

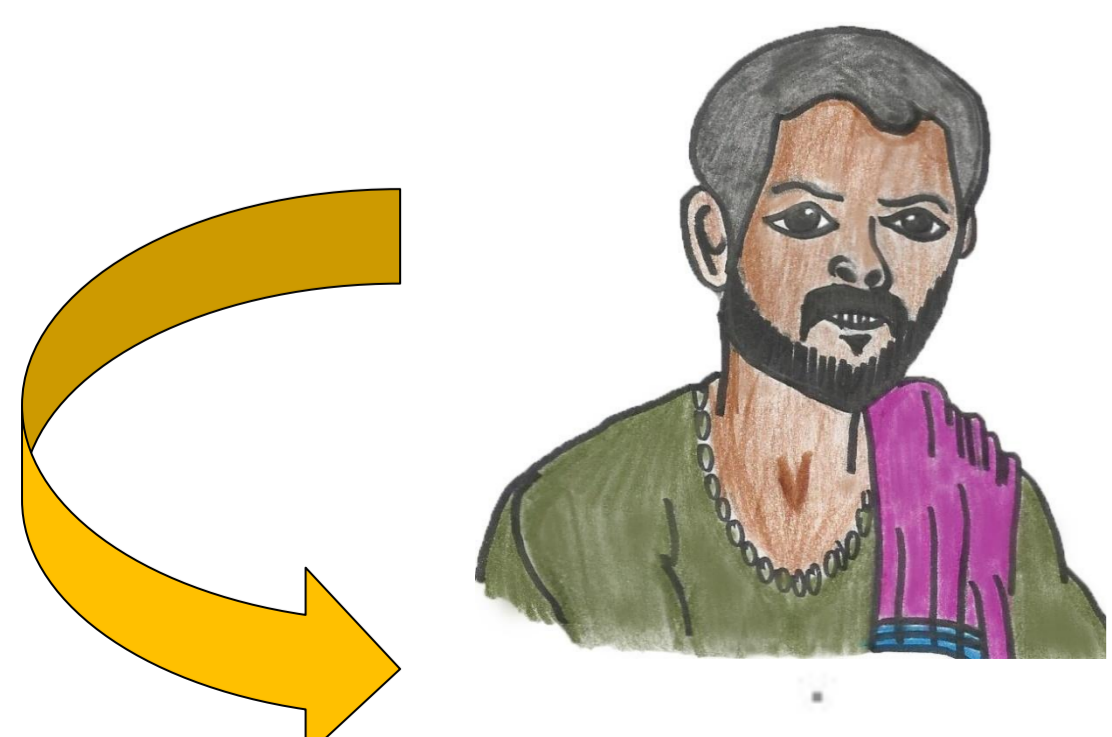
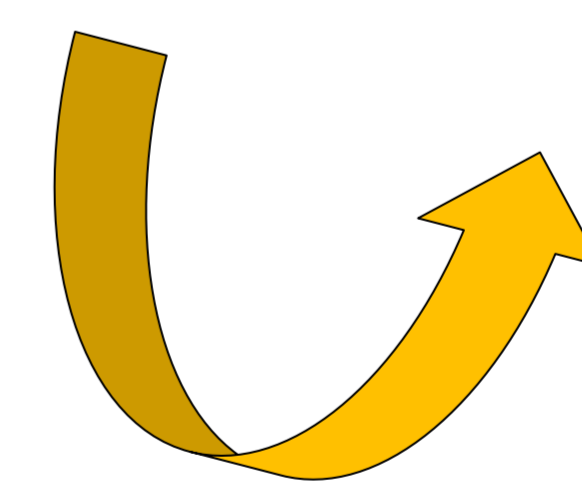
హైదరాబాద్‌లోని ఆహార పదార్థాలు విక్రయించే
వ్యాపారులకొరకు శిక్షణ పరికరం





సురక్షితం కాని ఆహారం తీసుకోవడం వలన ఆరోగ్య సమస్యలకు దారి తీస్తాయి.

ప్రపంచ వ్యాప్తంగా మన ఆరోగ్యం కోసం ఉత్పత్తిదారులు, కొనుగోలుదారులు, ప్రభుత్వాలు మరియు ఇంకా చాలా మంది సురక్షితమైన ఆహారం కోసం ప్రయత్నాలు జరుపుతున్నారు. సురక్షితం కాని ఆహారం అమ్మడం చట్టరీత్యా నేరం. (భారతదేశంలోనే కాదు చాలా దేశాలలో ఈ చట్టం అమలులో ఉంది)



ఇది సురక్షితము మరియు

తినేవారు.

“BAS”



అవగాహన కలుగుతుంది



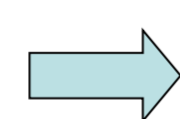
“జాగ్రత్త వహించు”



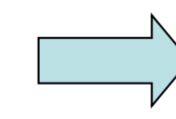
“మీ వద్ద వున్న సమాచారాన్ని నలుగురికి పంచండి”

Aims

Training



Awareness



Enabling domestic action

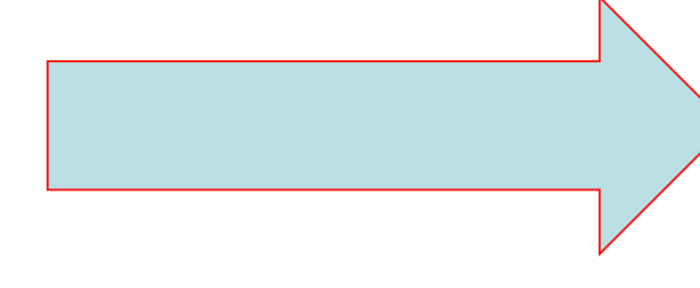


Foodborne Diseases

చాలా ముఖ్యమైన ఆహార
సంబంధితమైన జబ్బుల లక్షణాలు :

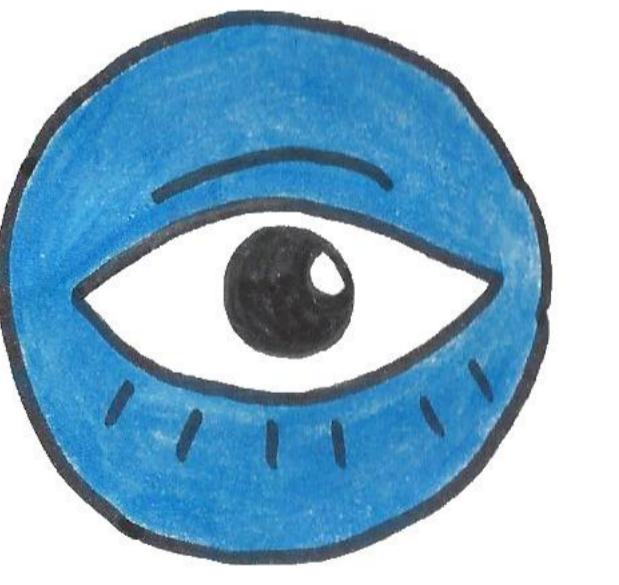
- కడుపు నొప్పి
- వాంతులు
- కళ్ళు తిరగడం
- డయేరియ (విరోచనాలు)

శరీరంలో నీరు తగ్గిపోవడం.

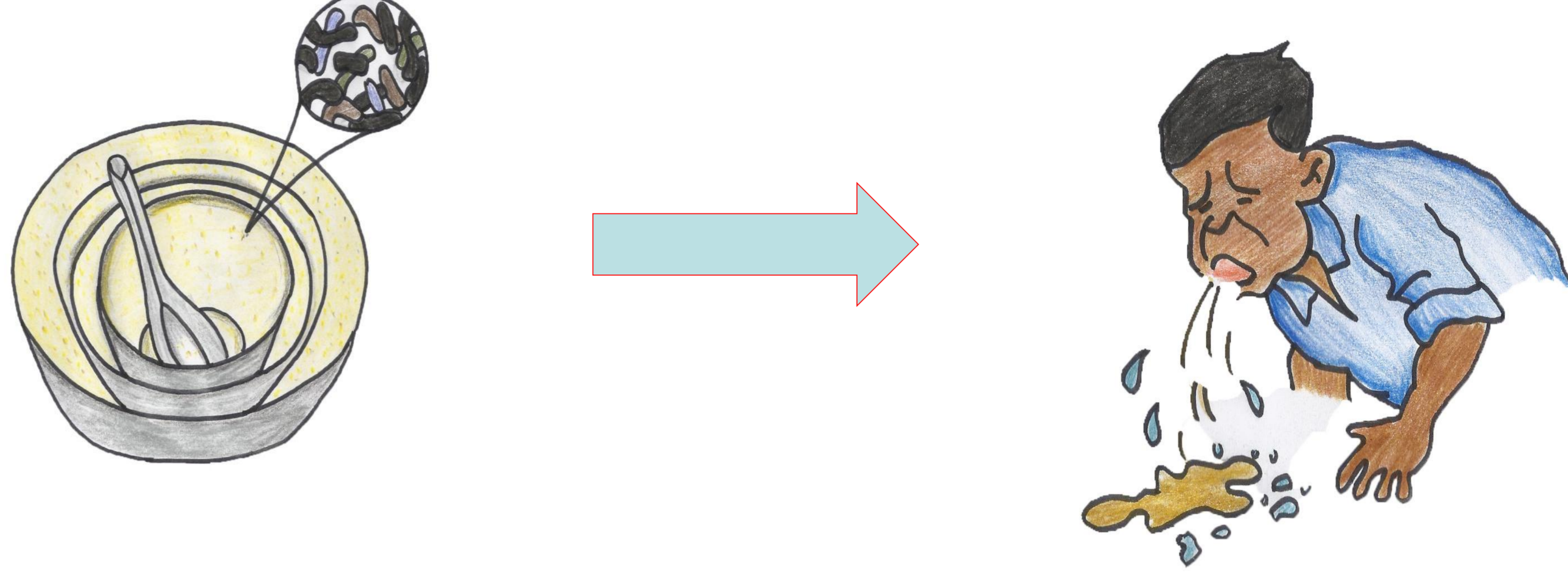


Microorganism

సూక్ష్మక్రిములను germs అని కూడా అంటారు. ఇవి
చాల చిన్న జీవులు, ఇవి ఎంత చిన్నవి అంటే అవి కంటికి
కనిపించనంత చిన్నజీవులు.



Foodborne Diseases



- వండిన ఆహారాన్ని 25°C (గదిలోని ఉష్ణోగ్రతలో) 2 గం॥ల కన్నా ఎక్కువ సమయం వుంచరాదు.
- వండిన ఆహార పదార్థాలు మరియు మిగిలిన ఆహార పదార్థాలను ఎక్కువ సమయం వరకు నిలువ వుంచకూడదు. ఫ్రిజ్‌లో వుంచినప్పటికీ ఒక్క రోజు కన్నా ఎక్కువ నిలువ చేయరాదు.

Microorganism

సూక్ష్మ క్రిములు చాలా తొందరగా వ్యాపిస్తాయి :-

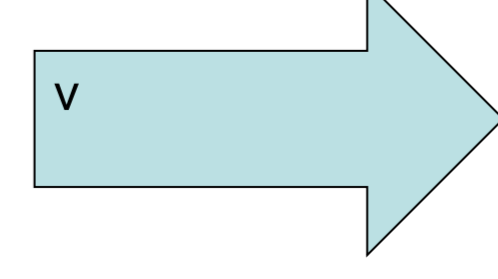
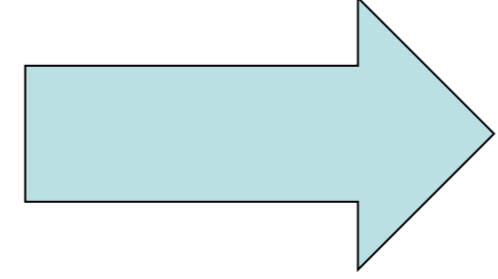
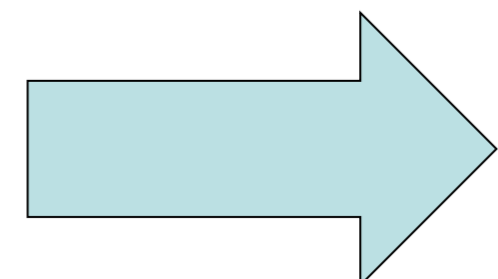
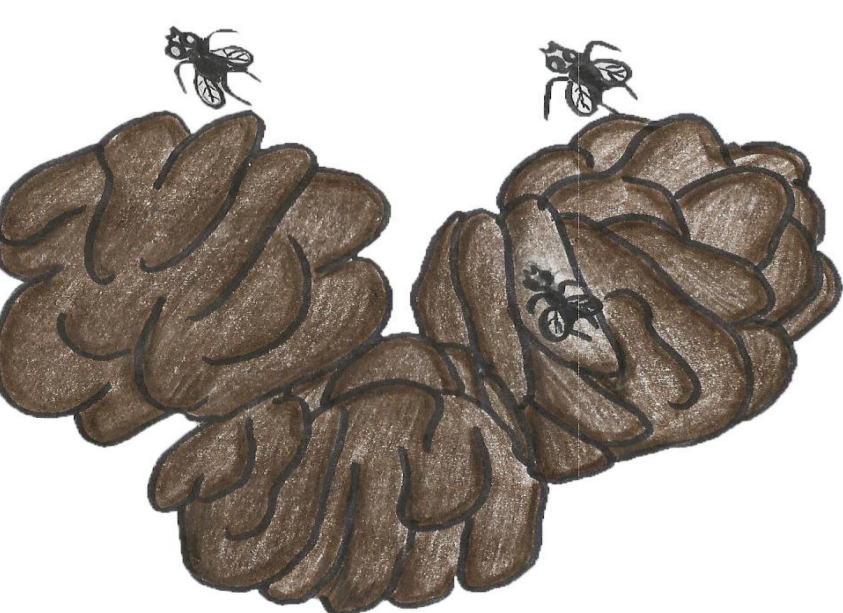
- ❖ తాజా పదార్థాలు కలుషితమైన పదార్థాల ప్రక్కన ఉంచినప్పుడు.
- ❖ తాజా ఆహారం కలుషిత ఆహారంతో చేర్చినప్పుడు.
- ❖ ఎక్కువ సూక్ష్మక్రిములు ఉండే ప్రాంతాలలో (రద్దీగా వున్న వీధులలో). ఆహార పదార్థాలపై మూతలు పెట్టకపోవడం వలన.
- ❖ అనారోగ్యంతో వున్న వ్యక్తి దగ్గడం మరియు వారి ముక్కు శుభ్రపరుచుకోవడం మొదలైన ప్రక్రియలు ఆహార పదార్థాలు వున్న చోట చేయడం వలన.
- ❖ ఆహార పదార్థాలు తయారు చేసేవారు కాని, ఆహార పదార్థాలు అమ్మే వారు కాని వ్యక్తిగత శుభ్రత పాటించక పోవడం వలన ఉదా :- తరచుగా చేతులు కడుక్కోకపోవడం వలన.



