

RỬA TAY TẠI DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM

Rửa tay đúng cách là điều quan trọng

Rửa tay đúng cách là biện pháp quan trọng quý vị có thể thực hiện để giảm thiểu nguy cơ gây bệnh do thực phẩm tại doanh nghiệp thực phẩm của quý vị.

Rửa tay kỹ sẽ làm sạch bụi bẩn, thực phẩm thải bỏ, dầu mỡ và vi khuẩn có hại và siêu vi khuẩn trên bàn tay quý vị.

Theo yêu cầu pháp lý, nhân viên chế biến thực phẩm phải rửa tay.

Tiện nghi rửa tay

Theo Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm, cơ sở thực phẩm phải có tiện nghi rửa tay đạt yêu cầu tại những khu vực nơi nhân viên chế biến thực phẩm làm việc nếu bàn tay của họ có thể sẽ là nguồn gây lây nhiễm thực phẩm.

Ngoài ra, nếu cơ sở thực phẩm có phòng vệ sinh, ngay bên cạnh phòng vệ sinh phải có nơi rửa tay. Các cơ sở phải có tiện nghi rửa tay đạt yêu cầu.

Tiện nghi rửa tay phải:

- được gắn cố định
- nối với hoặc có vòi nước ấm uống được

- đủ lớn để rửa tay dễ dàng và hiệu quả
- thuận tiện
- có xà phòng và khăn giấy thải bỏ sau sử dụng (hoặc máy xấy khô tay) và thùng đựng khăn giấy dơ
- chỉ dành riêng cho mục đích duy nhất là rửa tay, cánh tay và mặt.

Một số cơ sở phải cung cấp tiện nghi rửa tay gắn vòi nước loại mở không cần sử dụng tay, thí dụ: lò giết mổ, tiệm thịt v.v.. Hãy hỏi hội đồng thành phố địa phương hoặc Cơ quan Thực phẩm NSW.

Khi nào cần rửa sạch tay

Nhân viên chế biến thực phẩm phải rửa tay:

trước khi:

- chế biến và nấu nướng
- cầm bốc thức ăn, đặc biệt là các loại thức ăn nấu sẵn
- phục vụ thức ăn.

sau khi:

- đi tiêu tiểu
- tiếp xúc với thịt sống, gia cầm sống hoặc trứng sống

- hút thuốc, hắt hơi, ho, hỉ mũi, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc các lỗ trên cơ thể.
- Nhân viên chế biến thực phẩm có thể bị phạt vì không rửa tay đúng cách.

Làm sao để rửa tay đúng cách

Sử dụng tiện nghi rửa tay có trong doanh nghiệp thực phẩm, hãy làm theo các bước dưới đây:

1. Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước ấm chảy từ vòi.
2. Tạo bọt trên tay quý vị bằng cách chà sát chúng với nhau có xà phòng. Hãy nhớ chà sát lưng bàn tay, kẽ ngón tay và dưới móng tay.
3. Cọ rửa tay ít nhất 20 giây.
4. Rửa tay thật sạch dưới dòng nước ấm.
5. Làm khô tay bằng khăn sạch (tốt nhất là khăn giấy) hoặc máy xấy khô tay trước khi chế biến thực phẩm hoặc ăn.

Sử dụng bàn chải móng tay và gel kháng khuẩn

Quý vị có thể sử dụng bàn chải móng tay sạch và không bị hư khi



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

rửa tay để giúp rửa sạch bột và thức ăn bám vào khó rửa sạch khác.

Ngoài rửa tay, quý vị cũng có thể sử dụng gel kháng khuẩn loại thích hợp để sử dụng tại khu vực chế biến thực phẩm. Gel kháng khuẩn không thôi không thể thay thế việc rửa tay.

Các vấn đề về rửa tay

Nếu nhân viên thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW hoặc hội đồng địa phương phát hiện việc rửa tay hoặc tiện nghi rửa tay có vấn đề cần phải được chấn chỉnh, họ có thể áp đặt các biện pháp tuân thủ khác nhau.

Muốn biết thêm thông tin về những trường hợp biện pháp tuân thủ có thể được áp đặt, xin quý vị đọc *Chính sách Tuân thủ của Cơ quan Thực phẩm NSW* và *Chính sách Cường hành của Cơ quan Thực phẩm NSW* tại

www.foodauthority.nsw.gov.au

Muốn biết thêm thông tin

Nhân viên y tế môi trường của hội đồng thành phố địa phương có thể giúp giải đáp bất kỳ thắc mắc nào của quý vị về các kết quả kiểm tra hoặc biện pháp tuân thủ. Họ có thể giúp minh xác những công việc gì cần phải được thực hiện và trong

thời hạn nào.

- vào trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au của Cơ quan Thực phẩm. www.foodauthority.nsw.gov.au
- gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Hand washing in food businesses, February 2016
NSW/FA/F117/1602-Viet