

Rửa tay trong các doanh nghiệp thực phẩm

Rửa tay đúng cách rất quan trọng

Rửa tay đúng cách là một bước quan trọng mà quý vị có thể làm để giảm thiểu nguy cơ bệnh tật do thực phẩm gây ra trong doanh nghiệp thực phẩm của mình.

Rửa tay kỹ lưỡng sẽ rửa sạch tay quý vị khỏi có các loại bụi bẩn, chất thải thực phẩm, dầu mỡ cũng như vi khuẩn và vi rút có hại.

Có yêu cầu pháp lý là những người chế biến thực phẩm phải rửa tay.

Phương tiện rửa tay

Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm đòi hỏi các cơ sở thực phẩm phải có phương tiện để rửa tay theo đúng luật ở những nơi nhân viên chế biến thực phẩm làm việc nếu tay họ có thể là nguồn gây ô nhiễm thực phẩm.

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

Cơ sở phải có phương tiện để rửa tay theo đúng luật.

Chỗ rửa tay phải:

- có các phương tiện rửa tay cố định
- được nối với hoặc được cung cấp với nguồn cung cấp liên tục nước ấm uống được
- có kích thước khiến rửa tay được dễ dàng và hữu hiệu
- dễ tới
- có xà bông và khăn dùng một lần rồi bỏ (hoặc máy thổi hơi nóng cho khô) và thùng đựng khăn đã dùng
- được chỉ định rõ ràng cho mục đích duy nhất là rửa tay, cánh tay và mặt.

Một số cơ sở cần phải cung cấp chỗ rửa tay có gắn vòi nước không tắt mở bằng tay, ví dụ: lò mổ, cửa hàng bán thịt, v.v. Hãy hỏi hội đồng địa phương hoặc Cơ quan Thực phẩm NSW.

Khi nào cần rửa tay

Nhân viên chế biến thực phẩm phải rửa tay:

trước khi:

- chuẩn bị và nấu thức ăn
- chế biến thực phẩm, nhất là thức ăn để ăn liền

- dọn thức ăn.

sau khi:

- đi vệ sinh
- chế biến thịt sống, thịt gia cầm sống hoặc trứng sống
- hút thuốc, hắt hơi, ho, xì mũi, ăn, uống hoặc chạm vào tóc, da đầu hoặc các lỗ của cơ thể.

Nhân viên chế biến thực phẩm có thể bị phạt nếu không rửa tay đúng cách.

Cách rửa tay đúng cách

Dùng phương tiện để rửa tay được cung cấp trong doanh nghiệp thực phẩm, làm theo các bước sau:

1. Rửa tay kỹ bằng xà bông và nước ấm chảy liên tục.
 2. Xoa hai tay vào nhau với xà bông cho nổi bọt. Bảo đảm thoa cả mu bàn tay, giữa các ngón tay và dưới móng tay.
 3. Chà tay trong ít nhất 20 giây đồng hồ
 4. Rửa tay lại cho kỹ dưới vòi nước ấm, sạch, chảy liên tục.
 5. Lau tay cho khô bằng khăn sạch (tốt nhất là khăn giấy) hoặc dùng máy thổi hơi nóng cho khô tay trước khi chế biến hoặc ăn thức ăn.
-

Dùng bàn chải móng tay và keo diệt khuẩn

Bàn chải móng tay sạch và không bị hư hại có thể được dùng khi rửa tay để giúp rửa sạch bột nhào và các cặn thức ăn khó rửa sạch khác.

Ngoài việc rửa tay, có thể dùng thêm keo diệt khuẩn phù hợp để dùng quanh nơi chế biến thực phẩm. Một mình keo diệt khuẩn không thể thay thế cho việc rửa tay.

Vấn đề rửa tay

Nếu một nhân viên có thẩm quyền từ Cơ quan Thực phẩm NSW hoặc hội đồng địa phương nhận ra có vấn đề về việc rửa tay hoặc phương tiện để rửa tay cần được chỉnh đốn lại, thì nhiều biện pháp bắt buộc phải tuân theo có thể được bắt đầu.

Để biết thêm chi tiết về các trường hợp có thể bắt đầu biện pháp bắt buộc phải tuân theo, xem Chính sách Chấp hành của Cơ quan Thực phẩm NSW và Chính sách Cưỡng chế của Cơ quan Thực phẩm NSW tại www.foodauthority.nsw.gov.au

Thông tin thêm

Tài liệu này là một bản tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các doanh nghiệp thực phẩm phải chấp hành tất cả các điều khoản của Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).

- Tới trang mạng của Cơ quan Thực phẩm tại foodauthority.nsw.gov.au
 - Gửi email cho đường dây trợ giúp tại food.contact@dpi.nsw.gov.au
 - Gọi cho đường dây trợ giúp ở số 1300 552 406
-

© Tiểu bang New South Wales thông qua Miền quê NSW 2023. Thông tin trong ấn phẩm này dựa trên kiến thức và sự hiểu biết vào lúc soạn thảo tháng 5 năm 2023. Tuy nhiên, do những tiến bộ trong kiến thức, người dùng được nhắc nhở là cần bảo đảm thông tin mà mình dựa vào được cập nhật và kiểm tra mức độ hiện hành của thông tin với nhân viên thích hợp của Miền quê NSW hoặc cố vấn độc lập của người dùng.