

CÁC THÓI QUEN HÀNH NGHỀ NHÂN VIÊN TRONG TIỆM CẦN PHẢI CÓ

- Đứng che lỗ thoát hơi trên mặt bàn làm việc hoặc những nơi có hút hơi bằng bất cứ vật gì, thí dụ như khăn lau.
- Đóng chặt các bình đựng hóa chất khi không dùng đến chúng.
- Không nên dùng quá nhiều hóa chất khi phục vụ khách hàng.
- Đựng hóa chất vào các lọ nhỏ có dán nhãn đầy đủ tại bàn làm việc.
- Đặt một thùng rác bằng kim loại gần bàn làm việc và nó phải có nắp tự đóng kín luôn luôn.
- Cho rác có dính hóa chất vào bao kín trước khi liệng nó vào thùng rác.
- Đeo khẩu trang, bao tay, và những dụng cụ bảo vệ mắt, như đã đề nghị trong tờ MSDS, mỗi khi tiếp xúc với hóa chất ở số lượng lớn .
- Rửa tay thường xuyên:
 - trước và sau khi phục vụ khách hàng.
 - trước khi ăn uống.
 - sau khi tiếp xúc với hóa chất.
- Nếu có dấu hiệu cho biết đã bị phản ứng hoặc dị ứng với một sản phẩm nào đó, cần phải ngưng xử dụng ngay.
- Không nên ăn uống hoặc chứa đồ ăn tại bàn làm việc.
- Dùng khăn sạch và đeo bao tay mới hoặc loại khăn và bao tay chỉ để xài có một lần cho mỗi một khách hàng.
- Dùng dụng cụ chỉ để xài có một lần cho mỗi một khách hàng.
- Rửa sạch và khử vi trùng dụng cụ theo đúng phương pháp sau khi dùng xong.
- Không được đổ thuốc diệt trùng vào trong bồn rửa chân khi khách hàng đang ngâm chân vào đó. Đứng để thuốc dính vào da trong khi xử dụng.
- Không được dùng dụng cụ bén để bào da chai hoặc cắt bỏ da.
- Không cho phép bất cứ ai được hút thuốc trong tiệm.
- Đọc và hiểu rõ nội dung tờ MSDS của từng hóa chất xử dụng.
- Biết nơi cất giữ các tờ MSDS trong tiệm.
- Thải tất cả rác và hóa chất theo đúng phương pháp.