

# Rửa Tay trong Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm: Những Điều Cần Biết

Sự bùng phát của bệnh do thực phẩm tại các nhà hàng thường xảy ra khi thực phẩm bị nhiễm bẩn bởi các tác nhân gây bệnh trên tay của nhân viên chế biến thực phẩm. Rửa tay là một biện pháp hiệu quả và cần thiết để loại bỏ vi khuẩn, vi-rút và các chất gây nhiễm bẩn khác khỏi tay của nhân viên chế biến thực phẩm. Để ngăn chặn sự lây lan của bệnh do thực phẩm, nhân viên chế biến thực phẩm cần rửa tay thường xuyên và đúng cách.

## Để rửa tay đúng cách, hãy làm theo các bước sau:

1. Làm ướt tay bằng nước nóng/ấm.
2. Chà xà phòng vào tay.
3. Kỳ hai tay vào nhau trong ít nhất 20 giây. Đảm bảo kỳ giữa các ngón tay, bên dưới móng tay và mọi vùng không che trên cổ tay hoặc cánh tay.
4. Tráng bằng nước nóng/ấm để rửa toàn bộ xà phòng trên tay.
5. Sử dụng khăn giấy sạch để đóng vòi nước bồn rửa tay.
6. Lau khô tay sạch bằng khăn giấy sạch hoặc máy sấy tay.



## Phải rửa tay trong bồn rửa có dán nhãn và chỉ dùng để rửa tay.

- **Không** rửa tay trong bồn sơ chế, bồn rửa ba ngăn, bồn đổ rác hoặc bồn lau nhà.
- **Không** sử dụng bồn rửa tay cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài rửa tay.
- Việc chỉ rửa tay trong bồn rửa tay có dán nhãn sẽ làm giảm nguy cơ nhiễm chéo giữa tay và các vật dụng khác có thể được đặt trong bồn rửa.



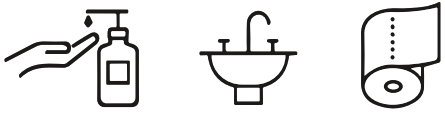
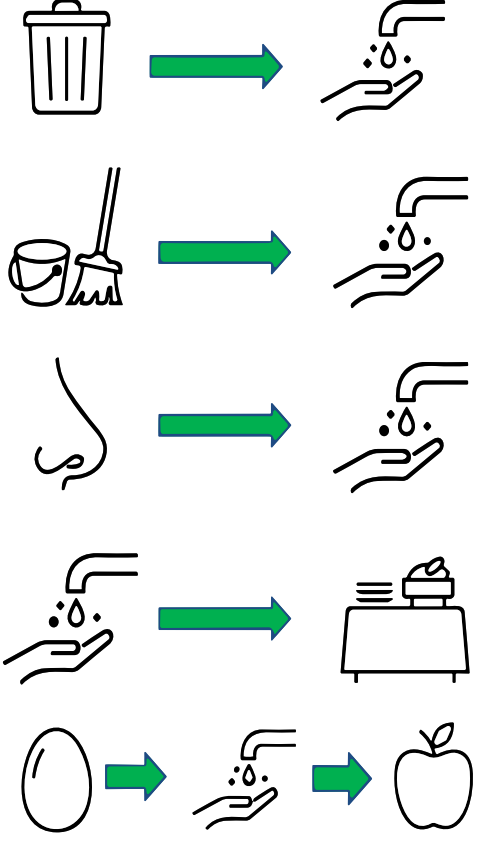


## Phải đặt bồn rửa tay ở những khu vực thuận tiện cho nhân viên sử dụng khi cần thiết.

- Tất cả các khu vực sơ chế thực phẩm, khu vực phân phối thực phẩm, khu vực rửa bát và nhà vệ sinh phải được trang bị ít nhất một bồn rửa tay ở mỗi khu vực.
- Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải có nhiều bồn rửa tay để sử dụng bên ngoài phòng vệ sinh. Tại các cơ sở chỉ có một bồn rửa tay, khu vực bếp phải đủ nhỏ để có thể tiếp cận hợp lý bồn rửa tay duy nhất từ mọi khu vực, và mức độ hoạt động trong cơ sở không cản trở việc sử dụng bồn rửa tay do áp lực thời gian.

