

A photo essay on interventions to support Pushcart Millet Porridge Vendors, Tamil Nadu

I Capacity building for Pushcart Millet Porridge Vendors

1. Training on food safety and hygiene practice for porridge vendors, Salem, Tamil Nadu



2. Interaction between FSSAI officer and PMPVs, Madurai, Tamil Nadu



3. Small millet recipe preparation training to porridge vendors, Madurai, Tamil Nadu



II Improving food safety and hygiene

a. Personal hygiene

2.1.1 Using apron



Mr. Sathyamoorthy, Madurai

2.1.2 Maintaining personal hygiene like bathing, washing hands, trimming fingernails, and using clean cloths



Mrs. Ganeshwari, Madurai

b. Food hygiene

2.2.1 Using water can with tap



Mr. Murugan Koozh Kadai, Madurai

2.2.2 Washing hands in a separate place



Mr. Desiguraja Koozh kadai, Madurai

2.2.3 Serving side-dishes on their own instead of letting the consumer to serve themselves



Mr. Murugan, Madurai

2.2.4 Wasing the used vessels away from the pushcart



Mr. Ranjith, Salem

2.2.5 Covering side-dishes to protect them from flies and dust



Mr. Valli, Madurai

2.2.6 Using scoop to avoid contact



Mr. Tamil selvi, Salem

2.2.7 Keeping the work place clean



Mr. Chinnu, Madurai

2.2.8 Food preparation environment hygiene

The food should be prepared in a clean place sheltered from sun, dust and wind, and far from all sources of contamination, such as solid waste, domestic animals, insects, rodents, etc.

2.2.9 Cart hygiene

2.2.9.1. Fixing stainless sheet for ease of cleaning



Mr. Desinguraja, Madurai

2.2.10 Dispose the waste away from work place



Uzhavan Unavagam, Salem, Tamil Nadu

III Interfacing with government

3.1 Registering with Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)



Pandiyammal FSSAI Registration Certificate

3.2 Enrolling with biometric card registration for street vendors



Sivakumar's Biometric card

3.3 Enrolling in labour welfare scheme for unorganised workers

16 Porridge vendors registered under labour welfare scheme

IV Improving the image of PMPVs

4.1 Displaying certificates & oaths



Mr. Desinguraja, Madurai

4.2 Displaying name board with message on the health benefits of small millets



Mrs. Valli, Krishnagiri

4.3 Supporting material offered to PMPV's

4.3.1 Do's & Don'ts for Pushcart Millet Porridge Vendors

சிறுதானிய பின்-அறுவடை தொழில்நுட்பங்கள் மற்றும் சத்துள்ள உணவு வகைகளை பரவலாக்குதல் திட்டம்

பாதுகாப்பான உணவிற்கு உணவு கையாள்பவர்கள் அனைவரும் கடைபிடிக்க வேண்டிய நடைமுறைகள்

நீர் பயன்பாட்டு வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை	செய்ய கூடாதவை
<ul style="list-style-type: none"> சோப்பு கொண்டு 20 வினாடிகள் கைகளை கழுவவும் நகங்களை வெட்டி சுத்தமாக வைக்கவும் களைந்துவிடும் கையுறைகள் பயன்படுத்தவும் சுத்தமான மற்றும் துவைத்த குளிகளை அணியவும் தலைமுடியை கட்டவும் அல்லது மறைக்கவும் பாதுகாப்பான நீரை பயன்படுத்தவும் பக்கமும் உள்ள கொள்கலன்களில் நீரை சேமிக்கவும் நாள் முழுவிலும் நீர் கொள்கலனை சுத்தம் செய்ய வேண்டும் சேமிப்பிற்கும் பயன்பாட்டிற்கும் தேவையான நீரை தனி தனியாக வைக்கவும் 	<ul style="list-style-type: none"> விரல்கள் மற்றும் மணிக்கட்டின் மீது நகைகளை அணிய வேண்டாம் கையில் திறந்த காயத்துடன் உணவை தொட வேண்டாம் உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகைபிடிக்க வேண்டாம் உணவு கையாளும் போது இருமக்கூடாது நீர் கொள்கலனில் கைகளை முக்க வேண்டாம் உபயோகித்த நீரை மீண்டும் பயன்படுத்த வேண்டாம் உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகைபிடை மெல்ல வேண்டாம் உணவு கையாளும் போது பேசக்கூடாது உணவு கையாளும் போது எச்சில் படக்கூடாது

