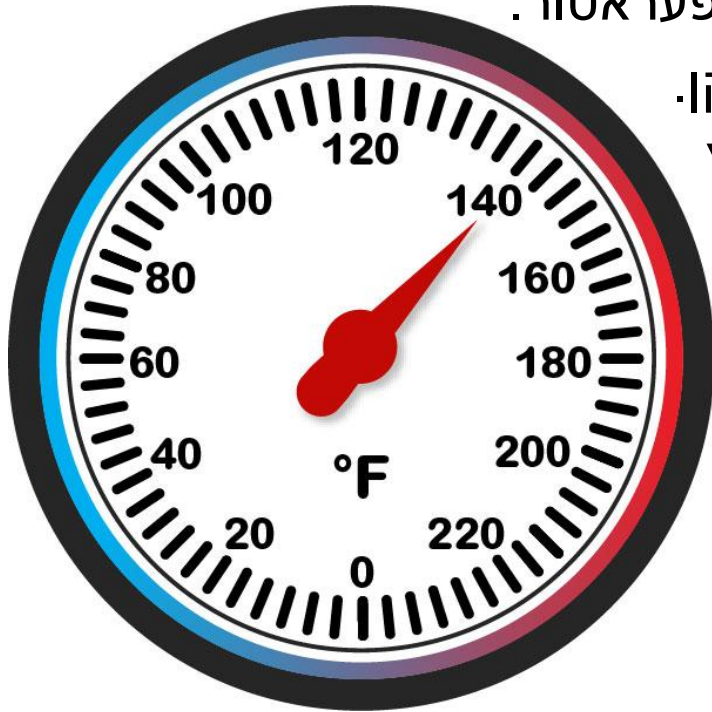
- געצייג צו האלטן הייסע עסנווארג מוז קענען האלטן עסנווארג ביי אדער העכער 140 F (60 C).
- מישט רעגלמעסיג די עסנווארג צו פארשפרייטן די היץ איבעראל.
- ווארפט אוועק עסנווארג וואס איז נישט געהאלטן געווארן אין די פאסיגע טעמפעראטור פאר צוויי אדער מער שעות.

אנווייזונגען איבער געצייג צו האלטן קאלטע עסנווארג

- געצייג צו האלטן קאלטע עסנווארג מוז קענען האלטן עסנווארג ביי אדער אונטער 41 F (5 C).
- האלט קיינמאל נישט קיין עסנווארג וואס איז אינדרויסן פונעם פעקל דירעקט אויף אייז.
- סטארעדש און דיספלעי געצייג וואס פארמאגט אייז מוז קענען ארויסלאזן וואסער פון זיך אליינס.
- ווארפט אוועק עסנווארג וואס איז נישט געהאלטן געווארן אין די פאסיגע טעמפראטור פאר צוויי אדער מער שעות.

באקוקן עסנווארג טעמפערטור

- נוצן אן עסנווארג טרעמאמעטער איז די אייציגסטע וועג צו וויסן אויב די עסנווארג איז ביי א פארזיכערטע טעמפערטור.



- נוצט א טערמאמעטער מיט אן אייזערנע שטעקן.

- די היץ מעסטערס דארפן קענען מעסטן היץ

פון 0 F (מינוס 17.8 C) ביז 220 F

(104.4 C) און זיין אקוראט ביז

2 F (1 C) ארויף אדער אראפ.

- קאליברעיט אייערע היץ מעסטערס יעדן טאג.

צו איבערקוקן וויאזוי צו קאליברעיטן היץ

מעסטערס, זעהט די [טערמאמעטער](#)

[קאליברעיטשען וועג-ווייזער](#)

[\(Thermometer Calibration Guide\)](#).

- באקוקט די אינערליכע טעמפערטורן פון עסנווארג ביז צוויי שעה, בשעת וואס די עסנווארג ווערט געהאלטן פאר סערוויס.

לעקציע 2: קויפן און באקומען עסנווארג

קויפן און באקומען עסנווארג

- קויפט עסנווארג פון א באשטעטיגטע מקור. עסנווארג וואס איז צוגעגרייט געווארן אינדערהיים קען נישט ווערן גענוצט.



