



Hướng dẫn cách rửa tay

Bàn tay người chính là "phương tiện trung chuyển" các vi sinh vật mang mầm bệnh gây ngộ độc thực phẩm.

Sự ô nhiễm thực phẩm từ tay công nhân là một trong những nguyên nhân chính gây ngộ độc thực phẩm.

Để tránh gây ngộ độc thực phẩm, hãy rửa tay đúng lúc và đúng cách.

Thời điểm rửa tay

- (1) Khi bắt đầu một công việc, khi đổi sang công việc khác.
- (2) Sau khi nghỉ giải lao (sau khi đi vệ sinh, đi ăn cơm, v.v..).
- (3) Khi đã chạm qua khăn lau bụi đã sử dụng.

- (4) Khi đã sờ qua tóc hoặc khuôn mặt
- (5) Sau khi quét dọn hoặc khi đã sờ vào thùng rác.
- (6) Khi tiếp khách hoặc là sau đó (nghe điện thoại, v.v...)

Chuẩn bị trước khi rửa tay.

- Móng tay đã được cắt ngắn chưa?
- Có sơn sửa móng tay không?
- Đồng hồ và nhẫn đã được tháo ra chưa?

1

Làm ướt toàn bộ bàn tay bằng nước



2

Lấy dung dịch xà phòng ra tay.



3

Rửa lòng bàn tay, mặt bụng ngón tay



4

Rửa mu bàn tay, lưng ngón tay



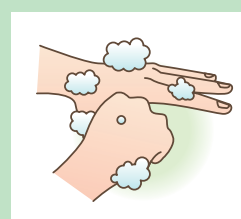
5

Rửa khe giữa các ngón tay và gốc ngón tay



6

Rửa ngón tay cái và gốc ngón tay cái



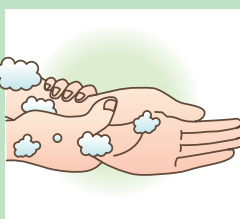
7

Rửa đầu ngón tay



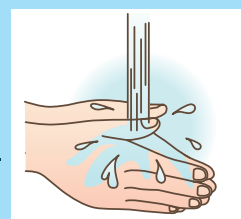
8

Rửa cổ tay



9

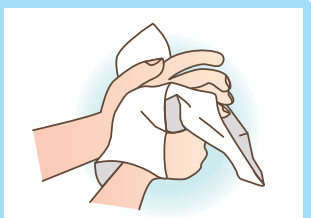
Rửa sạch xà phòng dưới vòi nước chảy.



10

Dùng khăn giấy lau khô nước trên tay.

Không dùng chung khăn lau, v.v...



11

Cho chế phẩm cồn ra tay
Sau khi bôi trực tiếp chất khử trùng vào dưới móng tay và xung quanh móng tay thì xoa đều lên toàn bộ ngón tay



Rửa hai lần thì có hiệu quả

Lặp lại từ bước ② đến ⑨ hai lần
Hãy rửa sạch vi khuẩn và virus bằng cách rửa hai lần.

Chú ý

- Nếu vẫn còn nước đọng lại trên tay thì việc sát khuẩn bằng cồn sẽ không đạt hiệu quả tối đa. Cần phải lau hết nước.
- Để tránh bị tái nhiễm khuẩn cho tay, nên dùng khăn giấy lau tay đóng cần gạt nước của vòi nước.
- Nếu bạn sử dụng bàn chải móng tay thì hãy rửa sạch và giữ bàn chải móng tay sạch sẽ.



Nơi dễ bị bám bẩn

- Đầu ngón tay
- Giữa các ngón tay
- Xung quanh ngón cái
- Cổ tay
- Nếp nhăn, ngón trên tay