உணவு கையாளும் மற்றும் சுற்றுச்சூழல் வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை	செய்ய கூடாதவை
<ul style="list-style-type: none"> புதிய தரமான சமையல் பொருட்களை பயன்படுத்தவும் சமைக்காத மற்றும் சமைத்த உணவு பொருட்களை தனித்தனியாக வைக்கவும் அனைத்து உணவு பொருட்களையும் மூடி வைக்கவும் சுத்தமான பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை பயன்படுத்தவும் உணவு கையாளும் பகுதியை தூய்மையாக வைத்திருக்கவும் சுத்தமான துளிகளை துடைக்க வகைட்ட பயன்படுத்தவும் உணவு தயாரிக்கும் பகுதி மற்றும் அதற்கான உபகரணங்களை சுத்தம் செய்ய வேண்டும் பூச்சிகள் பிற பிராணிகளிடமிருந்து சமையல் பகுதிகளை மற்றும் உணவை பாதுகாக்கவும் மூடப்பட்டிருக்கும் குப்பைத் தொட்டியை பயன்படுத்தவும் 	<ul style="list-style-type: none"> சமைத்த பொருட்களை இரண்டு மணி நேரத்திற்கு மேல் அறை வெப்ப நிலையில் வைக்க கூடாது புதிய உணவுடன் மீதியான உணவை கலக்க கூடாது சமைத்த உணவை தேவையில்லாமல் தொடுவதை தவிர்க்கவும் உணவு கையாளும் போது பணம் கைப்பிசி மற்றும் இதர பொருட்களை ஈரக் கைடன் தொட வேண்டாம் விரல் கொண்டு நீர் அருந்தும் கோப்பையை உள்ளே தொட வேண்டாம் உடைந்த பாத்திரங்கள் உபகரணங்களை பயன்படுத்தக் கூடாது தூய்மையற்ற பகுதி அதாவது திறந்த வடிகால் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம் குப்பை வண்டி மலலம் கழிக்கும் இடத்தின் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம்

4.3.2 Poster on health benefits of small millets

சிறுதானியத்தை சாப்பிடுவோம்! நலமாய் வாழ்வோம்!

சிறுதானியங்களை சாப்பிடுவதால்...

- சத்துமிக்க உறுதியான உடலமைப்பை சிறு சிறு உணவாக திகழ்கிறது.
- சிறுதானியங்கள் நிதானமாக செரிவனாம் ஆலதால் தொடர்ந்து வேலை செய்ய சக்தி கிடைக்கிறது.
- இருத்தத்தில் சர்க்கரையின் அளவு சீராகிறது.
- சிறுதானியங்களில் தாது உபயோகமான இரும்பு, செக்னீசியம், பாஸ்பரஸ் மற்றும் பொட்டாசியம் ஆகியவை நிறைந்துள்ளன.
- சிறுதானியங்களில் நார்ச்சத்து அதிகமாக இருப்பதால் மலச்சிக்கல் தவிர்க்கும் தன்மை கொண்டவை.

கம்பு சைட்

- இரும்புச் சத்து அதிகம் உள்ள கம்பு உணவில் சேர்ப்பதால் இரத்தசோகையை குறைக்க உதவும்.
- அதிக சக்தி அளிக்கக்கூடியவை.
- உடல் குட்டை தணிக்கும்.
- புரதம், கொழுப்பு, இரும்புச்சத்து, நார்ச்சத்து, ஊன்சீமை, பாஸ்பரஸ், தாதுகள், ஊர்போ ஊர்டீரேட், நியசின், றீபிபிடோவின், பி கரோட்டீன் போன்ற ஊட்டச்சத்துக்களும், ஆயினோ அமிலங்களும் நிறைந்துள்ளன.