מקור: אמעריקאנער אפטיילונג
פון אגריקולטור

- בהמה פלייש, פלייש פון עופות, און אייער מוזן האבן אן אונטערזוכונג זיגל פון די אמעריקאנער אפטיילונג פון אגריקולטור (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- מאכט זיכער אז די פעקלעך פון אלע עסנווארג זענען אומגעשעדיגט.
- מאכט זיכער אז איר באקומט אלע עסנווארג ביי די פארלאנגטע טעמפעראטור.
- 140 F (60 C) אדער העכער פאר הייסע עסנווארג
- 41 F (5 C) אדער ווייניגער פאר קאלטע עסנווארג

לעקציע 3: האנט היגיענע

ווען צו וואשן אייערע הענט

בעפאר:

- אנהויבן ארבעטן
- אנטון הענטשקעס

נאכ'ן:

- נוצן די טוילעט
- עסן, רייכערן אדער אנרירן אייער מויל
- אנרירן אייער האר, קאפ, נאז, אדער אנדערע טיילן פונעם גוף
- ניסן אדער היסן
- אנרירן רויע עסנווארג
- אנדערע פארפעסטיגונג

האנט היגיענע: פראצעסירונג און נאן-פראצעסירונג יוניטס

- פראצעסירונג יוניטס (יוניטס וואו עסנווארג ווערן געשניטן, געקאכט, איבערגעהייצט אדער פראצעסירט אויף א צווייטע וועג) דארפן:
 - א האנט-וואשן סינק מיט רינענדע, טרינקבארע וואסער זייף
 - איינמאליגע פאפירענע האנטוכער
- נאן-פראצעסירונג יוניטס דארפן:
 - האנט סאניטייזער באשטעטיגט דורך די אמעריקאנער עסנווארג און דראג אדמיניסטראציע (Food and Drug Administration, FDA)
 - נאסע איינמאליגע האנטוכער אדער ווייפס

וויאזוי גוט צו וואשן אייערע הענט



- שווענקט אייערע הענט מיט ווארעמע וואסער
- לייגט ארויף זייף און רייבט אייערע הענט פאר 20 סעקונדעס
- רייניגט אונטער אייערע נעגל און צווישן אייערע פינגער
- שווענקט אפ אייערע הענט מיט ווארעמע וואסער
- טריקנט אפ אייערע הענט מיט אן איינמאליגע פאפירענע האנטוך

וויאזוי צו סעניטייזען אייער הענט אויף נאן-פראצעסינג יוניטס



- נוצט בלויז סעניטייזער אויף אייערע הענט אויב זעהט מען נישט אן קיין שמוץ.
- לייגט ארויף גענוג האנט סאניטייזער אויף איינער פון אייערע האנט-פלאכן.
- רייבט צוזאם אייערע הענט אז אלע טיילן פון ביידע הענט זאלן ווערן צוגעדעקט מיט האנט סאניטייזער.
- זעצט פאר צו רייבן אייערע הענט פאר ארום 20 סעקונדעס ביז זיי ווערן טרוקן.

לעקציע 4: רייניגן און סאניטייזן

וואס איז דער חילוק צווישן רייניגן און סאניטייזן?



- **רייניגן** נעמט אוועק שמוץ, שטיקלעך עסנווארג, און פארבליבענע עסנווארג וואס מען קען אנזעהן.

- **סאניטייזן** הרג'עט שעדליכע באצילן און דשערמס.



- **רייניגט ערשט, דערנאך סאניטייזט.**

רייניגן און סאניטייזן מאוביל עסנווארג פארקויפונג יוניטס

- רייניגט און סאניטייזט מאוביל עסנווארג פארקויפונג יוניטס ביים קאמיסערי יעדן טאג.
- רייניגט און סאניטייזט חלקים וואס מען קען ארויסנעמען און אנדערע געצייג (ווי קאך כלים) אין א סינק מיט דריי חלקים.
- צו רייניגן און סאניטייזן חלקים וואס מען קען ארויסנעמען:
 - וואשט עס מיט זייף און הייס וואסער.
 - שווענקט עס אפ מיט ריינע וואסער.
- צו רייניגן און סאניטייזן אנדערע געצייג:
 - שטעלט עס אריין אין סאניטייזינג זייף פאר 60 סעקונדעס.
 - לאזט עס צו טרוקענען פון זיך אליינס. טריקנט עס נישט אפ מיט קיין האנטוך.
- סאניטייזט חלקים וואס מען קען נישט ארויסנעמען דורך זיי אנשפריצן אדער אפווישן מיט סאניטייזער.

