

Đ t o h i c a n g cho nh ng chi c khăn lau nh m i khi th c khách bóc ra n b m b p, ít ai bi t r ng công đo n đóng gói này đ u đ c ng i th đóng gói th i h i tr c ti p t m i ng vào khăn!

Trong vai ng i đi mua khăn lau nh đ ph c v nhà hàng, khách đã tìm g p anh Thái ph Hàng Chi u (Hà N i), m t "th lu c khăn" có trên 3 năm làm ngh . Anh cho hay, đ có nh ng chi c khăn s ch, anh đã tìm mua hàng l i c a các nhà máy đ t Nam Đ nh, Thái Bình, Hà Đông ho c m t s làng ngh đ t th công. Sau đó, chúng đ c mang v t m p r i đóng gói, bán cho các quán ăn, nhà hàng, khách s n.

"Đ khăn có th i gian b o qu n lâu mà không b th i, m t s ng i còn ngâm chúng vào phoóc môn v i n ng đ thích h p", anh Thái cho hay. Cũng theo anh, m t chi c khăn quay vòng nh v y, giá thành ch kho ng 300-400 đ ng m i khăn. Sau đó, tùy t ng nhà hàng s bán cho khách v i giá 1.000 - 2.000 đ ng.

Anh Thái cho bi t m i chi c khăn lau nh lo i dày n u y ph Lãn Ông có giá kho ng 1.500 đ ng, các nhà hàng th ng ch tính khách hàng 1.000 đ ng. Ch riêng kho n chên l ch này n u nhà hàng không có "mánh" câu k t v i nhà s n xu t r t khó hòa v n. Và con đ ng t t y u là khăn lau nh ph i quay vòng đ h giá thành.

V i m t ng i t ng 3 năm kinh nghi m làm khăn lau nh tái ch , anh Thái k t m t ng công đo n, nh ng chi c khăn sau khi đ c th c khách s đ ng, nhân viên nhà hàng còn đ lau n i xoong, bàn gh , th m chí c s n nhà... bê b t b n và đ u m . Sau đó, chúng đ c t p trung l i m t đ ng đ đ n cu i ngày l i "tr v n i s n xu t" và ti p t c tái ch .



Khi mang v , anh đem chúng phân ra 2 đ ng "s ch" và "b n". Đây là công đo n đ u tiên trong quy trình "h i sinh khăn lau nh s đ ng m t l n". V i đ ng khăn b n s ngâm chúng vào n c t y javel đ t y tr ng. Sau công đo n t y javel là gi t b ng... n c r a chén, r a bát và đánh s ch b ng tay. N u khăn v n vàng, các nhân viên ti p t c cho axit có tác đ ng t y tr ng đ ngâm ti p kho ng 20 phút n a. Khi y, nh ng chi c khăn đã s ch đ n 80%, lúc này đem gi t b ng xà phòng bình th ng.

Khăn đ c ngâm v i n c t y, r i cho vào n c th m đ t o mùi.
nh: KHDS.

Đ t o mùi th m, anh Thái ra ph Hàng Bu m, Hàng B ... mua các lo i h ng li u nh : h ng chanh, b i, táo, comfor... Ch v i 40 nghìn đ ng h ng li u và c n công nghi p, anh Thái có th pha ch và t m p mùi th m cho kho ng 1.000 chi c khăn lau nh. Bình quân, m i ngày anh pha ch kho ng 4 thùng h ng li u khác nhau đ t o mùi th m cho khăn tái ch . Sau công đo n "t m p h ng li u" nh ng chi c khăn đ c v t ra và đóng vào túi không qua m t công đo n x lý tri t khu n nào.

Đ& t& o h& i căng cho nh& ng chi& c khăn lụa nh m& i khi th& c khách bóc ra n& b& m b& p, ít ai bi& t r& ng công đ& n đóng gói này đ& u đ& c ng& i th& đóng gói th& i h& i tr& c ti& p t& mi& ng vào khăn!

T& i m& t x& ng s& n xu& t khăn lụa nh s& đ& ng m& t l& n trong ngõ nh& t& i Th& y Khuê, Ba Đình, khuôn viên c& a x& ng s& n xu& t n& m t& i gian b& p c& a gia đình. 3 chi& c thùng nh& a không đ& c che đ& y c& n th& n, bên trong là các h& ng li& u đã đ& c pha ch& g& m: h& ng nh& i, táo và comfor. Ch& H& Th& Liên, quê & Hoài Đ& c (Hà Tây), làm thuê t& i c& s& này cho hay, giá c& a nh& ng chi& c khăn & đây t& 400-800 đ& ng đã bao g& m c& vi& c in tên nhà hàng trên m& t tr& c.

