

# Giữ tay sạch sẽ và an toàn thực phẩm

## Vệ sinh tay dành cho người xử lý thực phẩm

### Rửa tay



1. Rửa tay trong bồn rửa dành riêng để rửa tay.



2. Chà xà-bông thành bọt



3. Rửa lòng bàn tay, ngón tay, ngón tay cái, móng tay và cổ tay.



4. Xả sạch bằng cách rửa tay dưới vòi nước ấm.



5. Lau khô tay.

### Nhân viên phải rửa tay trước khi:



- bắt đầu hoặc tiếp tục xử lý thực phẩm sau khi dùng tay (ví dụ: bắt đầu ca làm, trở về sau khi nghỉ giải lao)



- xử lý thực phẩm



- đeo bao tay sử dụng một lần.

### Nhân viên phải rửa tay sau khi:



- Đi tiêu tiểu
- xử lý nguyên liệu thô
- ăn, uống hoặc hút thuốc
- những thói quen có thể gây ô nhiễm, như liếm ngón tay, cắn móng tay, hút thuốc, chạm vào mụn hoặc vết loét



- ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay hoặc khăn giấy dùng một lần
- xử lý hoặc thải bỏ rác thải
- chạm vào động vật



- chạm vào bất cứ thứ gì khác ngoài thực phẩm (ví dụ: tiền, khăn lau, dụng cụ làm vệ sinh)
- xử lý bất kỳ thực phẩm nào có khả năng gây ô nhiễm các sản phẩm thực phẩm khác (ví dụ, thịt sống, các loại đậu hạt hoặc các chất gây dị ứng khác).

Don't let your  
food turn nasty

[www.betterhealth.vic.gov.au](http://www.betterhealth.vic.gov.au)  
[www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety](http://www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety)



Department  
of Health

Để nhận được ấn phẩm này bằng dạng thức dễ truy cập, hãy gửi email tới Food Safety Unit (Phòng An toàn Thực phẩm) <foodsafety@health.vic.gov.au> Được Chính phủ Victoria, 1 Treasury Place, Melbourne, ủy quyền và xuất bản. © Bang Victoria, tháng 5 năm 2023.  
Xem trực tuyến tại health.vic <www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety> Do Finsbury Green quản lý việc in ấn. (2303382a)