סאניטייזינג זייפן



- קויפט א פארטיג-צאמגעשטעלטע סאניטייזינג זייף אדער מאכט עס אליינס.
- אויב קויפט איר אזא זייף, מאכט זיכער אז עס איז באשטעטיגט דורך די אמעריקאנער ענוויראנמענטאלע באשיצונג אגענטור (Environmental Protection Agency, EPA) פאר באנוץ אין אן עסנווארג סערוויס ביזנעס.
- עס אליינס צאמצושטעלן, מישט אויס איין האלבע-אונס פון קלארין בליטש מיט איין גאלאן ווארעמע (70 F) וואסער (50 חלקים פאר יעדער מיליאן [mקספון קלארין בליטש]).
- נוצט אלעמאל א טעסט קיט צו באקוקן די שטארקייט פון סאניטייזינג זייף.

סאניטייזינג זייף פאר ערטער וועלכע טוען אנרירן עסנווארג



- ערטער וואס טוען אנרירן עסנווארג נעמט אריין קאונטערס, שניידן באורדס און קאך געשיר.
- צו שפריצן אדער ווישן זייף אויף אן ארט וואס קומט אין בארירונג מיט עסנווארג, דאפלט די שטארקייט פון די זייף דורך מישן 1 אונס פון קלארין בליטש מיט 1 גאלאן וואסער (א שטארקייט פון 100ppm פון קלארין בליטש).
- ווישן שמאטעס מוזן אלעמאל געהאלטן ווערן אין א סאניטייזינג זייף מיט א שטארקייט פון 50ppm ביז 100ppm פון קלארין בליטש ווען זיי זענען נישט אין באנוץ.

