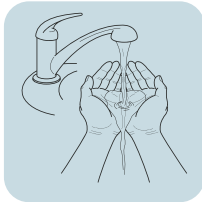


# Rửa tay & sức khỏe của nhân viên

## ĐÂY LÀ BỒN CHỈ ĐỂ RỬA TAY

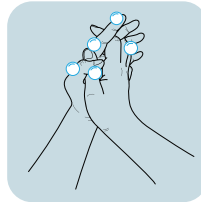
### Cách rửa tay



Làm ướt tay bằng nước ấm (tối thiểu 100°F)



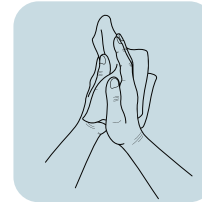
Thoa xà phòng



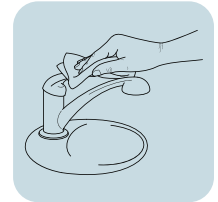
Chà mạnh trong 15 giây bên ngoài vòi nước



Rửa tay



Lau khô tay



Đóng vòi nước bằng khăn giấy

## Sức khỏe của nhân viên

Bộ luật Thực phẩm FDA, Chương 2-2, Sức khỏe của nhân viên, yêu cầu người có giấy phép, người phụ trách và người xử lý thực phẩm phải giảm nguy cơ lây truyền bệnh do thực phẩm bằng cách:

### 1. Báo cáo các triệu chứng như:

- Nôn mửa
- Tiêu chảy
- Vàng da
- Đau họng kèm theo sốt
- Vết cắt hoặc vết bong bị nhiễm trùng ở bàn tay và cổ tay

**\*Chú ý: Phải cho nhân viên về nhà và không được quay lại làm việc cho đến khi hết triệu chứng trong ít nhất 24 giờ (mà không dùng thuốc).**

### 2. Nhân viên được chẩn đoán mắc bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm sau đây không được xử lý thực phẩm:

- Sốt thương hàn (Salmonella typhi)
- Nhiễm khuẩn Salmonella (không thương hàn)
- Nhiễm khuẩn Shigella spp. (gây bệnh lý trực khuẩn)
- Nhiễm khuẩn Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga
- Nhiễm vi rút viêm gan A
- Norovirus

## 5 triệu chứng của bệnh do thực phẩm



Vàng da



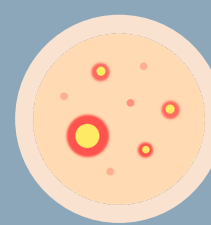
Tiêu chảy\*



Đau họng kèm theo sốt



Nôn mửa



Các vết thương/nhọt bị nhiễm trùng lộ ra trên bàn tay hoặc cánh tay