Toàn b& quá trình s& n xu& t khăn lụa nh đ& u làm th& công. Nh& ng bàn tay tr& n, không có trang ph& c b& o h& lao đ& ng tho& n tho& t th& vào các thùng ch& a hóa ch& t ng& m khăn và l& n l& t v& t t& ng chi& c r& i cho vào bao, th& i h& i b& ng mi& ng r& i đóng gói. Nh& ng chi& c khăn thành ph& m v& t b& a bãi trên n& n g& ch lát hoa cáu b& n.

PGS, TS Lê Văn Cát, phòng Hóa môi tr& ng, Vi& n Hóa h& c (Vi& n KHCN Vi& t Nam): B& n thân ph& c môn (ph& c-man-đ& -hít) là ch& t r& t đ& c, đ& ng h& i hòa tan trong n& c. Ng& i ta th& ng s& đ& ng ch& t này đ& ch& ng l& i các vi khu& n xâm nh& p. B& n thân ng& i s& n xu& t khăn s& b& đ& c h& i và ng& i s& đ& ng cũng có th& b& ng đ& c n& u hít ph& i chi& c khăn b& t& m nhi& u ph& c môn. Do v& y, không nên s& đ& ng ch& t này trong s& n xu& t khăn lụa nh khi nh& ng chi& c khăn l& i tr& c ti& p đ& c lau lên mi& ng, m& t khách hàng.

(Theo Khoa h& c và Đ& i S& ng)

Khăn lụa nh t& m ph& c môn

Ng& i ph& c v& & m& t nhà hàng ven sông H& ng, Hà N& i, đòi l& i chi& c khăn lụa nh khách đã qua s& đ& ng đ& lau bàn, gh& , r& i b& vào m& t s& t rác cùng v& i hàng đ& ng khăn cáu b& n. Theo nhân viên này, nh& ng chi& c khăn này s& đ& c tái ch& đ& s& đ& ng l& n sau.

Trong vai ng& i đi mua khăn lụa nh đ& ph& c v& nhà hàng, khách đã tìm g& p anh Thái & ph& Hàng Chi& u (Hà N& i), m& t "th& lu& c khăn" có trên 3 năm làm ngh& . Anh cho hay, đ& có nh& ng chi& c khăn s& ch, anh đã tìm mua hàng l& i c& a các nhà máy đ& t & Nam Đ& nh, Thái Bình, Hà Đông ho& c m& t s& làng ngh& đ& t th& công. Sau đó, chúng đ& c mang v& t& m & p r& i đóng gói, bán cho các quán ăn, nhà hàng, khách s& n.

"Đ& khăn có th& i gian b& o qu& n lâu mà không b& th& i, m& t s& ng& i còn ng& m chúng vào ph& c môn v& i n& ng đ& thích h& p", anh Thái cho hay. Cũng theo anh, m& t chi& c khăn quay vòng nh& v& y, giá thành ch& kho& ng 300-400 đ& ng m& i khăn. Sau đó, tùy t& ng nhà hàng s& bán cho khách v& i giá 1.000-2.000 đ& ng.

Anh Thái cho bi& t m& i chi& c khăn lụa nh lo& i dày n& u l& y & ph& L& n Ô& ng có giá kho& ng 1.500 đ& ng, các nhà hàng th& ng ch& tính khách hàng 1.000 đ& ng. Ch& riêng kho& n chênh l& ch này n& u nhà hàng không có "mánh" câu k& t v& i nhà s& n xu& t r& t khó hòa v& n. Và con đ& ng t& t y& u là khăn lụa nh ph& i quay vòng đ& h& giá thành.

Vái mát ngái táng 3 năm kinh nghiệm làm khăn lạnh tái chế, anh Thái kể tám táng công đán, nháng chiác khăn sau khi đác tác khách sá đáng, nhân viên nhà hàng còn đá lau nái xoong, bàn ghế, thám chí cá sàn nhà... bê bát bán và đáu má. Sau đó, chúng đác táp trung lái mát đáng đá đán cuái ngày lái "trá vá nái sán xuát" và táp tác tái chế.