## Phải có sẵn bồn rửa tay để nhân viên chế biến thực phẩm sử dụng mọi lúc.

- Không để đồ vật chắn bồn rửa tay.
- Bồn rửa tay phải ở tình trạng tốt để có thể rửa tay đúng cách.



<p><b>Phải cung cấp bồn rửa tay phù hợp mọi lúc.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bồn rửa tay phải có cả nước nóng và lạnh. Nhiệt độ nước không quá nóng hoặc quá lạnh khiến nhân viên chế biến thực phẩm không thoải mái khi rửa tay dưới vòi nước trong ít nhất 20 giây để hoàn thành việc rửa tay đúng cách.</li> <li>Luôn cung cấp xà phòng và khăn giấy tại bồn rửa tay để nhân viên dễ dàng rửa tay đúng cách.</li> <li>Phải dán nhãn bồn rửa tay để chỉ dùng cho mục đích rửa tay.</li> </ul>	
<p><b>Phải rửa tay thường xuyên.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nhân viên phải rửa tay <u>ngay trước khi</u>: <ul style="list-style-type: none"> <li>bắt đầu sơ chế thực phẩm,</li> <li>Đeo găng tay dùng một lần mới để xử lý thực phẩm,</li> <li>xử lý các thiết bị và dụng cụ sạch; và,</li> <li>xử lý các vật dụng đơn lẻ không có bao bì (đồ dùng bằng bạc, hộp mang đi, v.v.).</li> </ul> </li> <li>Nhân viên phải rửa tay <u>ngay sau khi</u>: <ul style="list-style-type: none"> <li>Chạm vào các bộ phận cơ thể không che (mắt, mặt, mũi, miệng, v.v.),</li> <li>Chạm vào quần áo hoặc vật dụng cá nhân (ví/túi xách, điện thoại di động, đồ trùm tóc, v.v.),</li> <li>Sử dụng nhà vệ sinh,</li> <li>Ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay hoặc khăn giấy, hút thuốc lá, ăn uống,</li> <li>Xử lý các khu vực có mức độ nhiễm bẩn cao (thùng rác, tay nắm cửa, thực đơn, v.v.),</li> <li>Xử lý thiết bị hoặc đồ dùng bẩn; và</li> <li>Tham gia vào các hoạt động khác có thể làm nhiễm bẩn tay.</li> </ul> </li> <li>Nhân viên phải rửa tay khi thay đổi nhiệm vụ, bao gồm cả việc chuyển đổi khi xử lý thực phẩm sống và xử lý thực phẩm ăn ngay.</li> <li>Nhân viên phải rửa tay thường xuyên nếu cần để loại bỏ các mảnh vụn thức ăn và các chất gây nhiễm bẩn khác.</li> </ul>	
<p><b>Sử dụng dung dịch rửa tay khô không thay thế hoạt động rửa tay đúng cách. Nhân viên chỉ sử dụng dung dịch rửa tay khô ngay sau khi rửa tay đúng cách.</b></p>	
<p><b>Phải rửa tay đúng cách ngoài việc sử dụng găng tay, dụng cụ dùng một lần và các phương pháp khác khi xử lý thực phẩm ăn ngay. Không được tiếp xúc tay không với thực phẩm ăn ngay, ngay cả trong các cơ sở có quy trình rửa tay lý tưởng.</b></p>	

**Để biết thêm thông tin:** gửi email đến địa chỉ [foodsafety@nnph.org](mailto:foodsafety@nnph.org) hoặc gọi 775-328-2434, nhấn phím 8 để kết nối với thanh tra.