

Sử Dụng Găng Tay Đúng



- Găng tay không thể thay thế cho việc rửa tay!**
- Tôi có phải đeo găng tay không?**
Găng tay là bắt buộc nếu:
 - tay bị đứt, phát ban, lở loét hoặc bong da,
 - móng tay dài, giả, sơn hoặc bẩn,
 - đeo nhẫn (không phải nhẫn trơn, chẳng hạn như nhẫn cưới) hoặc đồ trang sức khác.
- Rửa tay trước khi** đeo găng tay, **sau khi** tháo găng tay.
- Bất cứ khi nào đeo găng tay, **phải đổi hoặc thay găng tay** thường xuyên cũng như phải rửa tay để giảm nguy cơ nhiễm bẩn.
- Găng tay phải được loại bỏ khi bị hư hỏng hoặc bị bẩn
- Thay găng tay sau khi ho, hắt hơi, hoặc chạm vào tóc hoặc mặt của quý vị.
- Găng tay sử dụng một lần được dùng cho một nhiệm vụ duy nhất.
- Hãy nhớ **thay găng tay sạch** khi chuyển từ xử lý thực phẩm tươi sống sang thực phẩm ăn liền.
- Có thể cho phép sử dụng găng tay đôi để xử lý protein động vật sống, miễn là găng tay bên ngoài phải được tháo ra theo cách để tránh nhiễm bẩn chéo cho găng tay bên trong.

LUẬT

Các luật được trích dưới đây là phần trích dẫn từ Bộ Luật An Toàn & Sức Khỏe California.

- Nhân viên phải rửa tay và phần cánh tay tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng cách chà xát mạnh cùng chất tẩy rửa và nước ấm, đặc biệt chú ý đến các khu vực giữa các ngón tay, xung quanh và dưới móng tay, rửa lại bằng nước sạch.
- Nhân viên phải rửa tay... sau khi tham gia vào bất kỳ hoạt động nào khác có thể làm bẩn tay. (113953.3)
- Chất tẩy rửa tay và khăn vệ sinh dùng một lần hoặc thiết bị hong khô bằng không khí nóng phải được cung cấp trong các máy phân phối tại các điểm rửa tay. (113953.2)
- Các điểm rửa tay phải được bố trí bên trong hoặc bên cạnh phòng vệ sinh... trong khu vực chuẩn bị thực phẩm, đủ số lượng và thuận tiện cho người chế biến thực phẩm có thể tiếp cận mọi lúc. (113953)
- Nhân viên thực phẩm phải hạn chế tối đa việc tiếp xúc tay trần và cánh tay với thực phẩm ở dạng ăn liền không đóng gói sẵn. (113961)
- Điểm rửa tay phải sạch sẽ, không bị cản trở và luôn dễ tiếp cận với nhân viên. (113953,1)
- Điểm rửa tay sẽ không được sử dụng cho các mục đích khác ngoài rửa tay. (113953,1)
- Nhân viên không được rửa tay trong bồn rửa dùng để chuẩn bị thực phẩm, rửa đồ, hoặc trong bồn rửa tay hoặc điểm vệ sinh lề đường được dùng để xử lý nước lau nhà và các chất thải lỏng tương tự. (113953,1)

County of San Diego
Department of Environmental Health and Quality
Food and Housing Division
P.O. Box 129261, San Diego, CA 92112-9261
(858) 505-6900 (800) 253-9933
www.sdcdehq.org
(Rev.05/22)



Hướng Dẫn Người Dùng Nội Bộ

R Ử A T A Y



Sức Khỏe của Quận San Diego nằm trong TAY QUÝ VỊ

County of San Diego
Department of
Environmental Health and Quality



Rửa Tay Đúng Cách

Bảo Vệ SỨC KHỎE của Người Dân San Diego



LÀM THẾ NÀO?



LÀM THẾ NÀO?

- Rửa tay đúng cách là biện pháp **TỐT NHẤT** để phòng bệnh.
- **Thực phẩm được chế biến bằng tay không rửa sạch sẽ khiến người dùng mắc bệnh!** Thực phẩm có thể mang vi rút cảm lạnh thông thường, Viêm gan A, và vi khuẩn nguy hiểm như E. coli, Shigella và Salmonella.
- **Tay không rửa sạch** có thể mang theo các chất bẩn như **chất nhầy** hoặc **phân**.
- **Tay không sạch sẽ dẫn đến các triệu chứng khó chịu** như tiêu chảy, nôn mửa và sốt.



KHI NÀO?

- Trước khi chế biến thực phẩm
- Khi chuyển từ xử lý thực phẩm tươi sống sang thực phẩm ăn liền
- Sau khi sử dụng nhà vệ sinh hoặc xì mũi
- Sau khi chạm vào mặt hoặc tóc của quý vị
- Sau khi hút thuốc, ăn uống
- Khi đổi nhiệm vụ
- Sau khi xử lý đĩa bát bẩn hoặc thiết bị
- Sau khi nhiễm bẩn

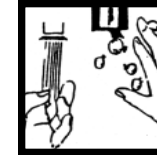


CÁC SỰ THỰC

- Theo Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Dịch Bệnh (CDC), các bệnh do thực phẩm gây ra có thể là nguyên nhân của 76 triệu ca bệnh đường tiêu hóa và 5.000 ca tử vong mỗi năm (CDC 1999).
- Gel rửa tay tức thì **không thay thế** cho việc rửa tay thường xuyên và đúng cách với xà phòng. Nước rửa tay chỉ được áp dụng cho tay được vệ sinh theo đúng quy trình rửa tay.
- Xà phòng diệt khuẩn không tốt hơn các loại xà phòng khác. Chìa khóa để rửa tay đúng cách là chà xát (ma sát) và rửa tay dưới vòi nước ấm.



Tháo nhẫn & đồng hồ. Nhẫn, móng giả và móng dài là nơi trú ẩn tuyệt vời của vi trùng.



Làm ướt tay bằng nước ấm (tối thiểu 100°F) và thoa xà phòng lỏng từ máy phân phối. Không sử dụng xà phòng thanh, chúng có thể chứa các vi sinh vật nguy hiểm!



Chà xát tay vào nhau trong ít nhất 10-15 giây. Khoảng thời gian này là cần thiết để loại bỏ hoàn toàn vi khuẩn.



Rửa sạch tay để loại bỏ hoàn toàn xà phòng.



Tắt vòng nước bằng khăn giấy. Không dùng khăn vải.



Hong khô tay bằng cách sử dụng khăn giấy dùng một lần từ máy phân phối gắn tường hoặc bằng máy thổi hơi nóng.



Khi rời nhà vệ sinh, hãy mở cửa bằng khăn giấy.