ఉదా

సూక్ష్మక్రిములు

ఒక చోట నుండి మరొక చోటికి వెళ్ళే క్రమం.



Chemicals

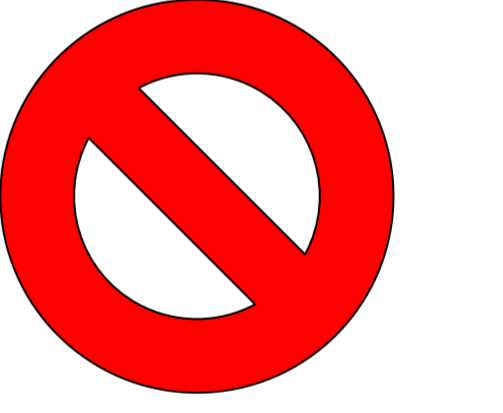


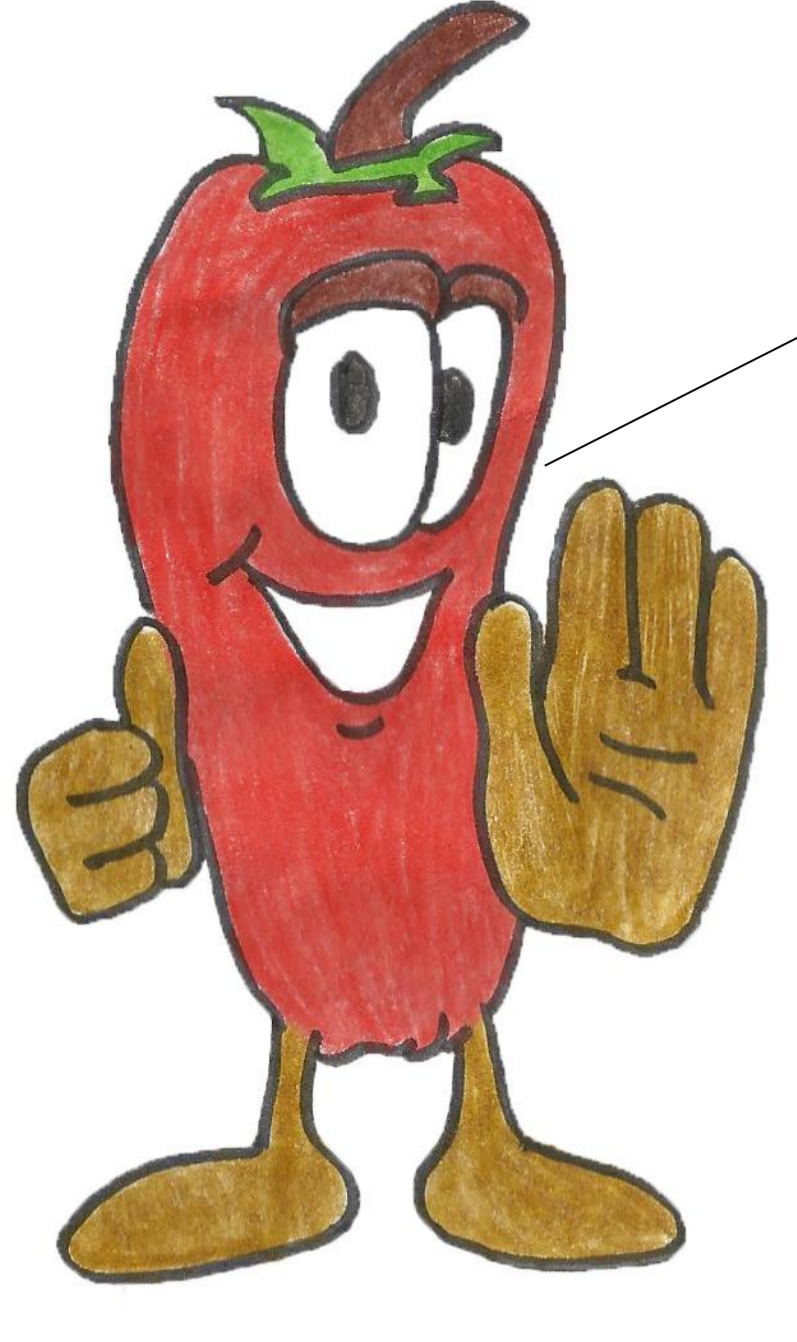
ఆహార పదార్థాల రవాణా, నిల్వ చేయడంలో సరియైన జాగ్రత్తలు :

→ always checking („BAS“)

శుభ్రపరచడం/ కడగడం

ఆహారం గురించి మనం ఏమి తెలుసుకోవలసి ఉంది'





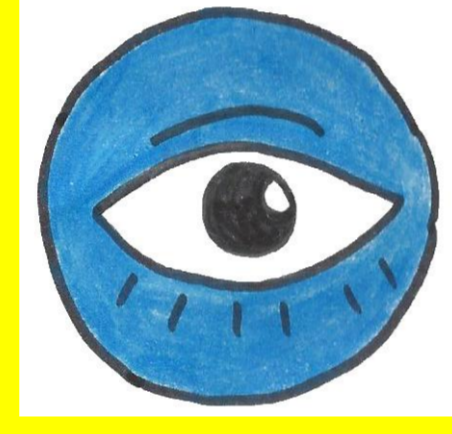
సంక్షిప్తీకరించు

•Class I

సురక్షితం కాని ఆహార

చాట్‌బండ్ల వద్ద, వండకుండా తినే పదార్థాలు (ఉల్లిపాయ, మిర్చి ముక్కలు మొదలగునవి) మూతలు లేకుండా వినియోగదారుల కొరకు ప్రదర్శించడం వలన దుమ్ము, పరిసర ప్రాంతాల కాలుష్యం, ఆహార పదార్థాలను కలుషితం చేస్తాయి.

• ఎల్లప్పుడూ తనిఖీ **the „big 3“**:



- కనబడుతాయి : - కలుషితమైన ఆహార పదార్థాలు స్పృశించినప్పుడు ఎలా కనబడతాయి?
- వాసన చూసినప్పుడు :- కలుషిత ఆహారం నుండి ఎలాంటి వాసన వస్తుంది?
- రుచి : - కలుషితమైన ఆహార పదార్థాల రుచి ఎలా వుంటుంది?

Safe Water



ఆహార పదార్థాల తయారీలో ఉపయోగించే పదార్థాలను ప్రకృత పెట్టినట్లు అయితే, వీటి తయారీలో ఉపయోగించే నీటి వలన ఎక్కువ శాతం ఆహార పదార్థాలు కలుషితం అవుతాయి.

Safe Water

- రంగు, రుచి, వాసన మరియు శుభ్రత (ఎలాంటి వ్యర్థ పదార్థాలు లేకుండా) వున్న నీరు, సురక్షితమైన నీరు అంటారు. ఆహార పదార్థాల కలుషితం లాగే నీటి కలుషితం కూడా మీ ఇంద్రియాలు కనుగొన లేవు.

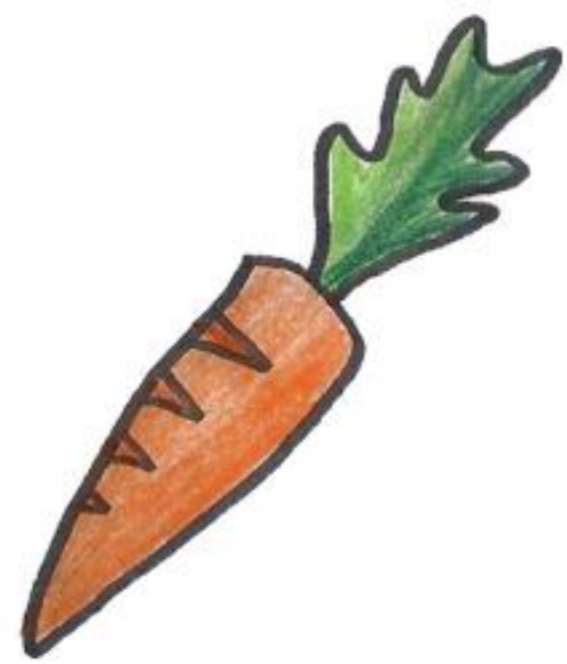


కోసం స్ట్రీస్ వాటర్ ఉపయోగించండి

త్రాగడానికి మరియు పండ్ల రసాలలో కలుపుటకు (drinks, Juices),
ఐస్ తయారీలో,
పండ్లు మరియు కూరగాయలు శుభ్రపరచుటకు,
ఆహార పదార్థాలతయారీలో,
చేతులు కడుక్కోవడంలో శుభ్రమైన నీటిని ఉపయోగించాలి.



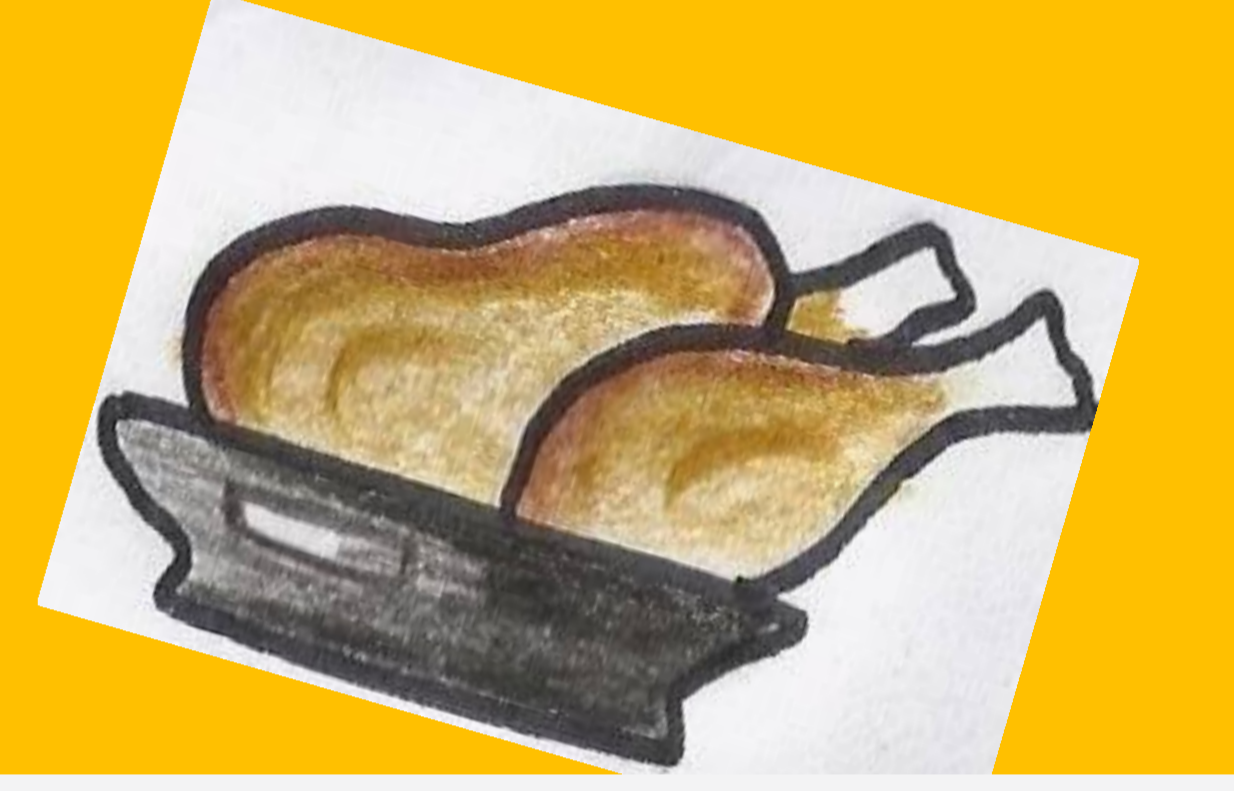
METRO
Customer Care
155 313



Preparing safe Street Food : raw Material on Purchase and during storing

మెటీరియల్ నిల్వ :

ప్రపాదించిన సరుకులను కొనుగోలు చేయుటకు మరియు నిల్వ చేయుటకు ముందు నాణ్యమైన సరుకు నుండి వేరు చేయాలి.



మాంసంతో తయారు చేసిన ఆహార పదార్థాలవిషయంలో జాగ్రత్త వహించాలి

నిల్వ వుంచిన ఆహార పదార్థాలు మరియు వండిన ఆహార పదార్థాలు లేదా వండడానికి ఉపయోగించే పదార్థాలను వేరుగా ఉంచాలి/కలుపరాదు.

హైదరాబాద్‌లోని ఆహార పదార్థాలు విక్రయించే
వ్యాపారులకొరకు శిక్షణ పరికరం

Tips and Tricks for a safe, effective and sufficiency storage

వేడి, చల్లని గాలి, వెలుతురు మరియు నీడవున్న (సూర్యరశ్మి పడకుండా వున్న) ప్రాంతాలను
సరుకులు నిల్వ చేయడానికి ఉపయోగించాలి.



స్వల్ప సమయం మాత్రమే నిల్వ చేయండి.



సరుకులు ప్రత్యేకించి ఒక్క గదిలో వుంచడం మంచిది.



అన్ని పదార్థాలు మూతలతో కప్పి వుంచాలి. ఇవి ఉపయోగించిన తరువాత మరల మూతపెట్టాలి.



తరచుగా అన్ని పాత్రలను నల్లా నీటితో (వేగంగా రావడం వలన మురికి పోతుంది.) మరియు సబ్బుతో
శుభ్రపరచుకోవాలి.