Khi mang vá, anh đem chúng phân ra 2 đáng "sách" và "bán". Đây là công đán đáu tiên trong quy trình "hái sinh khăn lạnh sá đáng mát lán". Vái đáng khăn bán sángâm chúng vào náu cát táy javel đá táy tráng. Sau công đán táy javel là giát báng... náu cá ráa chén, ráa bát và đánh sách báng tay. Náu khăn ván á vàng, các nhân viên táp tác cho axit có tác đáng táy tráng đángâm táp khoáng 20 phút náa. Khi áy, nháng chiác khăn đã sách đán 80%, lúc này đem giát báng xả phòng bình tháng.

Đá táo mùi thám, anh Thái ra phá Hàng Buám, Hàng Bá... mua các loái háng liáu nhá: háng chanh, bái, táo, comfor... Chá vái 40 nghìn đáng háng liáu và cán công nghiệp, anh Thái có thá pha chế và tám áp mùi thám cho khoáng 1.000 chiác khăn lạnh. Bình quân, mái ngày anh pha chế khoáng 4 thùng háng liáu khác nhau đá táo mùi thám cho khăn tái chế. Sau công đán "tám áp háng liáu" nháng chiác khăn đác vát ra và đóng vào túi không qua mát công đán xá lý triát khuán nào.

Đá táo hái căng cho nháng chiác khăn lạnh mái khi thác khách bóc ra náu bám báp, ít ai biát ráng công đán đóng gói này đáu đác ngái thá đóng gói thái hái trác táp tá miáng vào khăn!

Tái mát xáng sán xuát khăn lạnh sá đáng mát lán trong ngõ nhỏ tái Tháy Khuê, Ba Đình, khuôn viên cáa xáng sán xuát nám tái gian báp cáa gia đình. 3 chiác thùng nháa không đác che đáy cán thán, bên trong là các háng liáu đã đác pha chế gám: háng nhái, táo và comfor. Chá Há Thá Liên, quá Hoái Đác (Hà Tây), làm thuê tái cá sá này cho hay, giá cáa nháng chiác khăn á đây tá 400-800 đáng đã bao gám cá viác in tên nhà hàng trên mát trác.

Toàn bá quá trình sán xuát khăn lạnh đáu làm thá công. Nháng bàn tay trán, không có trang phác báo há lao đáng thoán thoát thá vào các thùng cháa hóa chế tángâm khăn và lán lát vát táng chiác rái cho vào bao, thái hái báng miáng rái đóng gói. Nháng chiác khăn thành phám vát báa bãi trên nán gách lát hoa cáu bán.

PGS, TS Lê Văn Cát, phòng Hóa môi tráng, Vián Hóa hác (Vián KHCN Viát Nam): Bán thân phác môn (phác-man-đá-hít) là chế t rát đác, đáng hái hòa tan trong náu cá. Ngái ta tháng sá đáng chế t này đá chế ng lái các vi khuán xâm nháp. Bán thân ngái sán xuát khăn sá bá đác hái và ngái sá đáng cũng có thá báng đác náu hít phái chiác khăn bá tám nhiáu phác môn. Do váy, không nên sá đáng chế t này trong sán xuát khăn lạnh khi nháng chiác khăn lái trác táp đác lau lên miáng, mát khách hàng.



Dùng khăn lạnh có thá bá lá môi

Cháng lá ráp môi tháng tăng lên khi trái trá lạnh, cá thá mát mái; thá phám chính là virus

herpes. Vì c tái sá dáng khăn pá nh tái các quán ăn, nhà hàng đá lau mát là mát trong nháng nguyên nhân làm lây virus này.

Cháng lá miáng do virus herpes simplex nhóm 1 gây ra (nhóm 2 gây mán ráp sinh dác). Chúng táo nên nháng chùm mán nác nhá trên các môi, đôi khi lan xuáng cám hay lên mũi hoác hai má. Sá lây nhiám xáy ra khi có tiáp xúc vái ngái đã bá nhiám virus herpes. Tán tháng tháng xuát hián ở môi, vì môi là nái tháng xuyên tiáp xúc vái mám bánh (qua hôn hít, lau khăn...) và niêm mác môi máng khián virus đá xâm nháp các tábào biáu mô hán.

