

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm

Nhân viên rửa tay

1. Cho nước nóng chảy ướt tay
2. Chà xà bông
3. Xoa tay ít nhất trong 20 giây
4. Chà sạch dưới móng và giữa các ngón tay
5. Để nước chảy và rửa tay kỹ
6. Chùi khô tay



Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Số Y Tế địa phương

Đoạn 2-301.12, 1999 Quy luật về thực phẩm