గుర్తు చేసుకొను :

కొనేముందు

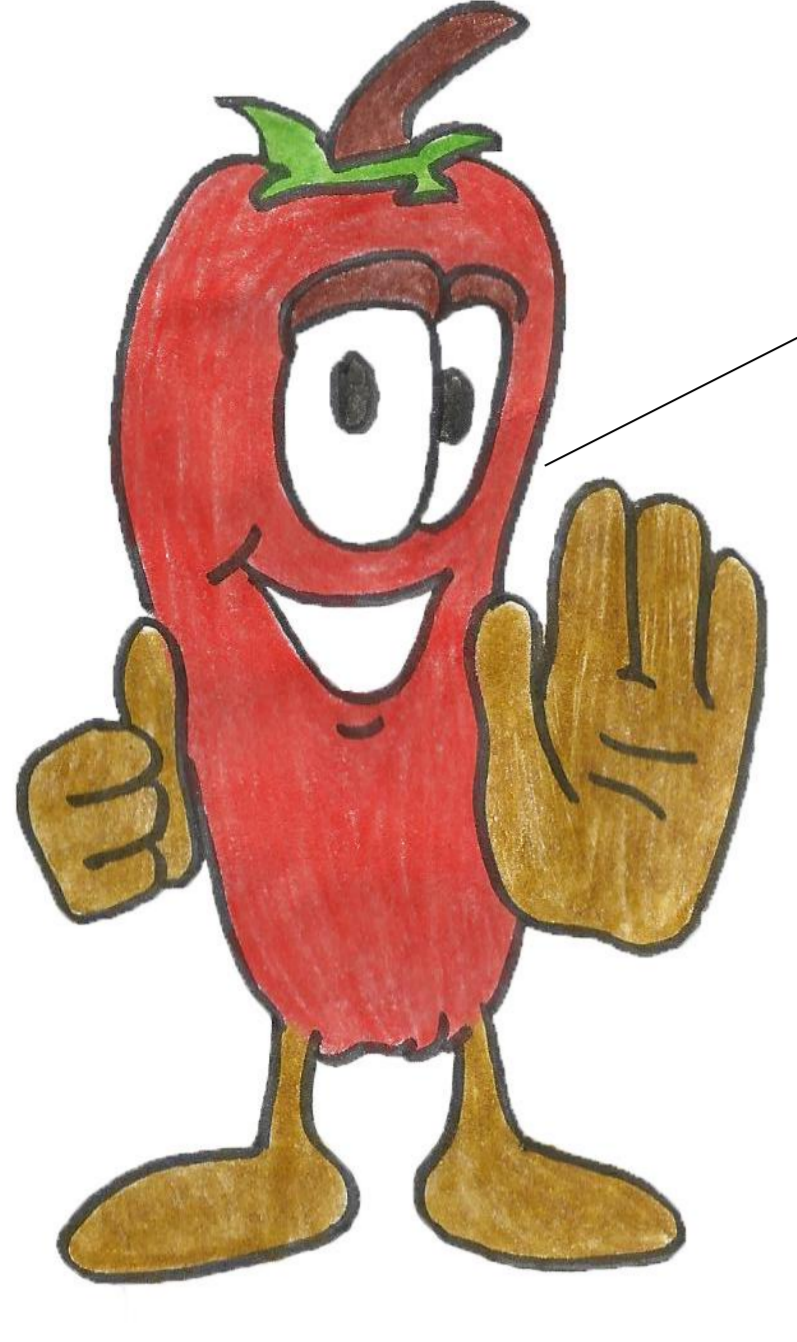
శుభ్రమైన పాత్రలు

ముడిసరుకు
Raw materials

తయారు చేయడం

విక్రయం
వరకు
నిలువ చేయడం

పని విభజన

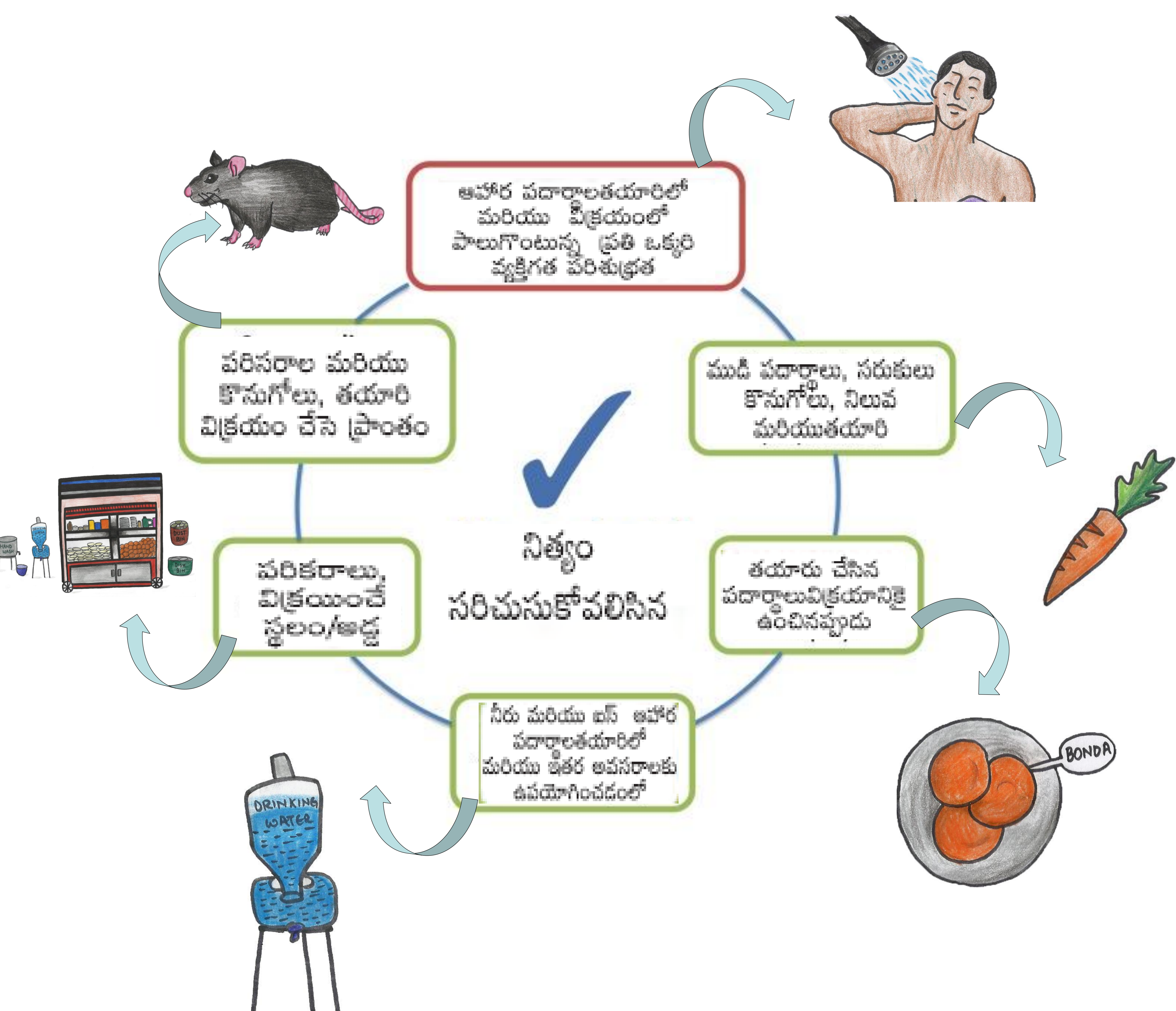


సంక్షిప్తీకరించు

•Class II

హైదరాబాద్‌లోని ఆహార పదార్థాలు విక్రయించే
 వ్యాపారులకొరకు శిక్షణ పరికరం

Personal Hygiene and Vendor's Health



Hand- Washing

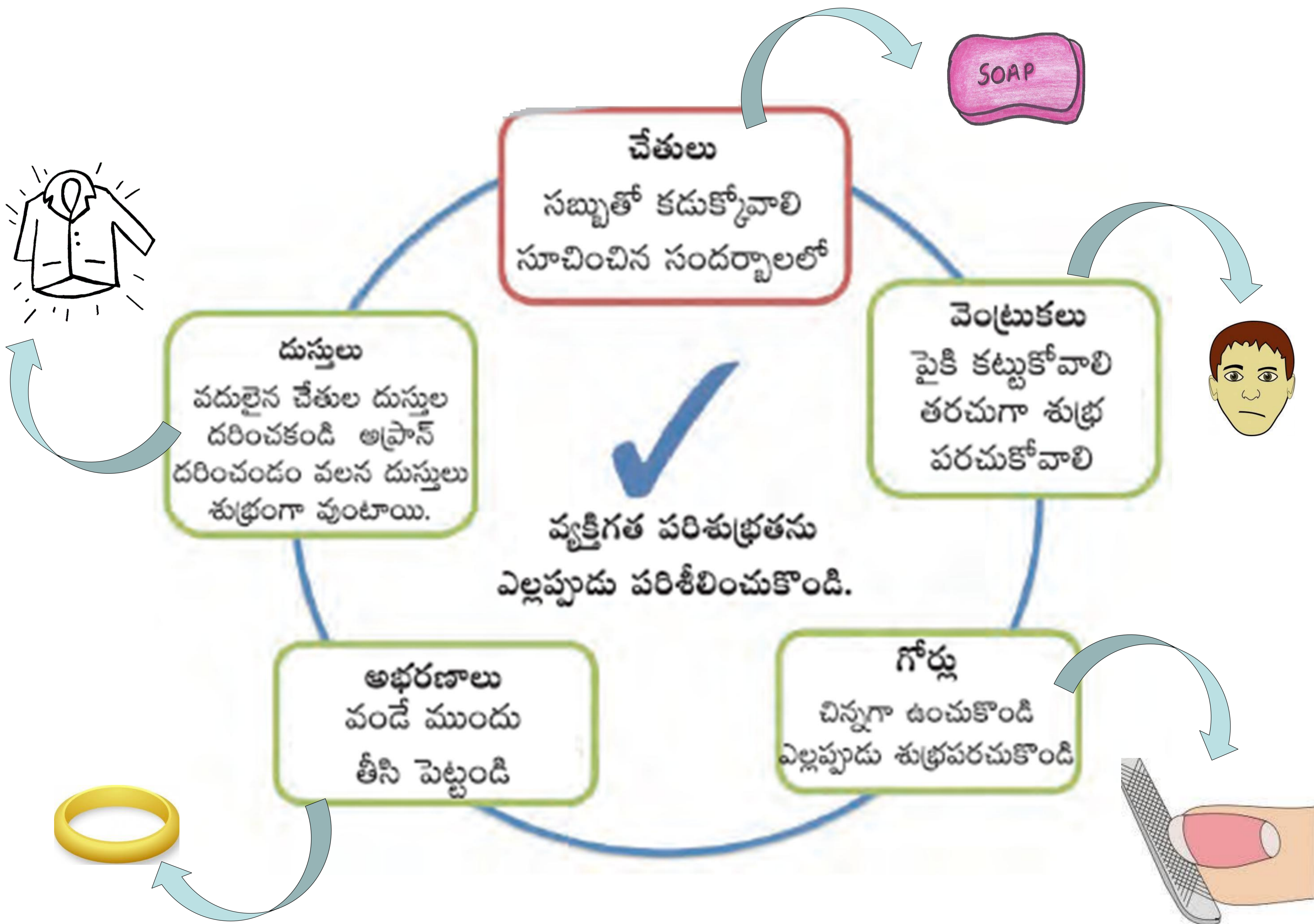
ఆహార పదార్థాల తయారీలో మీరు ఏ సందర్భాలలో చేతులు శుభ్రపరచుకో వలసి ఉంటుంది?

- ఆహార పదార్థాల తయారీలో మీరు ఏ సందర్భాలలో చేతులు శుభ్రపరచుకో వలసి ఉంటుంది?
- ఆహార పదార్థాలు తయారు చేసే ముందు మరియు ఆహార పదార్థాల తయారు చేసే సందర్భంలో చాలా సార్లు చేతులు కడుక్కోవలసి ఉంటుంది.
- ఆహార పదార్థాలు తినేముందు (ఆహారం తినుకునే ముందు).
- మల, మూత్ర విసర్జన తరువాత, అలాగే పిల్లలమూత్రపు గుడ్డలు (Nappyipads) మార్చిన తరువాత

ఏమి ?



Personal Hygiene and Vendor's Health



Wounds and Sickness

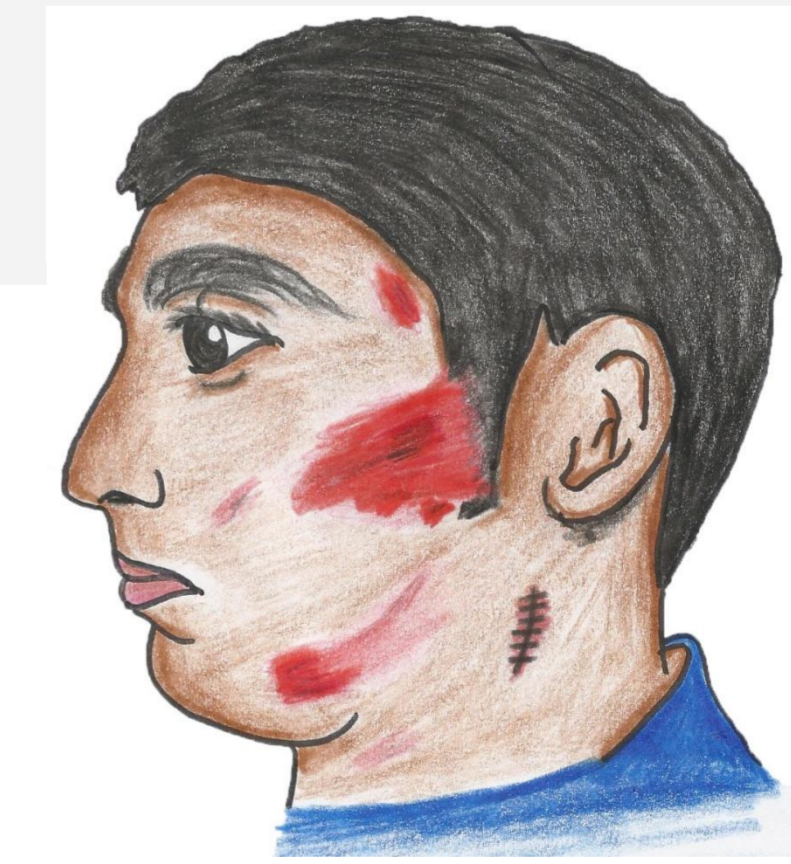


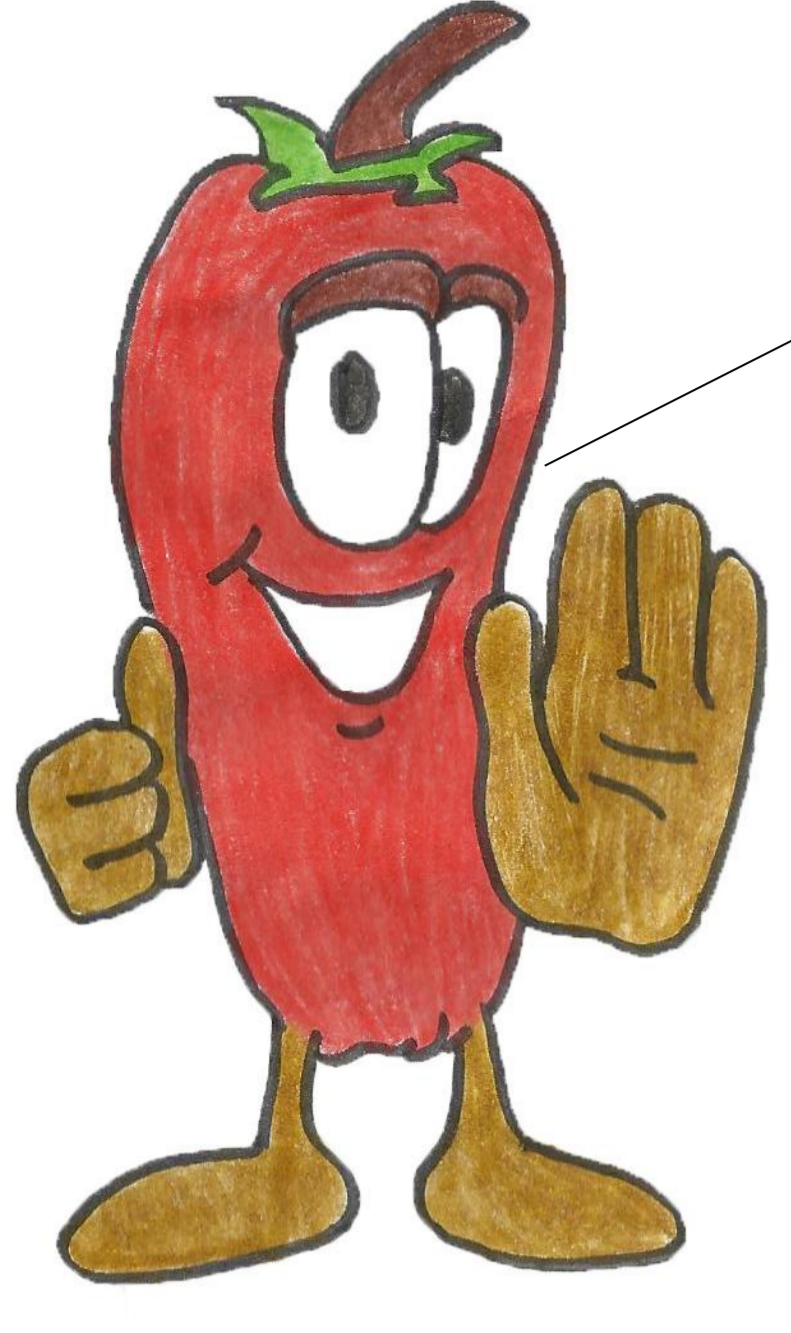
మీకు అనారోగ్యంగా ఉన్నప్పుడు ఆహార పదార్థాలజోలికి పోకండి, (తయారి మరియు విక్రయం) విశ్రాంతి తీసుకొండి, మీరు దగ్గినప్పుడు, తుమ్మినప్పుడు.