Mát đát bánh đán hình kéo dài khoáng 1-3 tuán. Khoáng 80% dân sá có mang virus herpes trong ngái, nháng chá khoáng 1/4 sá đó có triáu cháng lâm sàng và bá tái phát. Mát sá ngái chá xuát hián triáu cháng sau nhiáu tháng hay nhiáu năm nhiám virus, khi mà cá thá bá giám sác đá kháng toàn thân hay chán tháng ở vùng môi miáng. Virus herpes sá tán tái vánh vián trong cá thá, tán trú trong các hách thán kinh và có thá khái phát bánh khi có yáu tá thuán lái, bao gám:

- Tán tháng ở môi (khô, nát môi, chán tháng).
- Chán tháng răng-miáng (nhá, trám răng).
- Sát, cám cúm, các bánh nhiám trùng (nhá viêm đáng hô háp trên).
- Kinh nguyát, có thai.
- Suy nhác cá thá, căng tháng tinh thán, chán tháng thá chát.
- Giám sác đá kháng, giám mián dách (AIDS, ung thá).

Bánh khái đáu vái các triáu cháng báo hiáu ở môi nhá nóng rát, ngáa. Sau 12-24 giá, xuát hián nháng chùm mán nác nhá li ti báng đáu tám trên nán da sáng đá trên hay quanh vián bá môi (đôi khi có thá ở miáng, cám, mũi, 2 má). Có cám giác đau, rất ở vùng có sang tháng. Nháng mán nác này cháa đách huyát thanh và sá cháy ra ngoài khi bá vá, rát đá lây nhiám cho nháng ngái khác. Trong thái gian này, các hách cá, dái hàm có thá sáng to, đau và tháng kèm các triáu cháng giáng cám cúm nhá sát nhá, nhác đáu, mát mái, đau háng, khó ăn uáng.

Sau khoáng 1-2 tuán, các mán nác sá tá khô đi (náu không bá làm vá), đóng máy và sá lành nhanh chóng mà không đá lái sáo. Các mán nác bá vá sá táo thành các vát loét hay vát trát, rái cũng đóng máy và lành sau 10 ngày, nháng chúng đá bá bái nhiám vi trùng và gây lây lan virus herpes nhiáu hán.

Lá môi do herpes rát đá lây nhiám qua tiáp xúc trác tiáp khi ván còn các sang tháng. Vì váy, đá tránh lây nhiám, cán:

Không chám vùng có sang tháng cáa mình vào ngái khác, nhá: Hôn hít, sá, chám.

Không dùng chung đá dùng cá nhân nhá bàn chái đánh răng, khăn tám, khăn lau mát, ly uáng

nhác, chén-đũa-muáng, son môi, phán trang điám và "khăn áp lánh"

Ráa tay sau khi thoa thuác.

Không sálên mát.

Cán thán khi trang điám và táy trang. Không nên cágáng dùng cream hay phán trang điám đáche đi nháng mán ráp hay vát lá vì sádábái nhiám vi trùng.

Vát lásá không còn gây lây nhiám khi đã lành hoàn toàn và vùng da bánh háng đã trávábình thuáng.

Cách chăm sóc và điáu trátái nhà

Trong đa sátráng háp, các tán tháng đáng máy và tákhái trong khoáng 2 tuán. Vì váy, điáu trátái nhà đáng vai trò quan tráng. Cán súc miáng báng nác muái pha loãng đáđálàm sách, êm đáu vát tháng và giám nguy cábái nhiám vi trùng.

Thuác thoa tái chá: Các loái thuác màu (nhá Milian, Povidine) ngáa bái nhiám, khô nhanh các vát trát-lá. Bôi kem giám đau Xylocaine và kem điát virus (Acyclovir 5% hay Penciclovir 1%).

Cán giám căng tháng, lo âu, tăng cáng dinh dáng, nâng cao táng tráng. Tránh các loái thác ăn có nhiáu arginine (mát amino acid cán cho chu kátá sinh cáa herpes) nhá đáa, đáu nánh, đáu pháng, chocolate, cà-rát. Nên ăn các loái thác phám mám và nhát nhá rau quá, trái cây, giá, thát bò, cá, gà, phámát đá tránh kích thích các vát lá và các vùng da nháy cám xung quanh.

