



## Phòng Ngừa Nhiễm Khuẩn Từ Tay

Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải giảm thiểu tối đa việc tiếp xúc bằng tay trần với các loại thực phẩm ăn trực tiếp bằng cách đeo găng tay sử dụng một lần hoặc tuân thủ các quy trình được liệt kê dưới đây: **CẦN PHẢI CÓ SỰ PHÊ DUYỆT TỪ CƠ QUAN QUẢN LÝ CÓ THẨM QUYỀN**

Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải lưu trữ **tài liệu** chứng minh rằng các nhân viên tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn trực tiếp có áp dụng **HAI (2) hoặc NHIỀU HƠN Các Biện Pháp Kiểm Soát** sau đây:

- Rửa tay hai lần
- Sử dụng bàn chải móng tay
- Sử dụng Dung Dịch Sát Khuẩn Tay sau khi rửa tay
- Các chương trình khuyến khích nhân viên thực phẩm không đi làm khi bị bệnh; hoặc
- Các biện pháp kiểm soát khác được cơ quan quản lý có thẩm quyền phê duyệt



Tài liệu lưu trữ tại cơ sở kinh doanh thực phẩm phải bao gồm tài liệu đào tạo cho nhân viên và tài liệu ghi lại các biện pháp xử lý khắc phục khi các quy định không được tuân thủ.

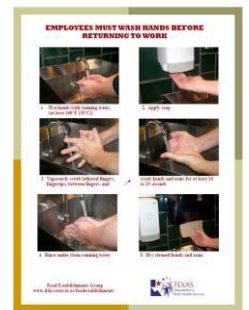
**Ngoài ra, tất cả các thực phẩm sẽ được chạm vào bằng tay trần phải được liệt kê trong tài liệu.**

*VÍ DỤ: 'Nhân viên của Công ty A sẽ sử dụng hai phương pháp bảo vệ sau: rửa tay hai lần và sử dụng bàn chải móng tay khi tiếp xúc bằng tay trần với các loại thực phẩm ăn trực tiếp sau đây: bánh hamburger, xà lách, cà chua, hành tây, dưa chua, phô mai, v.v.'*

Nhân viên thực phẩm có thể tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn trực tiếp nếu cơ sở đó **không phục vụ cho nhóm đối tượng dễ bị tổn thương VÀ đáp ứng các yêu cầu trên cùng với các điều kiện sau:**

**Nhân viên thực phẩm xác nhận đã được đào tạo về:**

- a. Rửa tay đúng cách
- b. Khi nào cần rửa tay
- c. Nơi rửa tay
- d. Cách chăm sóc móng tay đúng cách
- e. Rủi ro khi tiếp xúc bằng tay trần
- f. Thực hành vệ sinh tốt
- g. Chính sách sức khỏe nhân viên (bao gồm các quy định về việc cho nghỉ tạm thời và hạn chế làm việc)
- h. Cấm đeo đồ trang sức



### Khi nào bạn nên rửa tay?

Trước và sau khi chế biến thức ăn

Sau khi đi vệ sinh

Sau khi xử lý rác thải

Sau khi tiếp xúc với động vật hoặc chất thải động vật

Trước và sau khi ăn

Trước và sau khi chăm sóc người bệnh

Trước và sau khi xử lý vết cắt hoặc vết thương

Sau khi xì mũi, ho hoặc hắt hơi