అనారోగ్యబారిన పడకుండ జాగ్రత్తలు తీసుకొండి, తరచుగా చేతులు కడుక్కొండి.



గాయాలు : ఆహార పదార్థాలు తయారు చేసేటప్పుడు గాయాలు మరియు కోసుకుపోయిన గాయాలకు కట్టు కట్టుకోవాలి. గాయలు పెద్దవి కాకుండ జాగ్రత్త తీసుకోవాలి.





సంక్షిప్తీకరించు

•Class III

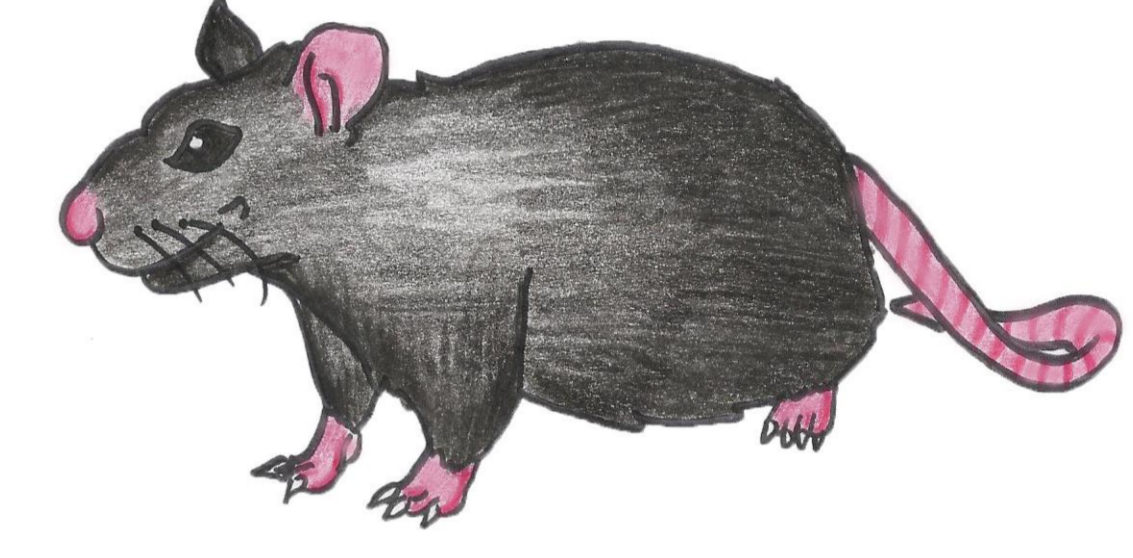
Vending Unit

మీరు వ్యాపారానికై స్థలం ఎంపిక చేసే ముందు పరిసర ప్రాంతాలను గమనించండి.

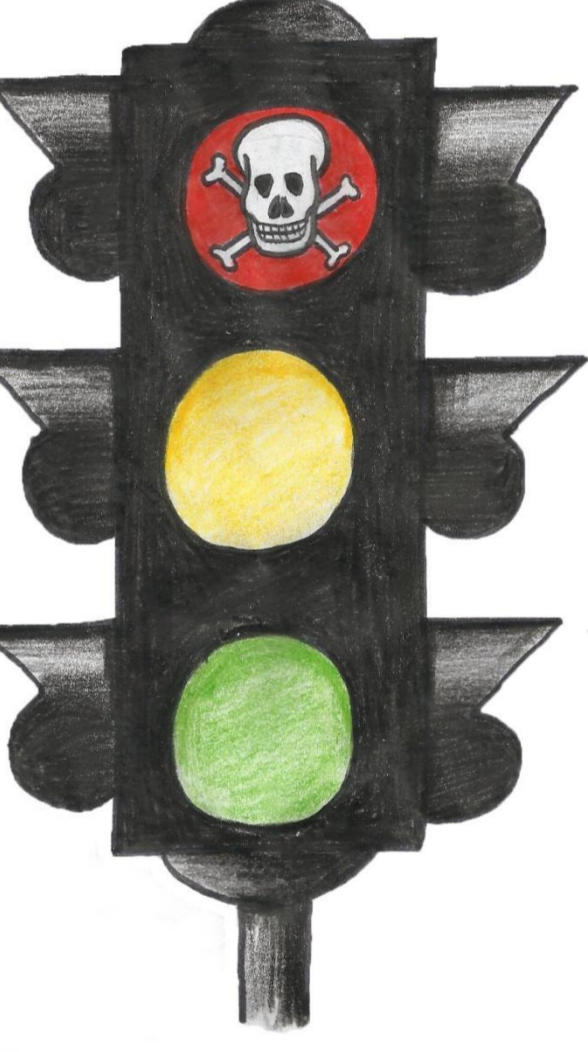
చిత్ర కుండిలవద్ద



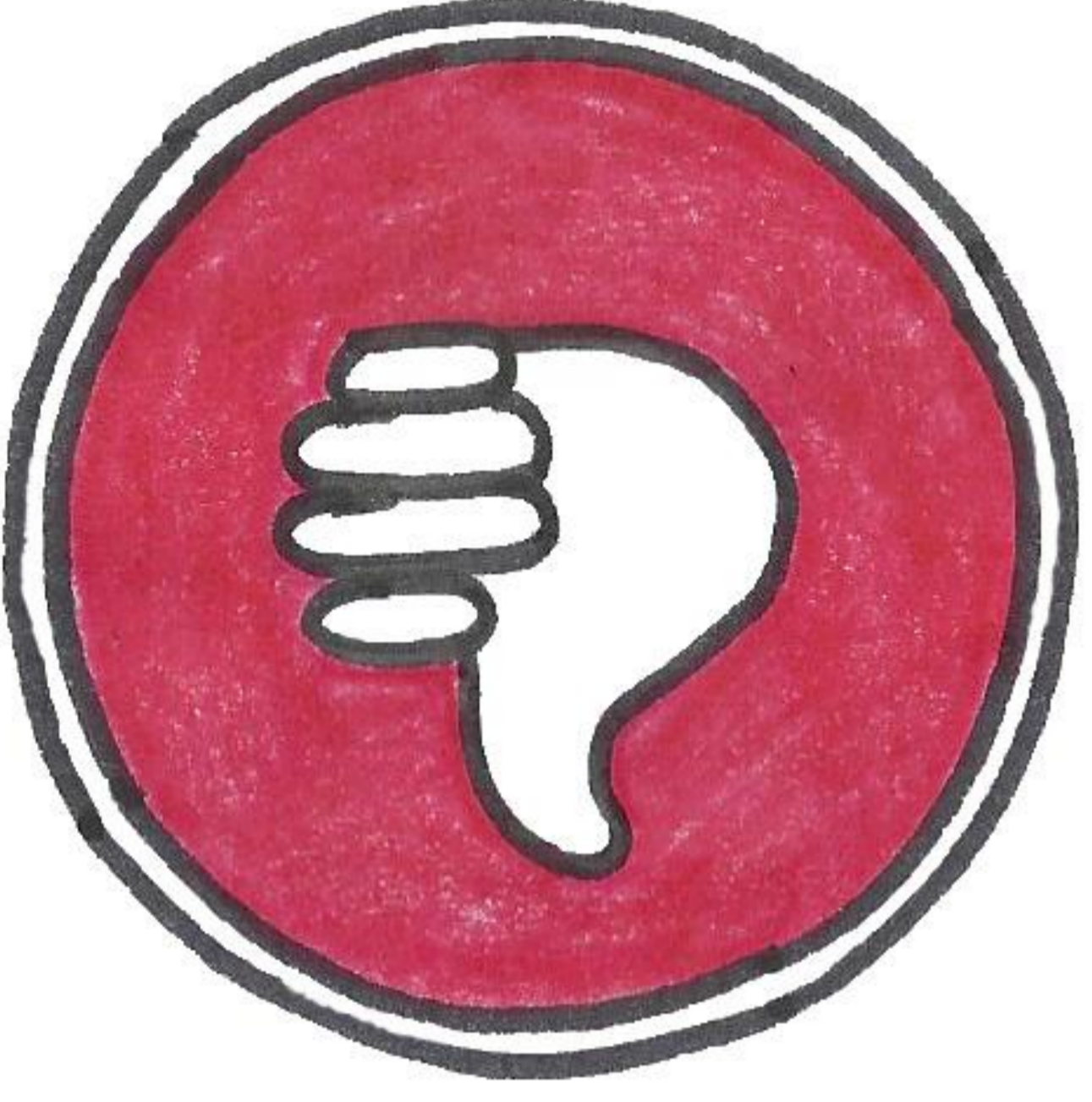
నాలాలవద్ద



బట్టలు శుభ్ర పరచుస్థలాలు



ఎక్కువ జనాభా వున్న ప్రాంతాలు



బండ్లపై వ్యాపారానికి స్థలం ఎంపిక చేసేటప్పుడు మంచి గాలి, వెలుతురు, నీటి
వసతి మరియు కరెంట్ (Electricity) సౌకర్యాలు ఉండేటట్లు చూసుకోవాలి.

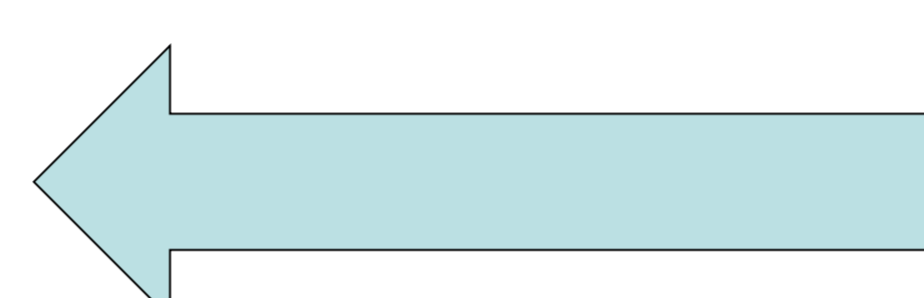
Important facilities



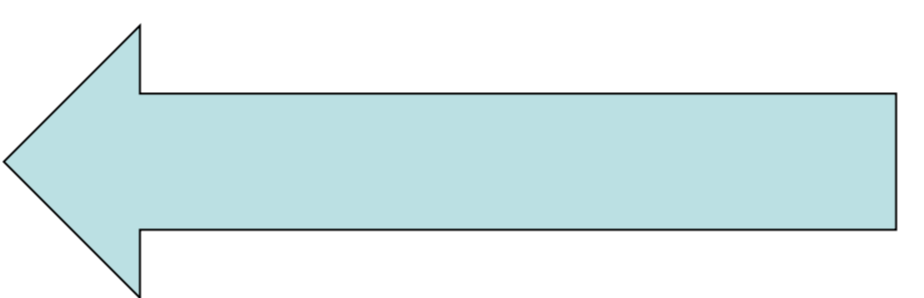
- ఉపయోగించిన ప్లేట్లు (తిన్న ప్లేట్లు) ఉంచుటకు ఒక్క పాత్ర (tab)
- నిలువ చెసుకొనుటకు సౌకర్యం (ఆహార పదార్థాలు, ముడి పదార్థాలు)
- చెత్తకుండి (Dust bin).
- చేతులు శుభ్రపరచుటకు సౌకర్యం
- పాత్రలు శుభ్రపరచుటకు బకెట్
- పరిసరాలు శుభ్రపరచుటకు చీపురు

హైదరాబాద్లోని ఆహార పదార్థాలు విక్రయించే
వ్యాపారులకొరకు శిక్షణ పరికరం

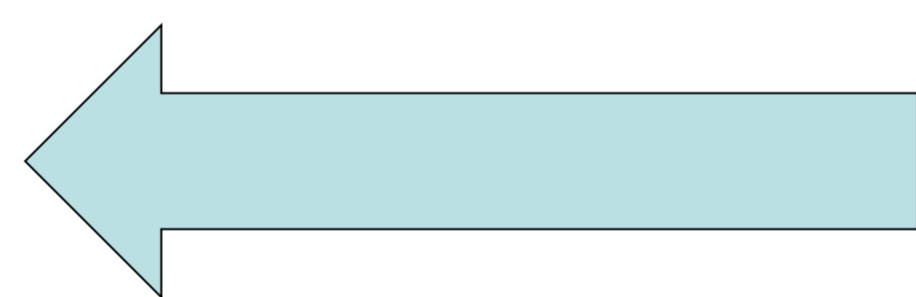
“Don't's”



