

Những Cách Áp Dụng Đúng Mức về An Toàn Thực Phẩm Tại Nông Trại

Những Cách Giữ Vệ Sinh Đúng Mức

- Dùng băng dán và bao tay không thấm nước để che kín tất cả các vết thương trên bàn tay/cổ tay
- Đừng ăn, uống, hút thuốc hoặc nhai kẹo cao su trong khi dụng chạm đến thực phẩm
- Trình báo bất cứ bệnh gì (chẳng hạn như ối mửa, tiêu chảy) cho nhân viên giám thị
- Dùng các phòng vệ sinh được cung cấp
- Rửa tay thường xuyên:
 - Trước khi bắt đầu làm việc
 - Sau khi dùng phòng vệ sinh
 - Trước và sau khi nghỉ giải lao
 - Sau khi đổ rác
 - Trước và sau khi đeo bao tay
 - Sau khi hắt mũi hoặc ho
 - Sau khi hút thuốc
 - Sau khi bôi thuốc chống côn trùng hoặc thuốc chống nắng
 - Hoặc bất cứ lúc nào tay bẩn



Những Cách Làm Việc Đúng Mức

- Đừng đeo vật trang sức trong khi làm việc
- Bỏ rác vào thùng đựng rác thích hợp
- Kiểm soát chuột bọ
- Không để cho thú hoang và thú nuôi trong nhà đến gần
- Chùi rửa và điều chỉnh thiết bị theo lịch trình
- Cất các hóa chất an toàn và an ninh
- Dùng các hóa chất theo đúng chỉ dẫn trên nhãn

