

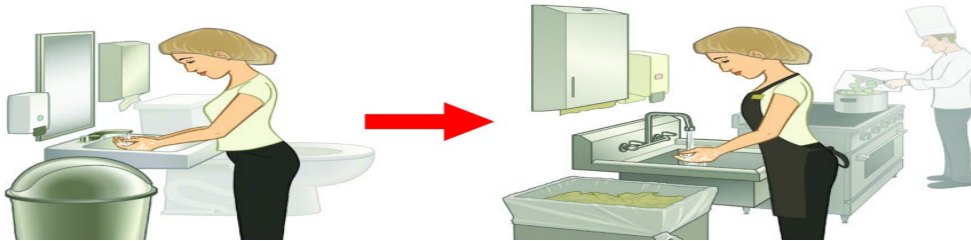
RỬA TAY

Handwashing

KHI RỬA TAY

- Trước khi bắt đầu công việc/tham gia để chuẩn bị thực phẩm
- Trong quá trình làm việc thường xuyên như là cần thiết để giữ cho họ sạch sẽ
- Sau khi chạm vào da, quần áo hoặc tóc của bạn
- Khi chuyển đổi giữa làm việc với thức ăn thô và sẵn sàng để ăn các loại thực phẩm
- Sau khi xử lý thiết bị bẩn và đồ dùng
- Sau khi xử lý nguyên liệu thịt, gia cầm, hải sản, hoặc sản phẩm
- Sau khi ho và hắt hơi, bằng cách sử dụng một khăn hoặc mô
- Sau khi hút thuốc lá, ăn, uống hoặc nhai (kẹo cao su, thuốc lá, vv)
- Sau khi sử dụng nhà vệ sinh *
- Sau khi xử lý các thùng rác
- Sau khi bất cứ hoạt động nào khác, mà có thể làm ô nhiễm bàn tay của nhân viên.

*** FDA khuyến cáo đôi rửa tay sau khi sử dụng nhà vệ sinh. Khi đi du lịch từ nhà vệ sinh nhà bếp, có những trở ngại và rào cản mà đang gặp phải. Hàng rào như vậy bao gồm cửa ra vào nhà bếp, liên hệ vật lý, và liên hệ với việc xây dựng môi trường. Xử lý chất thải của con người là nguồn ô nhiễm, nguy hiểm nhất. Trong khi các biện pháp y tế công cộng bảo vệ các nguồn cung cấp nước uống từ ô nhiễm nước thải nguy hiểm, chỉ là bộ xử lý thực phẩm có liên quan có thể bảo vệ thức ăn từ trở thành bị ô nhiễm với chất thải của con người (phân).**



RỬA TAY TRONG MỘT BỒN RỬA TAY ĐÚNG CÁCH CUNG CẤP:

- Rửa tay trong tay chìm được cung cấp với nóng và lạnh chạy nước, xà phòng và một bàn tay khô khăn giấy thiết bị hoặc dùng một lần.
- Nóng và lạnh chạy nhiệt độ nước tối thiểu 100° F.
- Làm sạch chất
- Khăn giấy dùng một lần, hoặc nước nóng máy sấy khô tay thiết bị
- Một sự lãng phí có thể cho khăn dùng một lần
- Rửa tay dấu hiệu, poster hoặc biểu tượng như một lời nhắc nhở của rửa tay tại tất cả các nhà vệ sinh rửa tay được sử dụng bởi các nhân viên.



RỬA TAY NHẮC NHỞ

- Chuẩn bị thức ăn, máy giặt hoặc lau chùi không được chấp thuận cho rửa tay. Bồn rửa tay đang được sử dụng để rửa tay chỉ (giữ đồ dùng, vải, các thực phẩm ra khỏi ống tay).
- Nhân viên có nhiều khả năng rửa tay khi nhà vệ sinh được trang bị.
- Quản lý được yêu cầu đào tạo nhân viên ẩm thực trong các thủ tục thích hợp rửa tay, giám sát và thi hành chính sách rửa tay.
- Giữ móng tay tũa và không có cạnh thô.