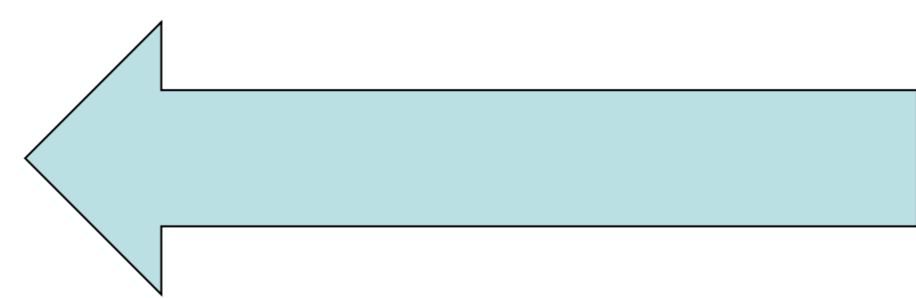
ఎక్కువ జనాభా వున్న ప్రాంతాలు



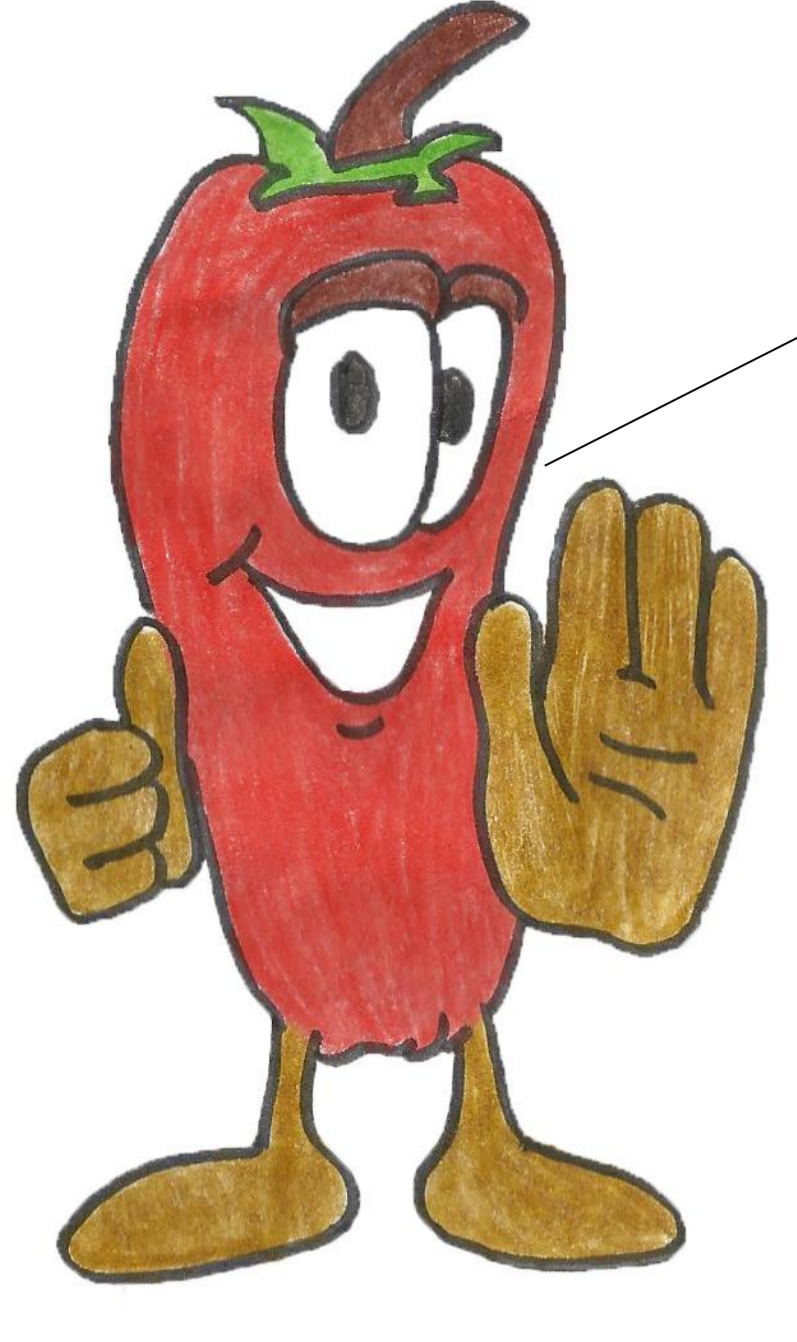
చిత్ర కుండిలవర్ష



నాలాలవర్ష



చిత్ర కుండిలవర్ష



సంక్షిప్తీకరించు

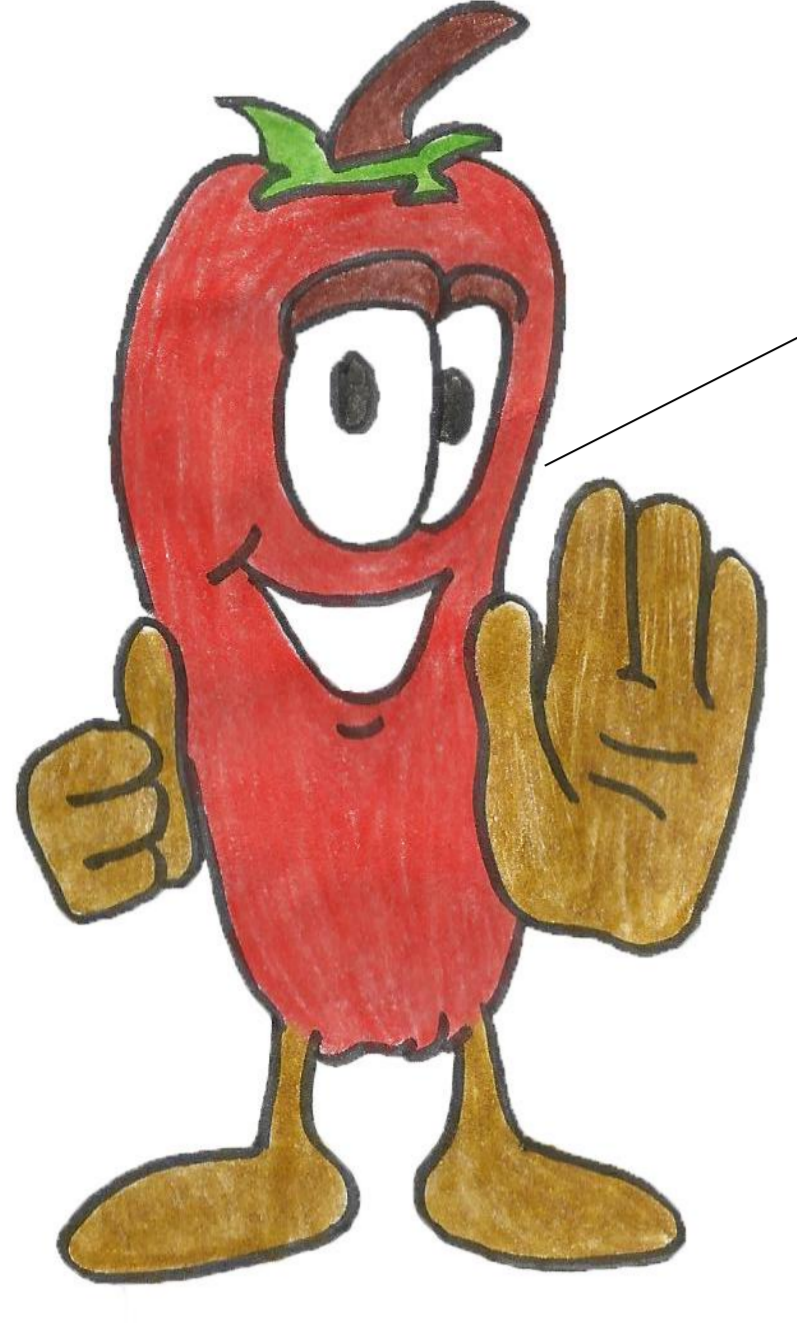
•Class IV

హైదరాబాద్‌లోని ఆహార పదార్థాలు విక్రయించే
వ్యాపారులకొరకు శిక్షణ పరికరం

Trainings Material
“Sustainable Street Food
Plan” [CLASS IV]

The advantages of using re-usable material and segregating





సంక్షిప్తీకరించు

•Class I

•Class II

•Class III

•Class IV



[TOT] Trainings Material "Sustainable Street Food Plan"

[CLASS I]

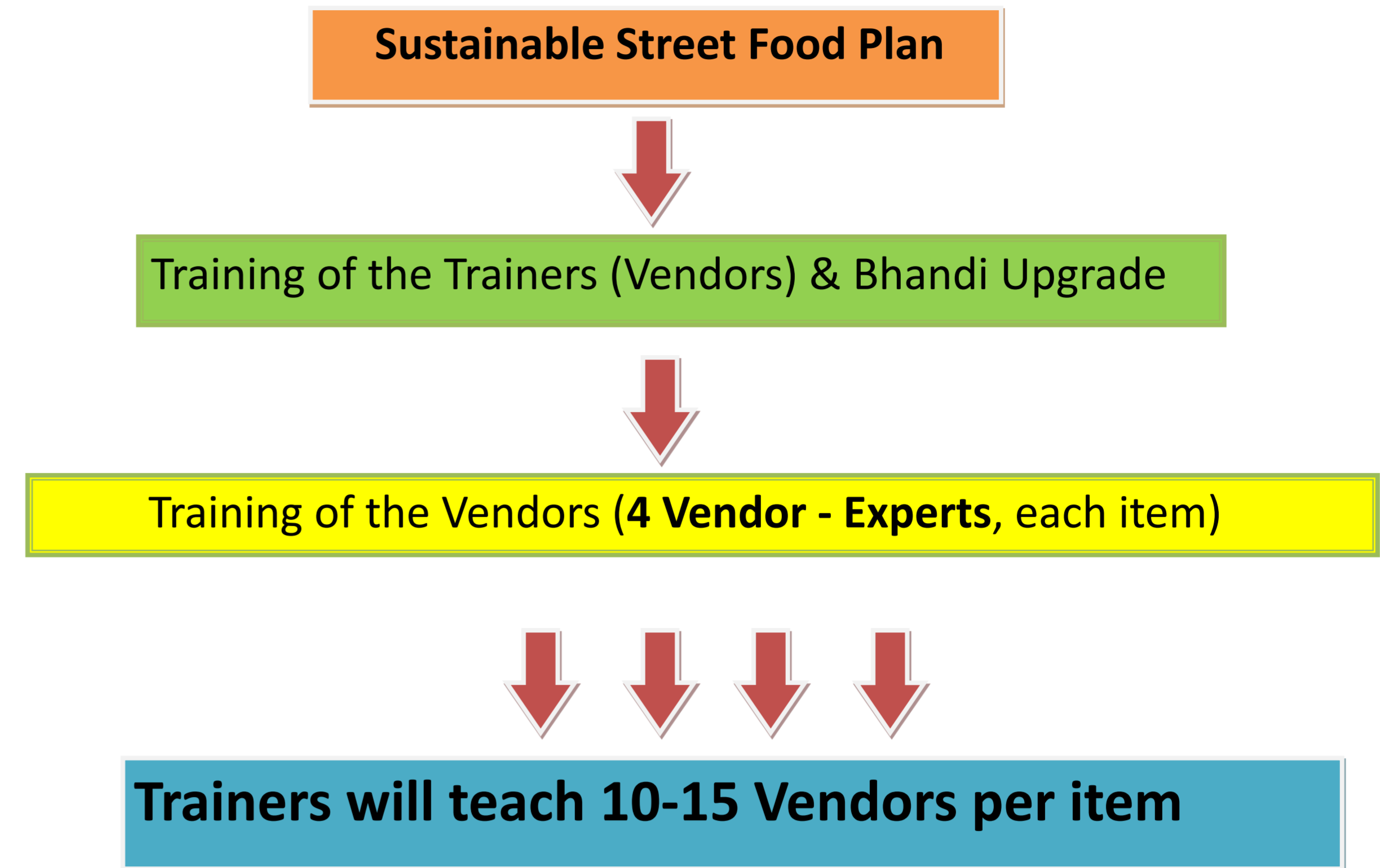
General

Structure

Important:

Street Food Vendors care about Food- Safety

- Unsafe Food causes **health problem**
- Selling food, which is not safe for consumption, is **punishable by law**
- Peoples`opinion „to eat street food is not safe“ will **be changed**



"BAS"

Why is "Safe street food" for every vendor required?



• „Be informed“



• „Act safe, always“



• „Share your knowledge“

- Food should be tasty and still appetite
- Serve the body with vitamins
- customers will appreciate it
- To eat not safe street food causes foodborne diseases

Training



Awareness



Enabling domestic action



Definitions

- „Safe food“
- „Unsafe Food“
- „Food-safety“
- „Foodborne Diseases“
- „Poisoning“
- „Food Adulteration“

is food that can be taken **without causing any harm** to the health of the person consuming it

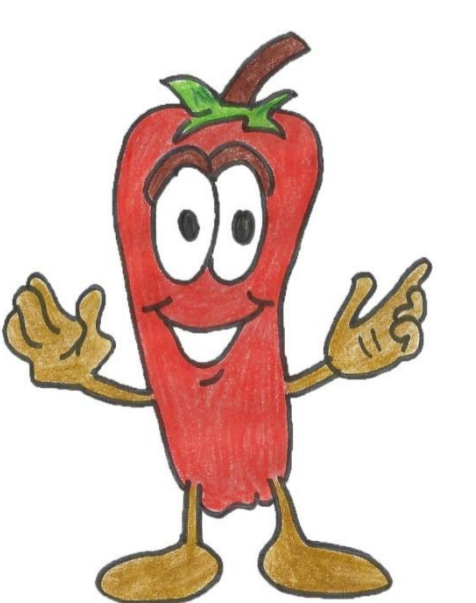
is food that has been contaminated and bears potential **health risks** when taken

is referring to all measures that ensure that food will **not cause harm to the consumer** when it is prepared and / or eaten according to its intended use

are those illnesses, which are caused by **eating unsafe foods**. This food then can have either been contaminated with **microorganism and chemicals or spoiled by natural toxins**

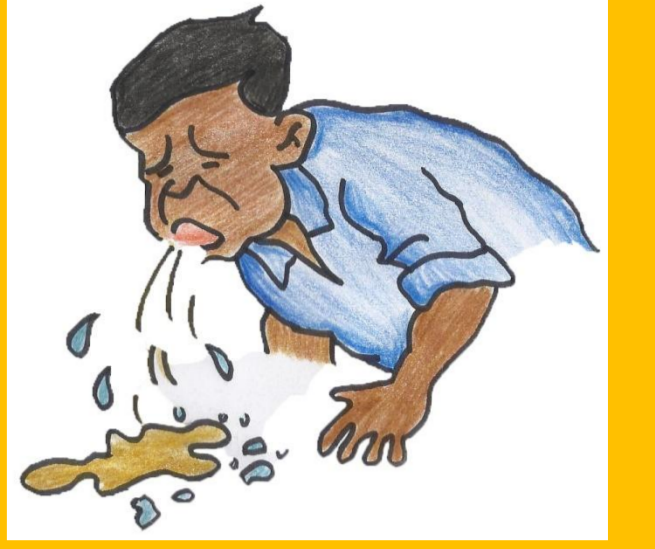
means, the chemical contamination of the food is the reason why people got sick. That`s why people also call foodborne diseases „Food Poisoning“

means, if the food quality is **lowered or affected by the addition of substance** which are injurious to health