Náu bánh kéo dài, lan ráng, có bián cháng hoác xáy ra ánháng bánh nhân đác biát (sá sinh, thai phá, bánh nhân AIDS, bánh nhân ghép nái táng), cán có sá theo dõi cáa bác sĩ và dùng thuác điát virus (acyclovir, valacyclovir, famciclovir). Thuác sá giúp giám đátrám tráng các triáu cháng, rút ngán thái gian cáa bánh và giám tái phát. Dùng thuác càng sám càng tát trong nháng tráng háp này (khi có triáu cháng báo hiáu).

ánháng bánh nhân có ít nhát 6 đát tái phát/nám, phái loái bá các yáu tá thuán lái gây khái phát và uáng thuác điát virus tháng xuyên, liên tác. Ngáng điáu tránáu chá còn ít hán 2 đát/nám.

Herpes gây nhiáu bián cháng

Viêm náu răng - miáng cáp tính, tháng xáy ra átráem tá 1-5 tuái.

Nhiám herpes đáng chám: Tháng gáp ánháng bánh nhân đã có các bánh ngoài da trác đó nhá: Viêm da thátáng, bánh darier, pemphigus, viêm da mãn tính.

Phát ban đáng tháy đáu: Là đáng nhiám virus herpes ngoài da nháng lan ráng và có đáng chác lá. Khái phát đát ngát các triáu cháng: Sát, án lánh, khó cháu và nháng chùm mán nác xuát hián ánháng vùng da bát tháng. Các sang tháng hình thành trong 7-10 ngày, lan ráng và kát

n&#i nhau thành nh&#ng m&#ng loét tr&#t r&#ng h&#n. Sau đó b&# b&#i nhi&#m vi trùng Staphylococcus hay Streptococcus.

Viêm giác m&#c - k&#t m&#c: Đau, x&#n, ch&#y n&#c m&#t và nh&#y c&#m v&#i ánh sáng. N&#u không s&#m đi&#u tr&#, b&#nh có th&# đ&#n đ&#n mù lòa vì gây ra nh&#ng v&#t loét &# giác m&#c, k&#t m&#c. C&#n ph&#i khám ngay v&#i bác sĩ nhãn khoa n&#u nghi ng&# nhi&#m herpes &# m&#t.

Viêm não - màng não đ&#ng herpes c&#p tính: Là bi&#n ch&#ng th&#ng gây t&# vong n&#u không đi&#u tr&# k&#p th&#i.

Nhi&#m herpes qua đ&#ng tiêm chích: Là 1 nguy c&# ngh&# nghi&#p c&#a các bác sĩ, nha sĩ, y tá khi ti&#p xúc v&#i các b&#nh nhân b&# nhi&#m herpes. Bi&#u hi&#n là các tri&#u ch&#ng nhi&#m virus herpes &# ngón tay. C&#n l&#u ý phân bi&#t v&#i nh&#ng ch&#n đoán nhi&#m trùng quanh móng (chín mé) &# nh&#ng đ&#i t&#ng này.

H&#ng ban đa đ&#ng: Là tình tr&#ng phát ban đ&#i x&#ng, th&#ng &# tay, chân và sang th&#ng xu&#t hi&#n &# nhi&#u đ&#ng (dát, s&#n, m&#ng&#) ch&# không ch&# m&#n n&#c. B&#nh có th&# tái phát thành t&#ng đ&#t và kéo dài trong 2-3 tu&#n.
(Theo SK&#ĐS)

Khăn lau nh &# nhà hàng

Kh&#p các nhà hàng l&#n nh&# trong n&#c đã áp đ&#ng "m&#t chiêu đãi khách hàng th&#ng đ&#" t&# hàng ch&#c năm nay. V&#a ng&#i xu&#ng gh&#, nhân viên nhà hàng l&#p t&#c đ&#t lên bàn c&#a b&#n lo&#i khăn b&#c nylông, &#p đá mát l&#nh.

Bao nhiêu ng&#i là b&#y nhiều khăn, h&# x&#i thì tính giá 2,000 đ&#ng VN m&#i cái. Nhi&#u khách hàng có thói quen đ&#p khăn n&# l&#p b&#t nghe d&#n d&#, "khoái" l&# tai, r&#i m&#i rút khăn l&#nh ra lau m&#t, lau tay. Có ng&#i còn lau m&#t, lau gáy, lau c&#, lau l&# tai, ngoáy l&# mũi và h&# mũi r&#n r&#t... Nhi&#u th&#c khách sau khi s&# đ&#ng khăn đ&# lau m&#t, th&#y khăn còn tr&#ng, l&#i không th&# đem v&# nhà li&#n s&# đ&#ng luôn vào vi&#c lau bàn đã b&#n, gh&# ng&#i th&#m chí c&# gi&#y dép. Xong xuôi, h&# đ&# khăn đó đ&# nhân viên nhà hàng thu l&#i cu&#i b&#a ăn...

