

Rửa Tay Tò Sự Kiện

Một trong những điều quan trọng nhất có thể thực hiện để ngăn ngừa bệnh tật lây qua thực phẩm là phải rửa tay. Trên thực tế, Luật Thực Phẩm đòi hỏi mọi nhân viên thực phẩm giữ sạch sẽ cho tay và các phần phơi trần trên cánh tay. Khi rửa tay thường xuyên, những mầm bệnh truyền qua từ người khác hoặc từ những nơi đồ bẩn bị gột sạch, nhờ đó ngăn ngừa bệnh tật lan truyền.

Khi nào phải rửa tay?

Phải rửa tay thường xuyên, và có thể nhiều lần hơn so với hiện tại, bởi vì mầm bệnh không thể thấy bằng mắt thường hay ngửi được, do đó khó biết được chúng đang tiềm ẩn nơi đâu. Nhân viên thực phẩm luôn phải rửa tay:

- Sau khi sử dụng phòng vệ sinh;
- Sau khi chạm vào phần thân thể để trần khác với những nơi sạch là tay và các phần phơi trần trên cánh tay;
- Sau khi chăm sóc hoặc giúp đỡ thú vật hay thủy động vật như cá trong hồ nuôi, loài có vỏ hoặc giáp xác, trong hồ trứng bầy;
- Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn tay hoặc khăn giấy; hút thuốc, ăn hoặc uống;
- Sau khi sử dụng thiết bị hoặc dụng cụ vấy bẩn;
- Trong khi chế biến thực phẩm - thường xuyên nếu cần thiết để gột rửa chất bẩn và ô uế, và ngăn ngừa lây nhiễm lẫn nhau khi thay đổi công việc;
- Khi chuyển đổi tiếp xúc giữa thực phẩm chưa nấu chín và ăn ngay được; và
- Sau khi thực hiện hành động khác làm bẩn tay, chẳng hạn như lau bàn, cầm chén đĩa đồ hoặc đồ rác.

Cách rửa tay đúng?

Theo đánh giá, cứ ba người lại có một không rửa tay thường xuyên, cả sau khi sử dụng phòng vệ sinh. Bốn bước sau đây giúp bảo đảm rửa tay đúng cách:

1. Cho tay vào dòng nước ấm từ vòi rồi chà xà bông kem, bột hoặc cục.
2. Chà mạnh tay vào nhau và cọ rửa mọi bề mặt. Rửa sạch nơi dưới móng và giữa các ngón.
3. Tiếp tục chà xát trong 20 giây hoặc trong thời gian một điệu hát ngắn, thí dụ như “Happy Birthday to You” (Chúc Mừng Sinh Nhật). Xà bông cùng với việc cọ rửa giúp trục xuất và gột rửa chất bẩn và mầm bệnh.
4. Rửa thật kỹ dưới nước vòi và dùng cách thích hợp làm khô tay, nghĩa là dùng khăn giấy riêng, hệ thống liên tục cung cấp khăn sạch, hoặc máy sấy.

**Để rõ hơn về việc điều hành cơ sở thực phẩm,
nên liên lạc với ban y tế địa phương.**