கேழ்வரகு சைட்

- கண்ணாடி சத்து அதிகம் உள்ள கேழ்வரகு தினமும் உணவில் சேர்த்துக் கொள்வதால் எழும்பு, புறிகள் உறுதிக்கு உதவும்.
- அதிக எடை இருப்பவர்கள் எடைகளை குறைக்க கேழ்வரகு சாப்பிடலாம்.
- சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கு உகந்த உணவு.
- கேழ்வரகு உடலை வலுபடுத்தும்.

4.3.3 Porridge Vendor Oaths

ஊட்டச்சத்துமிக்க சிறுதானிய உணவு வழங்குவதில் எனது உறுதிபொறிக்கள்

1. நுகர்ப்பு உள்ள குழந்தை உணவாக பயன்படுத்தவேண்டாம்
2. கடைபிடிக்க வேண்டிய முறைப்பாடுகளைப் பின்பற்றவேண்டும்
3. ஊழல்கையாளர்களுக்கு தொடர்புகொள்ளாத தேவையான உணவுகளை சிறப்பியல்பு நடைமுறைப்படுத்தவேண்டும் அனைத்து தொடர்புகளிலிருந்தும்
4. உணவு பதார்த்தங்கள் மற்றும் உணவுகளை குறைவாகப் பயன்படுத்தவேண்டும்
5. ஒவ்வொரு முறையும் சிறுதானியங்களை சமைக்கும் பொருத்த புதிய கைவெப்பை பயன்படுத்தவேண்டும்
6. சிறுதானிய உணவுகளை வெப்பநிலை கண்காணிக்கவேண்டும்
7. பயன்படுத்திய பொருட்களை ஒவ்வொரு முறையும் சுத்தமான கைவெப்பை கழுவி மறுபு பயன்படுத்தவேண்டும்
8. துணை உணவுகளை பயன்படுத்தும் பாத்திரங்களை நன்றாக கழுவி பயன்படுத்தவேண்டும்
9. வியாபாரம் செய்யும் இடத்தை குடிசையில்லாமல் சுத்தமான கைவெப்பைகொள்ளவேண்டும்
10. தூய்மை தொழில்நுட்ப இடத்தில் வியாபாரம் செய்வது அவசியம்
11. உணவை குப்பை (குப்பை) பயன்படுத்தவேண்டும்
12. உணவு பதார்த்தம் மற்றும் கைவெப்பை சமைக்கும் பொருத்தமான முறையில் செய்யவேண்டும்
13. எனது ஊழல்கையாளர்களின் நன்றாக பதார்த்தம்
14. ஊழல்கையாளர்களுக்கு தேவையான சிறுதானிய உணவில் சிறுதானிய உணவுகளை உணர்த்தவேண்டும்
15. ஊழல்கையாளர்களுக்கு கைவெப்பை கைவெப்பை சிறுதானியம் மற்றும் இது உணவுகளை வழங்க அனைத்து முறைப்பாடுகளைப் பின்பற்றவேண்டும்

P. Anand

V Improving the infrastructure of PMPVs

5.1 Introduction of umbrella



Mrs. Saroja unit, Madurai

5.2 Support for purchasing utensils



Mr. Bose, Madurai

5.3 Support to repairing vehicle



Before



After

Mrs. Kalaiselvi with her renovated cart

VI Diversification of product line

6.1 Diversification to tender coconut



Mr. Sathyamoorthy unit, Madurai

6.3 Diversification to sarbath



Mr. Murugan, Madurai

6.4 Diversification to other small millet food products



Mr. Desinguraja, Madurai