

# Không dùng tay trần tiếp xúc với thực phẩm ăn liền

**Không chạm vào thực phẩm ăn liền (RTE) bằng tay trần.**

Các quy định trong Bộ luật Thực phẩm của FDA (FDA Food Code) không yêu cầu phải đeo găng tay nhưng yêu cầu không tiếp xúc bằng tay trần khi chế biến và phục vụ thực phẩm RTE. Thay vì dùng tay trần, hãy sử dụng:

Găng tay, dụng cụ nhà bếp (phới trộn, kẹp, muôi), giấy bọc thực phẩm và giấy nến



## Sử dụng găng tay đúng cách

Rửa sạch và lau khô tay thật kỹ:

Trước khi đeo găng tay

Sau khi tháo găng tay bẩn

Khi đổi sang găng tay mới để làm việc khác

**Tháo và vứt bỏ găng tay sau khi bị bẩn, nhiễm khuẩn hoặc rách.** Không rửa găng tay hoặc rửa tay đang đeo găng. Không đeo lại găng tay đã bẩn hoặc đã qua sử dụng. Không cất găng tay sạch vào túi hoặc tạp dề. Không chạm vào găng tay sạch trước khi giặt găng tay.

Thay găng tay khi cần:

- ✓ Chạm vào thịt, hải sản hoặc trứng sống
- ✓ Chạm vào mặt, tóc, da hoặc quần áo
- ✓ Làm việc khác
- ✓ Vào gian bếp
- ✓ Chạm vào thùng rác hoặc sàn nhà
- ✓ Dùng nhà vệ sinh hoặc giải lao
- ✓ Sử dụng máy tính tiền hoặc chạm vào tiền

