

Nhân Viên Phải Rửa Tay

Như Thế nào



Khi nào

Rửa tay trước khi bạn nấu ăn hoặc thường xuyên khi cần.

Rửa tay sau khi bạn:

- đi vệ sinh
- cầm thịt, thịt gia cầm, cá hoặc trứng tươi sống hoặc các loại thực phẩm khác cần kiểm soát về thời gian/ nhiệt độ vì lý do an toàn
- tạm ngưng nấu nướng (chẳng hạn như để trả lời điện thoại, mở cửa hoặc mở tủ)
- ăn, uống, hút thuốc hoặc nhai kẹo cao su
- cầm tay vào đĩa, đồ dùng ăn uống hoặc dụng cụ dính bẩn
- đi vứt rác
- sờ tay vào mũi, miệng hoặc bất kỳ phần nào trên cơ thể của bạn
- hắt hơi hay ho
- chăm sóc hoặc thao tác với động vật làm nhiệm vụ hỗ trợ (service animal) hoặc động vật dưới nước

Đừng chạm tay vào thức ăn chín bằng tay trần.

Hãy dùng bao tay, kẹp gấp, giấy lót thực phẩm hoặc các đồ dùng phục vụ khác.

Tháo gỡ tất cả trang sức, sơn 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 trang sức

Nếu bạn mang bao tay:

- rửa tay trước khi mang bao tay mới

Thay bao tay:

- thay thường xuyên như bạn rửa tay
- khi bao tay bị rách hay dính bẩn

Tài liệu do Chương trình Giáo dục Dinh dưỡng Mở rộng của Đại học UMass với sự trợ giúp của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ hợp tác với MA Partnership về Giáo dục An toàn Thực phẩm. Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ hợp tác. Chương trình Mở rộng của Đại học UMass mang đến cơ hội bình đẳng trong các chương trình và việc làm.