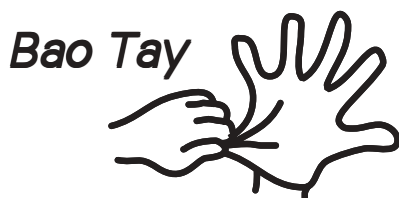


# Nhân Viên Phải Rửa Tay

## Như Thế Nào



## Khi Nào

**Rửa tay trước khi bạn nấu ăn hoặc rửa thường xuyên khi cần**

**Rửa tay sau khi bạn:**

- ▶ đi phòng vệ sinh ra
- ▶ cầm thịt gà vịt, cá, trứng tươi sống hoặc các loại thực phẩm có thể hư hỏng
- ▶ tạm ngưng nấu nướng (chẳng hạn như để trả lời điện thoại, mở cửa hoặc mở ngăn tủ)
- ▶ ăn, hút thuốc hoặc nhai kẹo cao su (chew gum)
- ▶ cầm nắm vào đĩa, đồ dùng hoặc dụng cụ dính đất bẩn
- ▶ đổ thùng rác
- ▶ rờ vào mũi, miệng hay bất cứ phần nào trên thân thể bạn
- ▶ hắt hơi hoặc ho

**Chớ nên rờ vào thức ăn nấu sẵn bằng tay trần của bạn**

Hãy dùng bao tay, giấy lau tay hoặc các dụng cụ dùng để ăn. Tháo gỡ đồ trang sức, dầu làm bóng móng tay, hoặc móng tay giả trừ khi bạn có mang bao tay.

**Mang bao tay**

khi bạn bị đứt tay hoặc đau tay  
khi bạn không thể tháo gỡ đồ trang sức

**Nếu bạn mang bao tay:**

- ▶ rửa tay trước khi mang bao tay mới

**Thay bao tay:**

- ▶ thay thường xuyên y như rửa tay
- ▶ khi bao tay bị rách hoặc bẩn

Phát triển do Chương Trình Giáo Dục Dinh Dưỡng của UMass Extension với sự yểm trợ của Cơ Quan Quản Trị Lương Thực & Thuốc Men Hoa Kỳ (U.S. Food & Drug Administration) phối hợp với Cơ quan Giáo Dục Về An Toàn Thực Phẩm của MA (MA Partnership for Food Safety Education). Với sự hợp tác của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (United States Department of Agriculture Cooperating). UMass Extension tạo cơ hội bình đẳng trong các chương trình và tuyển dụng việc làm.

