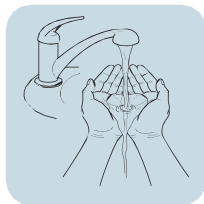


Rửa Tay & Sức Khỏe Nhân Viên

BỒN NÀY CHỈ DÙNG ĐỂ RỬA TAY

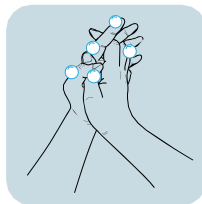
Hướng dẫn rửa tay



Làm ướt tay bằng nước ấm (tối thiểu 100°F/38°C).



Thoa xà phòng



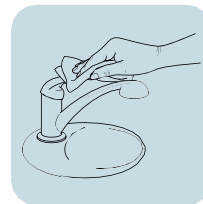
Chà mạnh trong 15 giây



Xả sạch tay với nước



Lau khô tay



Tắt vòi nước bằng khăn giấy

Sức khỏe nhân viên

Theo Bộ Luật Thực Phẩm của FDA, Chương 2-2, Sức Khỏe Nhân Viên, yêu cầu chủ giấy phép, người phụ trách và nhân viên chế biến thực phẩm giảm nguy cơ lây truyền bệnh qua thực phẩm bằng cách:

1. Báo cáo các triệu chứng như:

- Nôn mửa
- Tiêu chảy
- Vàng da
- Đau họng kèm theo sốt
- Các vết cắt hoặc vết bỏng bị nhiễm trùng trên bàn tay và cổ tay

*Lưu ý: Nhân viên có các triệu chứng trên phải được cho về nhà và không được trở lại làm việc cho đến khi hết hoàn toàn triệu chứng trong ít nhất 24 giờ (mà không cần sử dụng thuốc).

2. Không cho phép nhân viên tiếp xúc với thực phẩm khi được chẩn đoán mắc các bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm như:

- Sốt thương hàn (Salmonella Typhi)
- Nhiễm khuẩn Salmonella (không phải thương hàn)
- Nhiễm khuẩn Shigella spp. (gây ra bệnh lỵ)
- Nhiễm Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga
- Vi-rút viêm gan A
- Norovirus

5 Triệu Chứng Của Bệnh Lây Truyền Qua Thực Phẩm



Vàng da



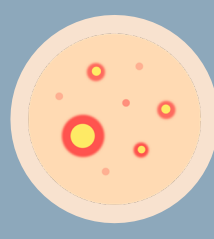
Tiêu chảy*



Đau họng kèm theo sốt



Nôn mửa*



Vết thương/mụn nhọt bị nhiễm trùng hở trên bàn tay hoặc cánh tay