

Việc rửa tay tại các doanh nghiệp thực phẩm

Việc rửa tay đúng cách là hết sức quan trọng

Rửa tay cẩn thận là một bước quan trọng giúp quý vị có thể thực hiện để hạn chế tối đa nguy cơ ngộ độc thực phẩm tại cơ sở thực phẩm của mình.

Rửa tay cẩn thận sẽ loại bỏ chất bẩn, chất thải thực phẩm, dầu mỡ và các vi khuẩn cũng như siêu vi khuẩn có hại trên tay quý vị.

Rửa tay là một yêu cầu pháp lý bắt buộc đối với những người xử lý thực phẩm.

Nơi rửa tay

Theo Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code), các cơ sở thực phẩm phải có phương tiện rửa tay đúng quy định tại khu vực làm việc của những người xử lý thực phẩm nếu tay của những người này có khả năng là nguồn gây nhiễm bẩn thực phẩm.

Ngoài ra, nếu tại những cơ sở thực phẩm có nhà vệ sinh, ngay cạnh nhà vệ sinh phải có nơi rửa tay.



Các cơ sở phải có nơi rửa tay đúng quy định

Nơi rửa tay bắt buộc phải:

- gắn cố định,
- nối với hoặc có nguồn nước máy sạch và ấm,
- có kích thước phù hợp để rửa tay dễ dàng và sạch sẽ,
- thuận tiện,
- có sẵn xà phòng và khăn lau sử dụng một lần (hoặc máy sấy) và thùng chứa khăn đã sử dụng, và

- được chỉ định rõ ràng là chỉ dùng để rửa bàn tay, cánh tay và rửa mặt.

Theo luật, một số nơi như lò mổ, cửa hàng thịt, v.v... phải có chỗ rửa tay gắn vòi nước không phải mở bằng tay. Vui lòng kiểm tra với hội đồng thành phố địa phương hoặc Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority).

Khi nào cần phải rửa tay

Nhân viên xử lý thực phẩm phải rửa tay:

- bất cứ khi nào tay của họ có thể là nguồn gây nhiễm bẩn thực phẩm,
- ngay trước khi xử lý thực phẩm đã sẵn sàng để ăn và sau khi xử lý thực phẩm tươi sống,
- ngay sau khi đi tiêu/tiểu,
- trước khi bắt đầu hoặc bắt đầu lại quá trình xử lý thực phẩm, và
- ngay sau khi hút thuốc, ho, hắt hơi, sử dụng khăn tay, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc những phần hở của cơ thể.

Những nhân viên xử lý thực phẩm không rửa tay cẩn thận có thể bị phạt.

Cách rửa tay sạch sẽ

Sử dụng phương tiện rửa tay được trang bị tại các doanh nghiệp thực phẩm, theo các bước sau:

1. Sử dụng nước ấm, làm ướt hết tay kể cả lòng bàn tay, cổ tay và mu bàn tay.
2. Xoa xà phòng vào hai bàn tay thật kỹ.
3. 3. Chà xát mạnh hai bàn tay với nhau, làm sạch lòng bàn tay, ngón tay, kẽ ngón tay, mu bàn tay, ngón cái và cổ tay, ít nhất 15 giây.
4. Xả sạch xà phòng.
5. Lau khô tay bằng khăn lau dùng một lần hoặc bằng máy sấy.
6. Bỏ khăn lau đã dùng một lần vào thùng.

Sử dụng bàn chải móng tay và gel kháng khuẩn

Có thể sử dụng bàn chải chà sạch và không hại móng tay trong khi rửa tay nhằm giúp loại bỏ bột và thực phẩm bám dính khó rửa.

Ngoài việc rửa tay, có thể tăng cường sử dụng loại gel kháng khuẩn thích hợp để dùng ở nơi chế biến thực phẩm. Chỉ sử dụng loại gel kháng khuẩn không thôi thì không thể thay thế cho việc rửa tay.



Xoa xà phòng vào hai bàn tay thật kỹ

Các vấn đề về rửa tay

Nếu nhân viên hữu trách của Cơ Quan Thực Phẩm NSW hoặc hội đồng thành phố địa phương xác định được một vấn đề về phương tiện rửa tay cần được chấn chỉnh, họ có thể thi hành các biện pháp khác nhau đối với việc tuân thủ.

Muốn biết thêm thông tin về tình huống có thể bị áp đặt biện pháp đối với việc tuân thủ, vui lòng xem Chính Sách Tuân Thủ và Thi Hành (Compliance and Enforcement Policy) của Cơ Quan Thực Phẩm NSW tại www.foodauthority.nsw.gov.au/_Documents/industry_pdf/compliance-enforcement-policy.pdf

Vài nét về Cơ Quan Thực Phẩm NSW

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ có chức năng bảo đảm thực phẩm NSW an toàn và dán nhãn chính xác.

Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành thực phẩm và các ban ngành chính phủ khác nhằm giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách cung cấp thông tin liên quan và giám sát hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến thực phẩm an toàn.

Thông tin thêm

- Nhân viên sức khỏe môi trường tại hội đồng thành phố địa phương có thể giải đáp bất kỳ câu hỏi nào của quý vị về kết quả thanh tra hoặc các biện pháp đối với việc tuân thủ. Họ có thể giúp quý vị biết rõ những việc cần làm và thời hạn.
- vui lòng truy cập trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- gọi đường dây trợ giúp theo số 1300 552 406

Lưu ý

Trên đây là thông tin tóm tắt tổng quát và không bao gồm tất cả các tình huống. Các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm và Đạo Luật Thực Phẩm năm 2003 (Food Act 2003) (NSW).