לעקציע 5: פארקויפונג באגרעניצונגען

באגרעניצטע פארקויפונג געגנטער

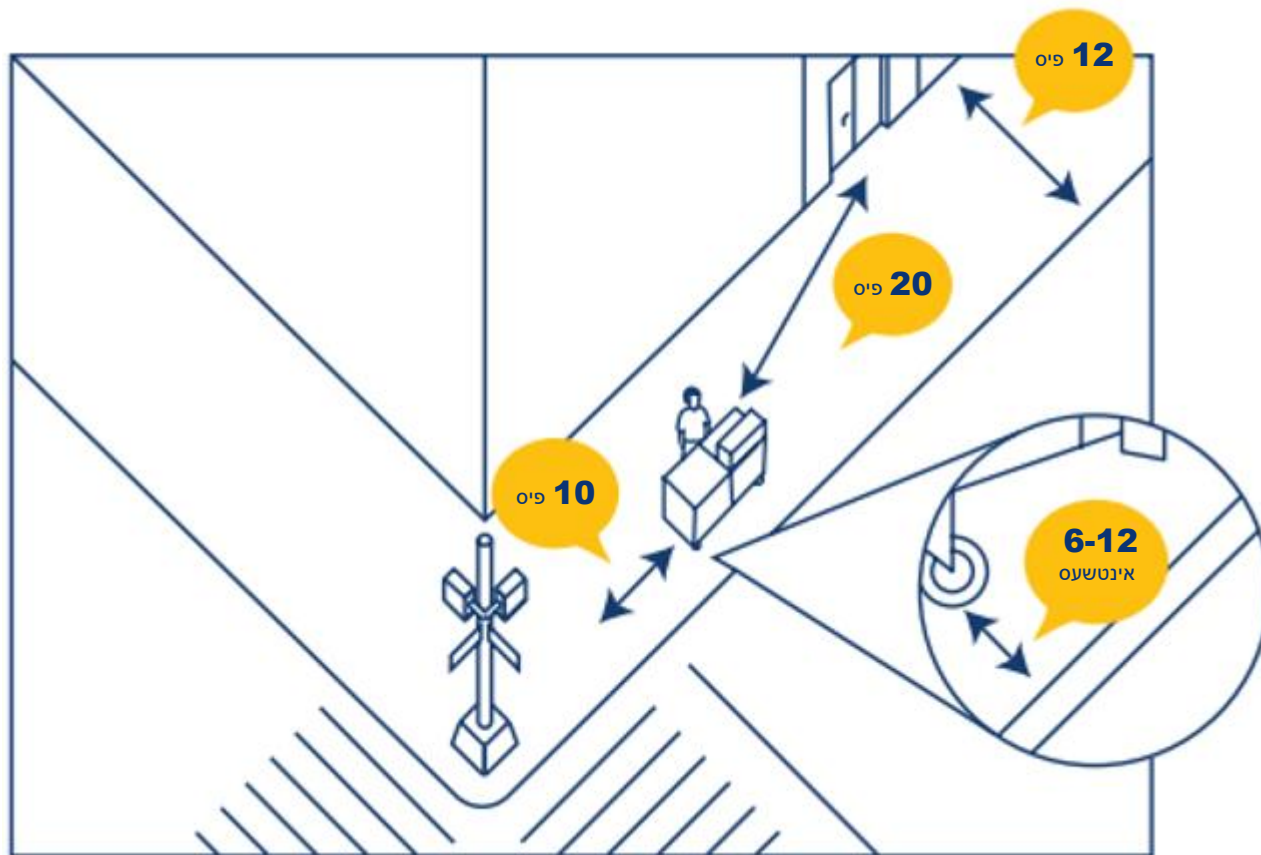


- מאוביל עסנווארג פארקויפונג איז באגרעניצט אדער פארבאטן אין געוויסע גאסן. פאר א ליסטע פון באגרעניצטע געסער, זעהט די [מאוביל עסנווארג פארקויפונג באגרעניצטע גאסן וועג-ווייזער \(Mobile Food Vending\) \(Restricted Streets Guide\)](#)
- מאוביל עסנווארג פארקויפונג איז אויף פארבאטן אין NYC פארקס און פריוואטע פראפערטי, אויסער אויב האט מען א פערמיט אדער געשריבענע ערלויבעניש.

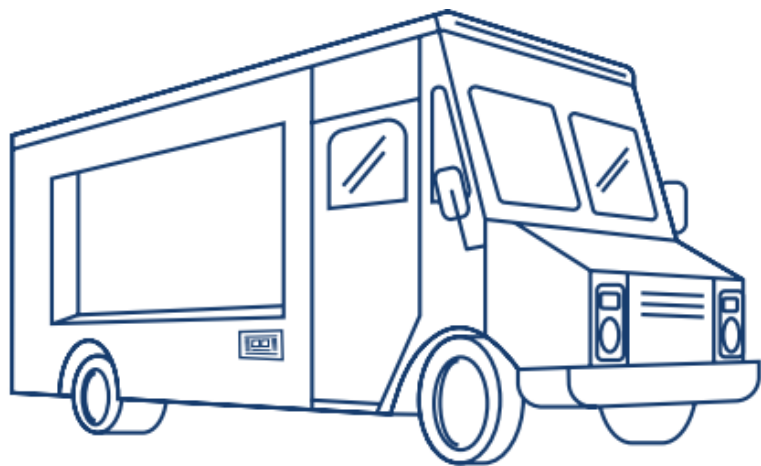
לאקאציע פאדערונגען

- מאוביל עסנווארג פארקויפונג יוניטס מוזן זיין:
 - אויף סיידוואקס וואס זענען ווייניגסטנס 12 פיס ברייט (בלויז טרעקלער)
 - ווייניגסטנס 10 פיס אפגערוקט פון קראסוואקס, דרייוו-וועיס, און סאבוועי אריינגענג און ארויסגענג
 - ווייניגסטנס 20 פיס אפגעריקט פון געביידע אריינגענג
 - ווייניגסטנס 20 פיס אפגעריקט פון סיידוואק קאפעיס און לייסענסט סטואפ ליניע סטענדס
 - אינערהאלב 6 ביז 12 אינטשעס פונעם עק פונעם סיידוואק
- מאוביל עסנווארג פארקויפונג יוניטס קענען נישט פארקויפן:
 - אינערהאלב באס סטאפס
 - אין שפיטאל נישט-אפשטעלן זאנעס

וואו אראפצושטעלן אייער טרעקל



נאך לאקאציע און אפערירונג פאדערונגען פאר וויהיקל אפערירער



- פארקויפט נישט אין פארקינג מיטער פלעצער.

- לאזט נישט דעם ענדשין אנגעצינדן אומזיסט.

- אויב אפערירט איר אן אייז קרים טראק, שפילט בלויז מוזיק ווען די טראק רוקט זיך.