- **Unsafe Food causes health problem**



- **Selling food, which is not safe for consumption, is punishable by law**

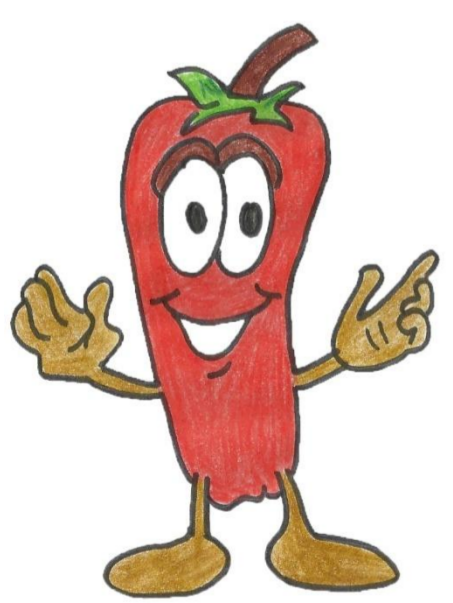


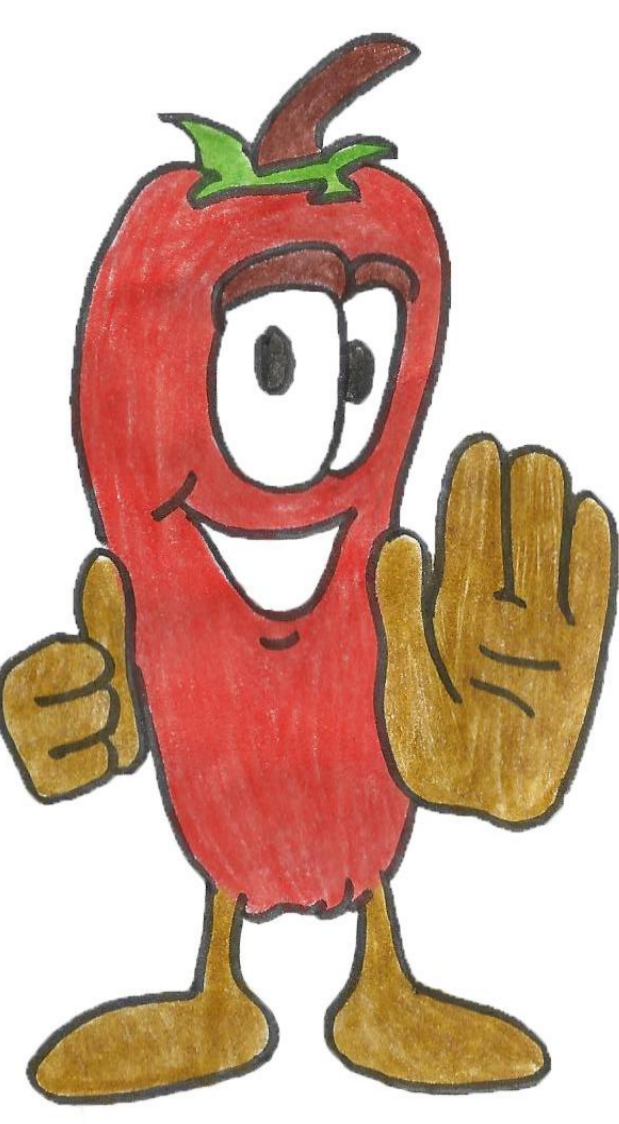
- **Peoples` opinion „to eat street food is not safe“ will be changed**



Why is “Safe street food” for every vendor required?

- **Food should be tasty and still appetite**
- **Serve the body with vitamins**
- **Customers will appreciate it**
- **To eat not safe street food causes foodborne diseases**





• „Be informed“



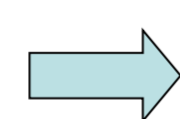
• „Act safe, always“



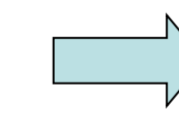
• „Share your knowledge“

Aims

Training



Awareness



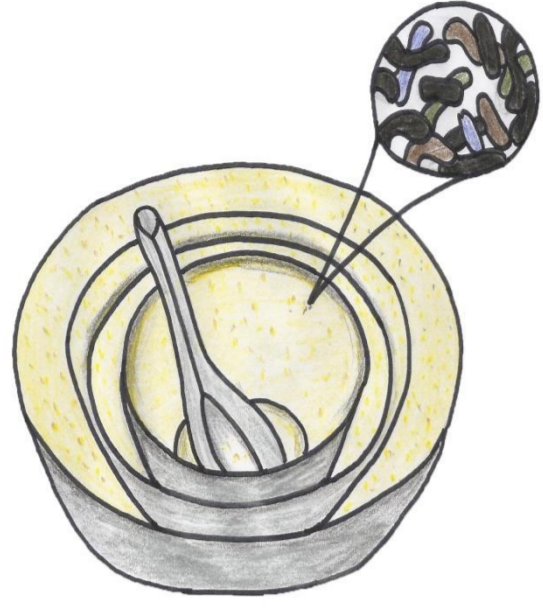
Enabling domestic action





Foodborne Diseases

- Most risks concerning foodborne diseases derive from **Microorganism, Chemicals, Food adulteration**
- Most common symptoms: Stomach pain, Vomiting, Nausea, Diarrhea



Microorganism

- Microorganism („germs“) are **not visible, very small living beings (1 lakh b on 1cm² human skin)**
- They can very easily spread by **physical contact, mixed old/fresh food, unwashed hands**
- Dangerous microorganism include: bacteria (salmonella), parasites (giardia), viruses (Norovirus)
- Microorganism are only visible when the food is **already totally spoilt** (bad smell, horrible taste)

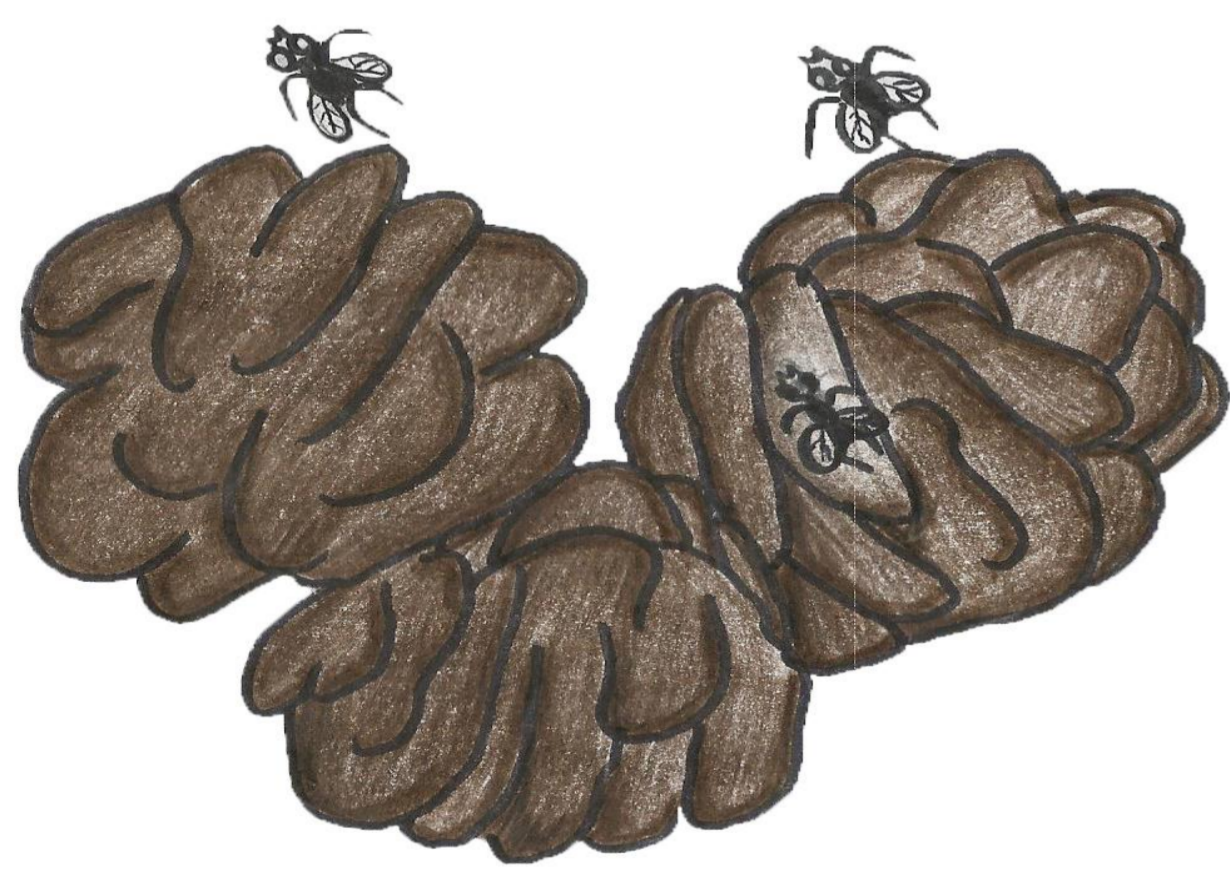
Keep your Food safe from bacteria:

- Do not store left overs for a long time (more than 1 day)
- Don't leave cooked food at room temperature for more than 2 h

Microorganism can be found in high concentration especially on:

- Feces of people and animals; domestic, marine and farm animals, soil and water

- Microorganism grow depending on **environment / surroundings** (hygienic condition), **temperature** and **time**
- Microorganism can move very easily:



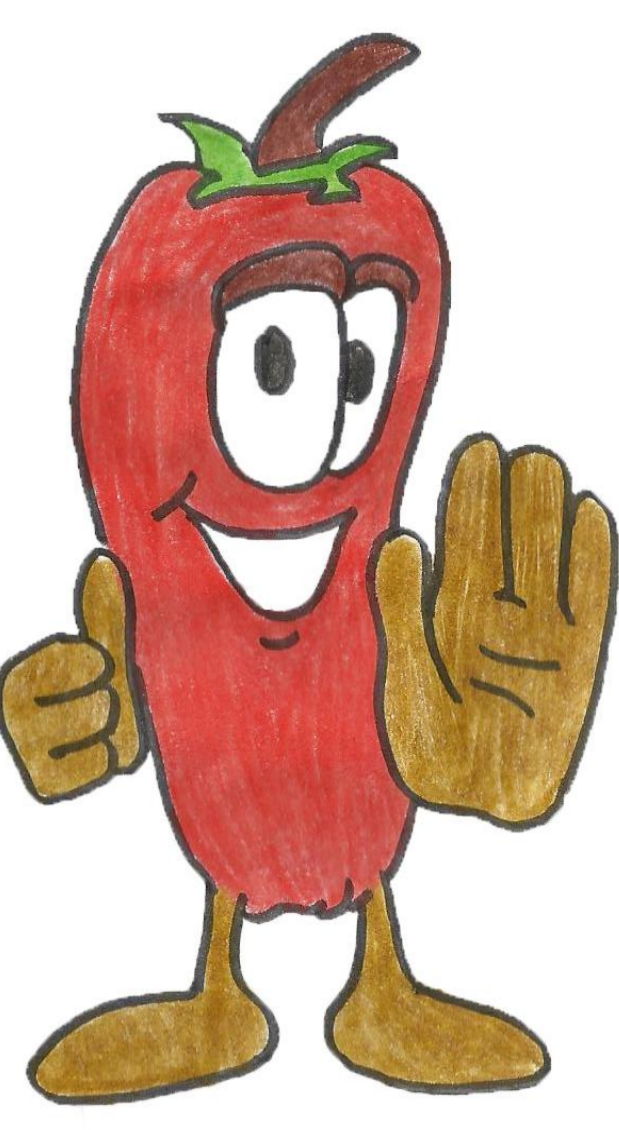
Chemicals and Food adulteration

- **Poisonal chemicals:** natural toxins, metals and environment pollutants
- can be reduced by:

Washing/ appropriate storage/ material from reliable sources/ always checking („BAS“)

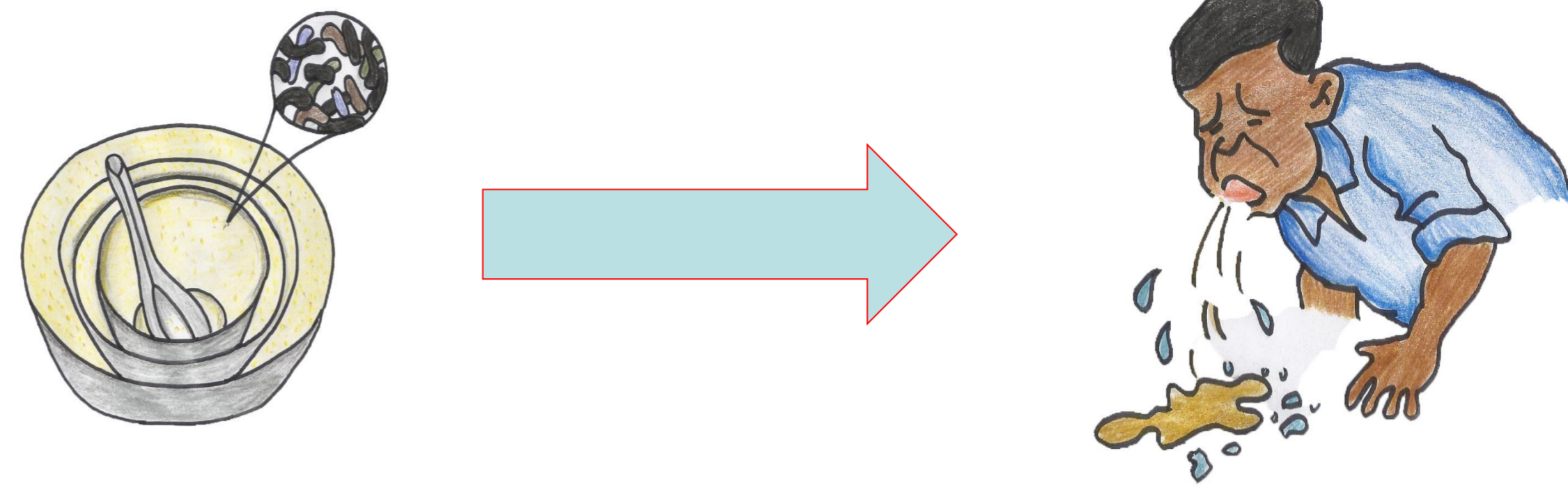


- **Food adulteration:** food quality is lowered or affected by the addition of substances which are injurious to health (for example especially by milk and milk products, atta, edible oils, cereals, besan, spices...)



