

RỬA TAY

TẠI TIỆM THỰC PHẨM

Rửa tay đúng cách là điều quan trọng

Rửa tay đúng cách là bước quan trọng quý vị có thể thực hiện để giảm thiểu nguy cơ gây ra bệnh do thực phẩm tại tiệm thực phẩm của quý vị.

Rửa tay kỹ sẽ làm sạch bụi bẩn, thức ăn dư, dầu mỡ cũng như vi khuẩn và vi-rút có hại trên bàn tay quý vị.

Theo yêu cầu pháp lý, người làm công việc liên quan đến thực phẩm phải rửa tay.

Tiện nghi rửa tay

Theo Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code), tiệm thực phẩm phải có tiện nghi rửa tay phù hợp tại khu vực người làm công việc liên quan đến thực phẩm làm việc nếu bàn tay họ có thể là nguyên do gây ô nhiễm thực phẩm.

Ngoài ra, nếu tại tiệm thực phẩm có phòng vệ sinh, thì phải có tiện nghi rửa tay sát bên phòng vệ sinh. Các cơ sở phải có tiện nghi rửa tay phù hợp.

Tiện nghi rửa tay phải:

- gắn cố định
- nối với hoặc có nguồn nước uống được, ấm
- có đủ chỗ để rửa tay dễ dàng và hiệu quả
- thuận tiện

- có xà-bông và khăn lau tay sử dụng một lần (hoặc máy sấy) và thùng đựng khăn lau tay dơ
- chỉ dành riêng cho mục đích duy nhất là rửa tay, cánh tay và mặt.

Một số cơ sở phải có các tiện nghi rửa tay gắn vòi loại không cần vận vòi bằng tay, ví dụ như lò giặt mỡ, tiệm thịt, v.v. Hãy hỏi hội đồng thành phố địa phương hoặc Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority).

Khi nào cần rửa tay

Người làm công việc liên quan đến thực phẩm phải rửa tay:

trước:

- chế biến và nấu thức ăn
- làm công việc liên quan đến thực phẩm, đặc biệt là thực phẩm ăn liền
- phục vụ thức ăn.

sau:

- đi tiêu tiểu
- làm công việc liên quan đến thịt sống, thịt gia cầm sống hoặc trứng sống
- hút thuốc, hắt hơi, ho, hỉ mũi, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc lỗ tai, mắt, lỗ mũi, miệng v.v..

Người làm công việc liên quan đến thực phẩm có thể bị phạt vì không rửa tay đúng cách.

Cách rửa tay đúng cách

Sử dụng tiện nghi rửa tay tại tiệm thực phẩm, hãy làm theo các bước sau:

1. Rửa tay thật sạch bằng xà-bông và nước ấm.
2. Tạo bọt xà-bông trên tay bằng cách chà tay có xà-bông với nhau. Hãy nhớ tạo bọt xà-bông trên mu bàn tay, kẽ ngón tay và dưới móng tay.
3. Cọ rửa bàn tay ít nhất 20 giây
4. Xả sạch tay dưới dòng nước sạch, ấm.
5. Lau khô bằng khăn sạch (tốt nhất là giấy) hoặc máy sấy tay trước khi chế biến hoặc ăn thức ăn.

Sử dụng bàn chải móng tay và gel kháng khuẩn

Có thể sử dụng bàn chải chà móng tay sạch và không bị hư hại trong lúc rửa tay để giúp rửa sạch bột và thức ăn bám chặt khó rửa sạch.

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

Các vấn đề về rửa tay

Nếu viên chức thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW hoặc hội đồng thành phố địa phương xác định có vấn đề về rửa tay hoặc tiện nghi rửa tay cần chấn chỉnh, họ có thể áp đặt biện pháp khác nhau về việc tuân thủ.

Muốn biết thêm thông tin về những trường hợp có thể bị áp đặt biện pháp về việc tuân thủ, hãy xem *Chính sách về 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

- Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).
- Truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm www.foodauthority.nsw.gov.au
- Gửi email đến đường dây trợ giúp tại food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Gọi cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406

Sơ lược về Cơ quan Thực phẩm NSW: Cơ quan Thực phẩm NSW là cơ quan công quyền giúp bảo đảm thực phẩm tại NSW là an toàn và có ghi nhận đúng luật. Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành công nghiệp và các cơ quan công quyền khác để giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách phổ biến thông tin về và giám sát khâu sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến để thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm.

Lưu ý: Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).