

Hướng Dẫn Dành Cho Tình Nguyện Viên

Không đi làm nếu bạn bị bệnh.



Hãy nhớ đăng nhập vào.



Yêu cầu đào tạo bổ sung nếu cần.

Lưu ý: Liên hệ với Người Phụ Trách (PIC) nếu bạn cần Thẻ Nhân Viên Xử Lý/Phục Vụ Thực Phẩm Washington (WFC) hoặc đào tạo nhân viên xử lý/phục vụ thực phẩm tại chỗ.



Rửa tay ít nhất 20 giây bằng nước ấm và xà phòng. Dùng khăn giấy để lau khô tay.

Khi nào cần rửa tay: Sau khi sử dụng nhà vệ sinh, sau khi chạm vào mặt/tóc, sau khi lấy rác ra, sau khi thay đổi nhiệm vụ, v.v..



Sử dụng kẹp, khăn giấy xử lý thực phẩm, hoặc găng tay dùng một lần để xử lý đồ ăn làm sẵn (RTE).

KHÔNG ĐƯỢC PHÉP dùng tay trần tiếp xúc với đồ ăn RTE.



Bổ trí dung dịch khử trùng hoặc bình xịt ở nồng độ thích hợp.

Đọc và làm theo nhãn sản phẩm khử trùng hoặc hỏi PIC.



Vui lòng liên hệ với Người Phụ Trách (PIC) nếu bạn có bất kỳ thắc mắc nào.