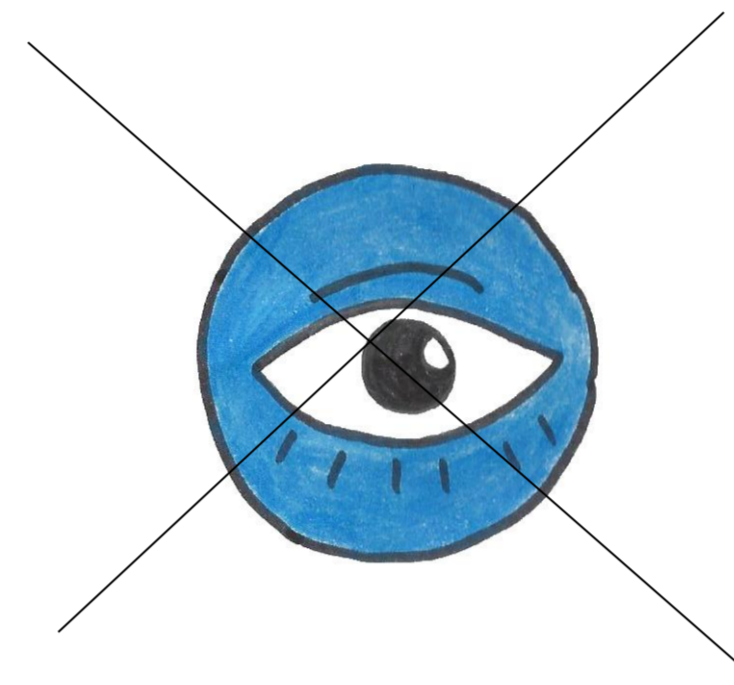
Foodborne Diseases

- **Microorganism, Chemicals, Food adulteration**
- Stomach pain, Vomiting, Nausea, Diarrhea



Microorganism

- Microorganism („germs“) are **not visible**
- They can very easily spread by **physical contact, mixed old/fresh food, unwashed hands**



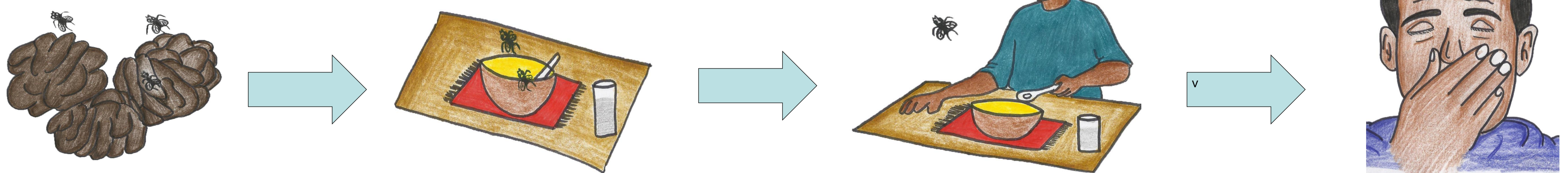
Keep your Food safe from bacteria:

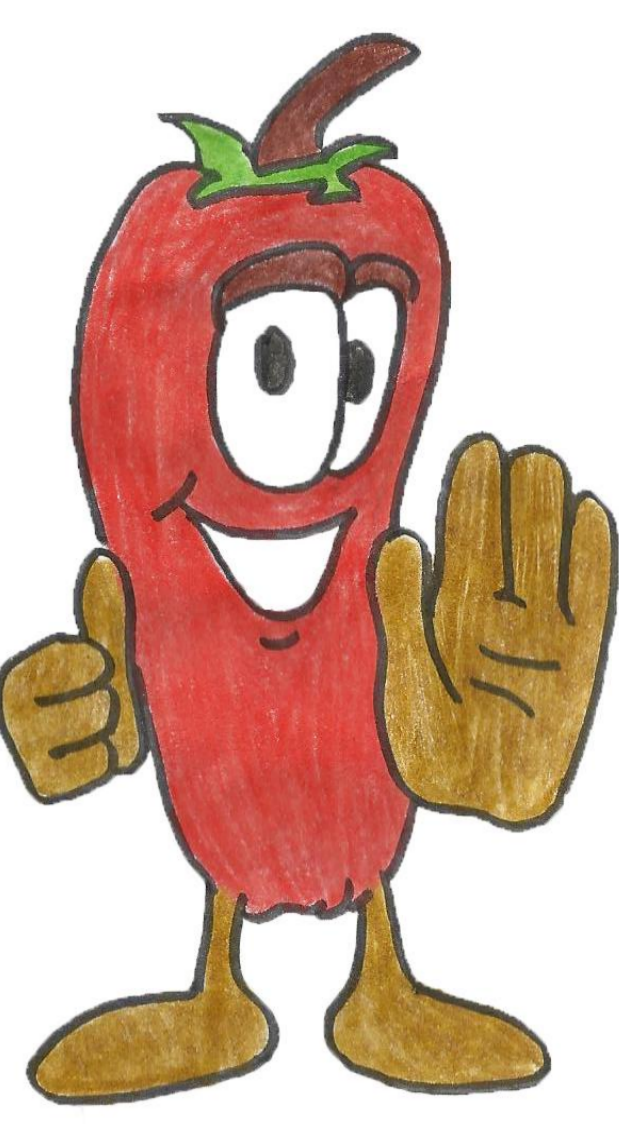


- **Do not store** left overs for a long time (more than 1 day)
- **Don't leave** cooked food at room temperature for more than 2 h
- **Most Microorganism on** Feces of people and animals; domestic, marine and farm animals, soil and water

- Microorganism grow depending on **environment / surroundings** (hygienic condition), **temperature and time**

Moving:





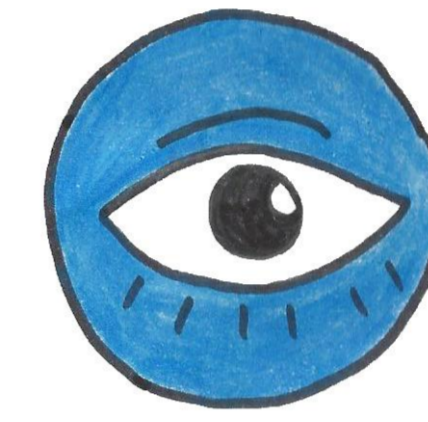
Foodborne Diseases

- Microorganism, Chemicals, Food adulteration
- Stomach pain, Vomiting, Nausea, Diarrhea



Microorganism

• Microorganism („germs“) are **not visible**



• They can very easily spread by **physical contact, mixed old/fresh food, unwashed hands**



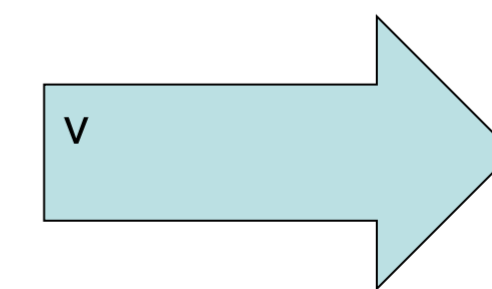
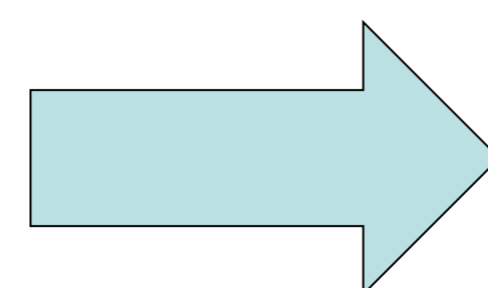
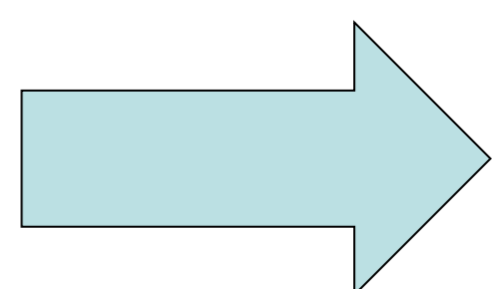
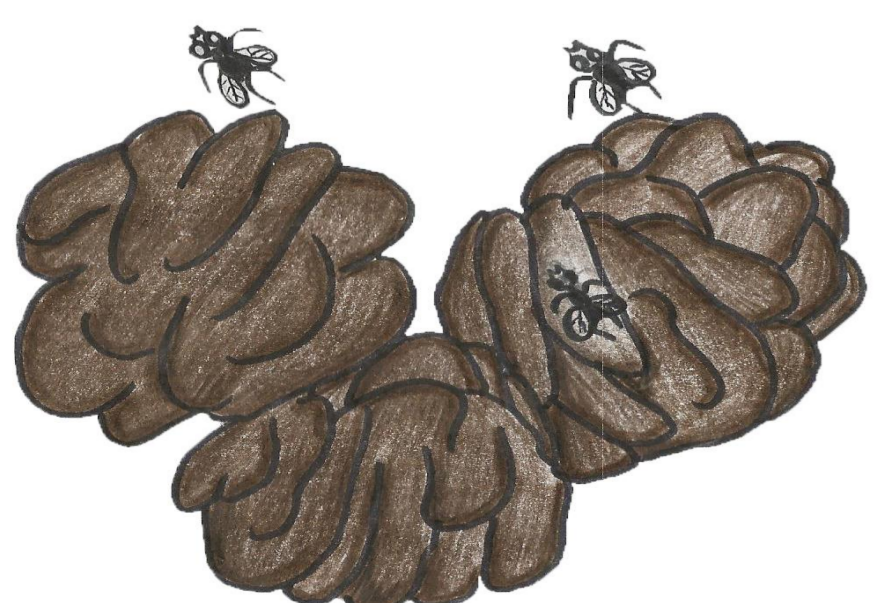
Keep your Food safe from bacteria:

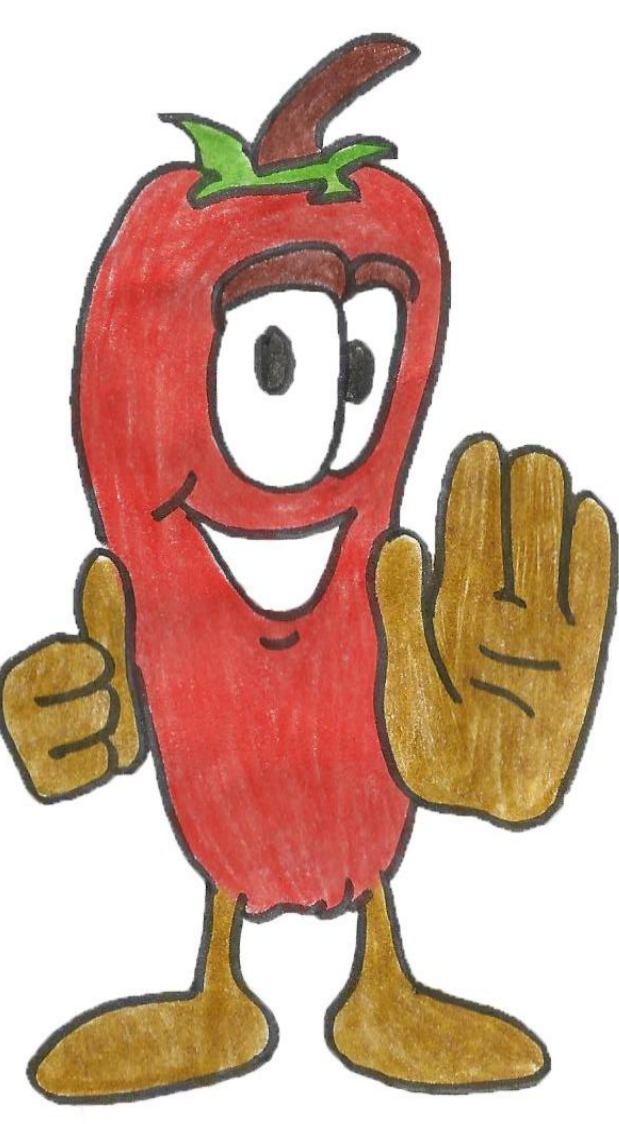


- **Do not store** left overs for a long time (more than 1 day)
- **Don't leave** cooked food at room temperature for more than 2 h
- **Most Microorganism on** Feces of people and animals; domestic, marine and farm animals, soil and water

• Microorganism grow depending on **environment / surroundings** (hygienic condition), **temperature** and **time**

• **Moving:**





- Poisonal chemicals can be reduced by:
**Washing/ appropriate storage/ material from reliable sources/
always checking („BAS“)**

- **Food adulteration**





Preparing safe Street Food

- Food becomes unsafe when items are stored on display, not covered properly or stored for more than 2 h without cooling or reheating
- For safe street food you have to maintain also **safe water, raw material, covered items and nutrients**
- Check always the „big 3“:

? Appearance (How do the items look like and feel?),
Smell (How do the items smell?) and
Taste (How do the items taste?)

Safe Water



Water holds the major risk for contamination!



Use drinking water or disinfect water by boiling for at least 3 min and chlorinate it

- Safe Water is:
- colorless, tasteless, odorless and clean
 - attain water from reliable sources and use purified or disinfected water

- Use clean water for:
- drinking and mixing of drinks
 - making ice
 - washing fruits and vegetables
 - preparing food
 - wahing hands





Storing Material:

- 1) **Sort out spoiled items during purchase and before storing.** Choose your dealer for materials on the criteria of freshness rather than price. Items which are already spoiled contain microorganism that increases the process of spoilage for items next to them.
- 2) **Take special care about non-veg items.**
- 3) **Do not mix stored items and prepared food in the cooking process!**

Tips and Tricks for a safe, effective and sufficient storage

- Choose **dry, cool, well ventilated and shady places** (away from sunlight)
- **Cover** all material and always close the opening after use
- Try to leave **room for the items**
- Make sure all containers are washed **under running water** and with **soap** regularly
- Keep **storage time** to a minimum



Preparing safe Street Food : raw Material on Purchase and during storing

Storing Material:

- **Sort out spoiled items during purchase and before storing.** Choose your dealer for materials on the criteria of **freshness** rather than price. Items which are already spoiled contain microorganism that increases the process spoilage for items next to them
- **Take special care about non-veg items**
- **Do not mix stored items and prepared food in the cooking process!**



Tips and Tricks for a safe, effective and sufficient storage

Choose **dry, cool, well ventilated and shady places** (away from sunlight)



Try to leave **room** for the items



Keep **storage time** to a minimum



Cover all material and always close the opening after use

Make sure all containers are washed **under running water** and with **soap** regularly



Selection on Purchase

- Select **fresh** and wholesome food.
- Avoid food that is **damaged or rotten**.
- Choose food that is **processed** for safety (e.g. pasteurized milk or irradiated meat)

Clean Utensils

- **Clean utensils** (pots, tools) and area of preparation. Use clean water and soap.
- Monitor **personal Hygiene** (hand wash etc. see also information in chapter IV).

Raw Materials

- **Check** all materials and **sort out** spoiled ones.
- **Wash** all fruits and vegetables with clean water. **Peel** them if possible.

Preparation

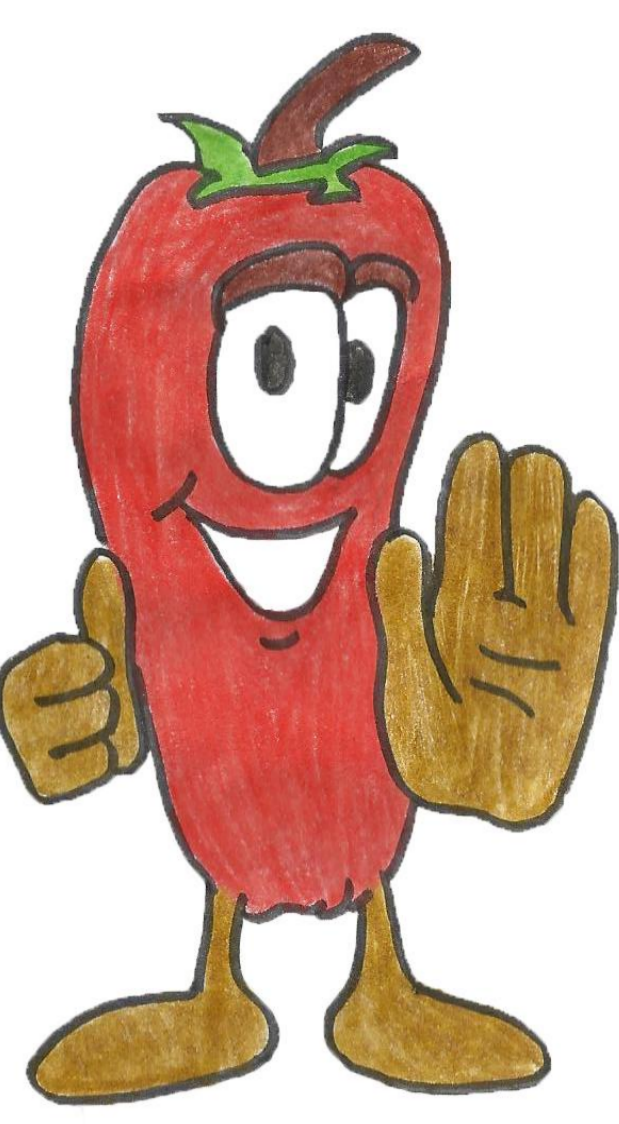
- Do not mix raw and prepared food.
- Use clean utensils and **clean water**.
- Monitor your **personal hygiene** after handling raw items and during the whole process.
- Items which spoil easily should be prepared in the end.

Storage until Consumption

- Between preparation, cooking and consumption store in **closed containers**.
- Store in the **fridge** as long as possible (5°C).
- Cover during display.

Division of work

- To avoid contamination divide your work or wash your hands after... (see also chapter V)
 - ...preparation of ingredients.
 - ...preparation of ready to eat food.
 - ...serving food to customers.
 - ...handling money.
 - ...dishwashing and cleaning.



Trainings Material of the Project “Sustainable Street Food Plan”

[CLASS III]

Personal Hygiene and Vendor's Health



Hand- Washing

- **Before** handling food /before eating
- **After** going to the toilet, urination
- **After** handling non-veg items
- **After** blowing your nose or coughing in your hands
- **After** handling chemicals, smoking, handling money





Wounds and Sickness

- Do not handle food when you are sick



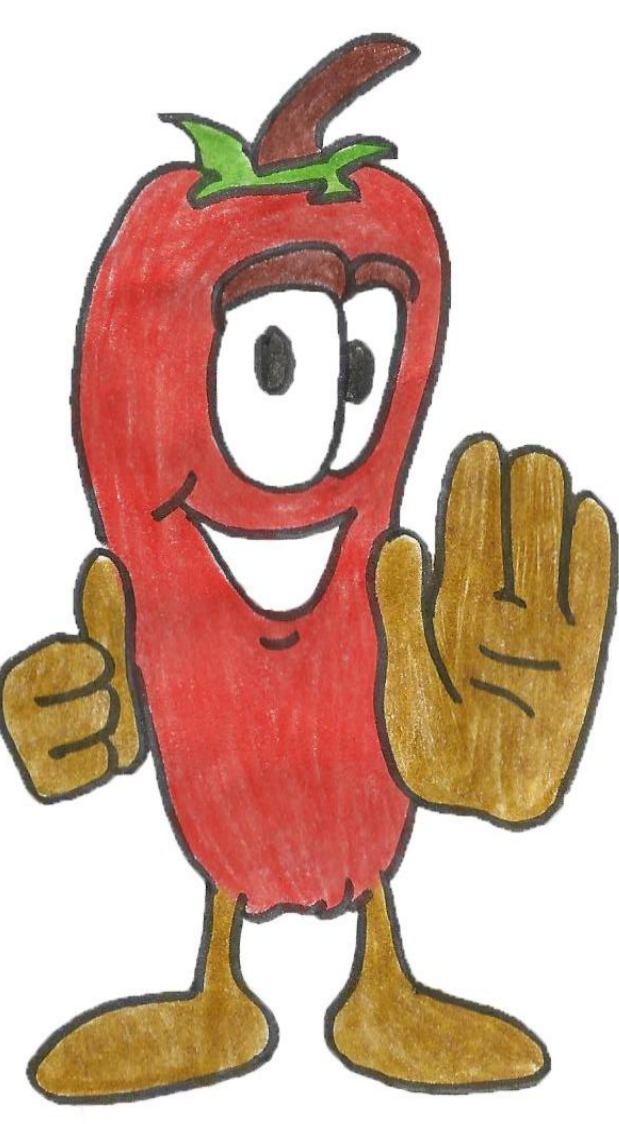
- Wash your hands often (after sneezing/coughing)



- Cover your wounds during the cooking process



- Prevent infections of the wound

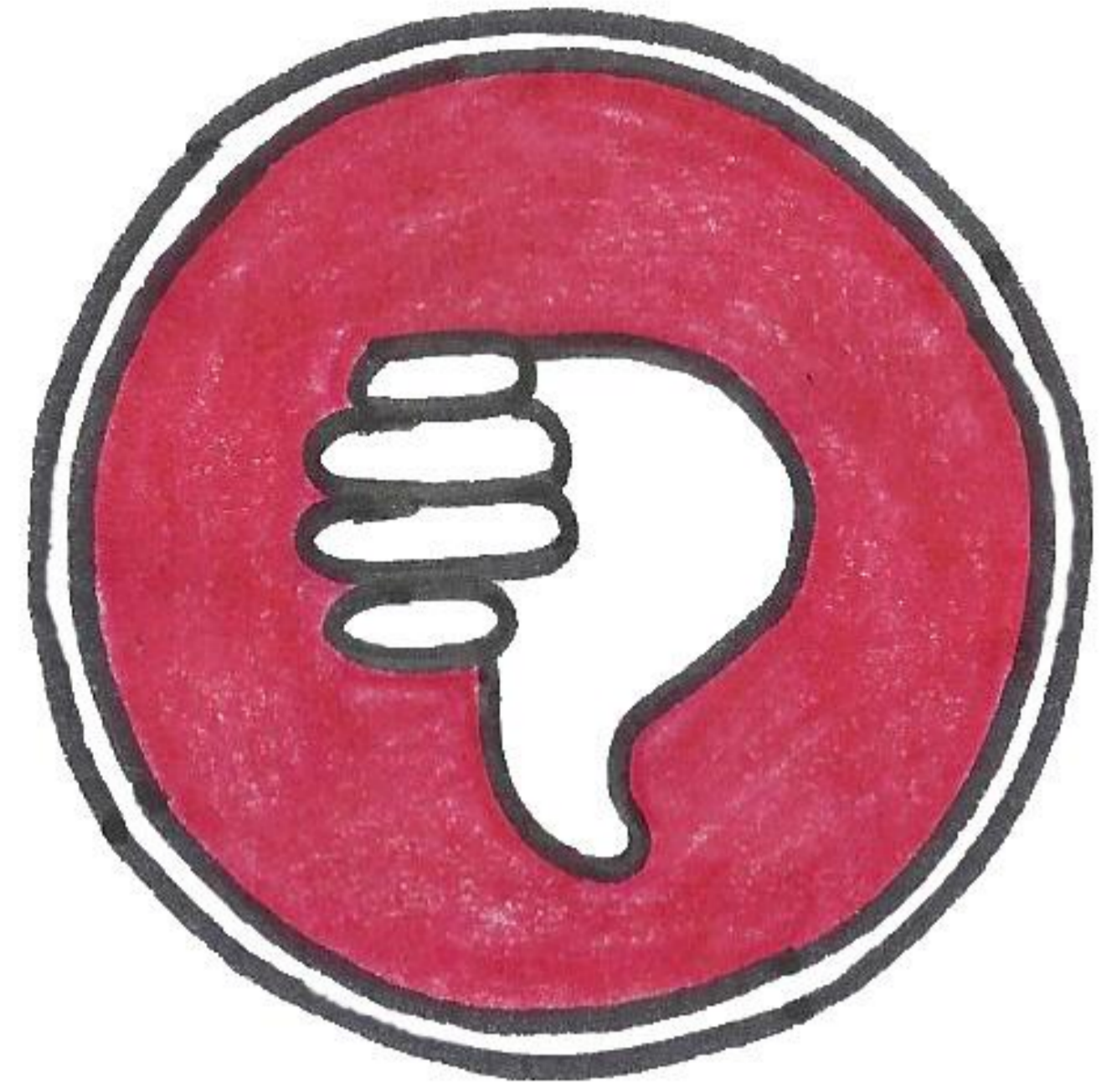


Trainings Material of the Project “Sustainable Street Food Plan”

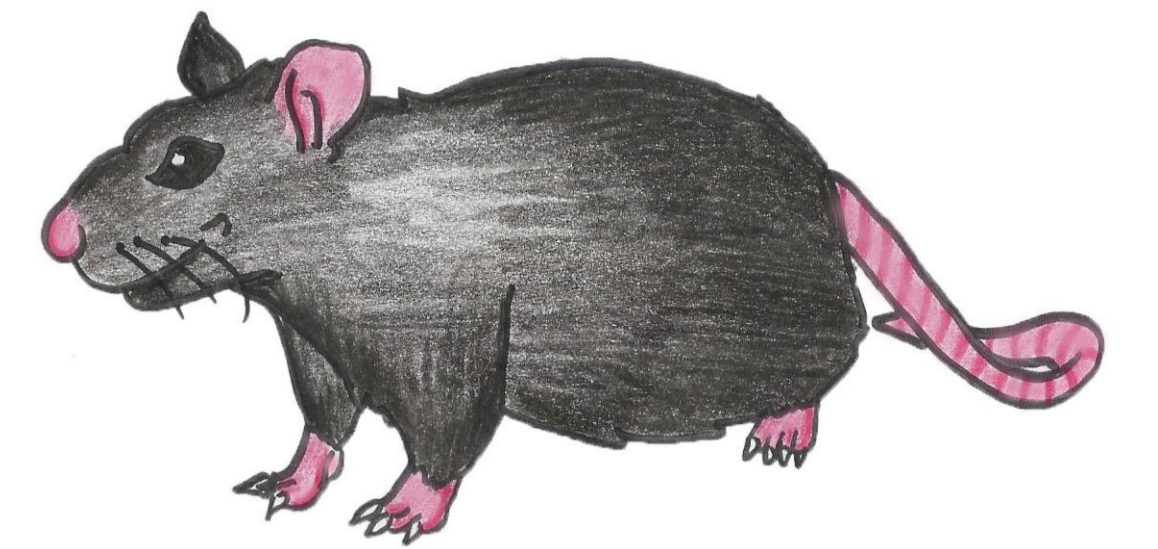
[CLASS IV]

Vending Unit

Places for selling food should not have the following surroundings:



- Garbage dumps & Waste collection areas
- Nalas, canals & sewages
- Washing places
- Highly polluted areas (crossroads)



Places should be required with:



- Access to Water
- Electricity
- Good Ventilation

Important facilities

- Hand wash facilities
- Drinking Water



- storage facilities
- dust bins (several for segregating)
- container for used plates



Trainings Material of the Project “Sustainable Street Food Plan”

[CLASS IV]

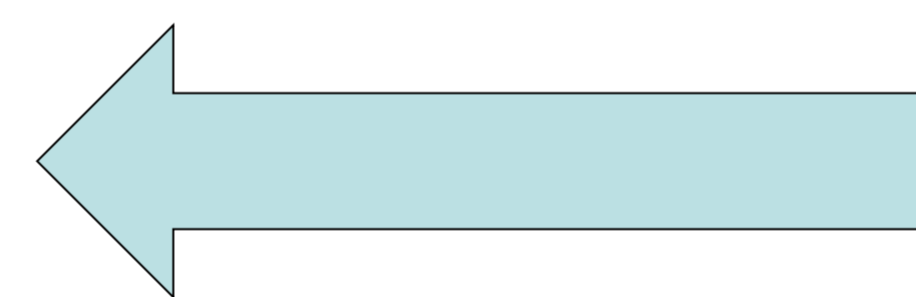
“Don’t’s”



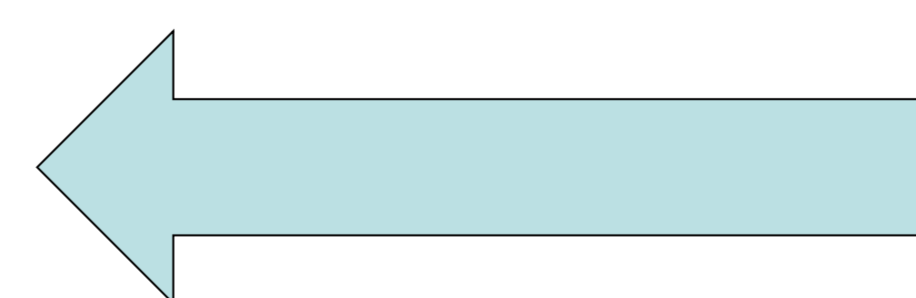
- Highly polluted areas



- Polluted streets



- Canals, Rivers, sewage



- Waste collection areas



Trainings Material of the Project “Sustainable Street Food Plan”

[CLASS IV]

The advantages of using re-usable material and segregating

Material	Alternative	Advantage
Plastic plates	Leaf plates, banana leaves, porcelain plates, newspaper plates	Cheaper, re-usable, more healthy
Plastic / Paper cups	Porcelain glasses	Cheaper, more healthy, re-usable



- **Waste segregation leads to a better environment and safe / not harmful surrounding**
- **Re – usable plates are chemical free**
- **Possible re - using of wet waste (composting!)**
- **Re – use, Re- cycle, Re - THINK! (Safe money!)**