Khách th&#n nhiên s&# đ&#ng khăn l&#nh đó nh&# m&#t v&#t đ&#ng tình khi&#t, đã ti&#t trùng. Th&#t ra không ph&#i v&#y. Ít ai bi&#t t&# m&#y năm g&#n đây ng&#i ta đã báo đ&#ng r&#ng khăn l&#nh là m&#i nguy cho s&#c kh&#e, lan truy&#n vi trùng, b&#nh t&#t t&# ng&#i này sang ng&#i khác, vì khăn l&#nh là môi tr&#ng nu&#i vi khu&#n r&#t t&#t.

Ch&# m&#t c&# s&# s&#n xu&#t khăn l&#nh cung c&#p khăn ăn cho các nhà hàng cho bi&#t, khăn l&#nh th&#ng đ&#c mua c&#a các c&# s&# s&#n xu&#t đ&#t t&# nhân &# Thái Bình, Nam Đ&#nh v&#i giá t&# 300-500đ/chi&#c, ho&#c vào các công ty đ&#t may c&#a nhà n&#c mua khăn l&#i. Khăn đem v&# đ&#c đúng qua n&#c l&#nh đ&# t&#o đ&# &#m, x&#t qua ít n&#c hoa r&# ti&#n, sau đó khăn đ&#c đóng gói vào túi nylông và đem giao cho các nhà hàng, quán ăn v&#i giá t&# 700-800đ/chi&#c.

N&#u ch&# hàng có yêu c&#u in thêm trên bao bì lô g&#c đ&#a ch&# nhà hàng ho&#c h&#ng th&#m khác bi&#t thì giá cao h&#n chút ít. Nh&#ng chi&#c khăn này đ&#c các c&#a hàng l&#u gi&# trong t&# l&#nh,

khi đem ph c v th c khách đã "l t xác" thành nh ng chi c khăn lau nh h p d n.

Nhi u th c khách nghĩ r ng lo i khăn ăn r ti n nh v y thì ch đem s d ng m t l n sau đó b đi. Nh ng không, sau m t, hai ngày, các c s làm khăn s cho ng i đi thu gom t t c khăn đã dùng v , r i "tái s n xu t" đ "tái s d ng".

Sau khi gom v , khăn b n đ c đ đ ng vào m t thau l n, ng i gi t... dùng chân ra s c đ p cho đ n khi n c trong thau chuy n sang màu nh nh đen. Xem nh đã gi t s ch, đ ng khăn này đ c x l i qua hai l t n c. V i nh ng khăn quá b n không th gi t s ch b ng xà phòng, thì đ c ngâm thu c cho đ n khi tr ng tinh tr l i r i m i đem gi t.

Sau khi khăn đ c "gi t s ch", thì kh i c n ph i khô cho t n công mà đ c ép cho g n ki t n c, t m h ng th m, đóng gói, p l nh và l i đ n tay "th ng đ".

Theo các bác s chuyên ngành da li u, khăn lau qua tay r t nhi u ng i s d ng, l i đ c gi t không s ch và luôn luôn trong tình tr ng m m t, nên là môi tr ng "nuôi" vi khu n r t t t, gây b nh cho da và đ c bi t nguy h i v i ng i có làn da nh y c m.

M c dù các c s s n xu t khăn ăn cũng s d ng b t gi t trong quá trình gi t, t y khăn ăn. Nh ng đó là các lo i b t gi t r ti n nên ch đi t đ c m t s ít vi khu n thông th ng, còn nh ng lo i n m nh h c l o, t đ a, eczema, lang ben hay các vi khu n gây b nh đ ng hô h p... thì không đi t đ c. Nh ng lo i vi khu n này ph i có hóa ch t riêng m i tiêu đi t đ c. Tuy nhiên hi n nay, ch m t vài c s l n m i đ u t h th ng t y trùng, h p s y, hóa ch t đi t khu n đ tiêu chu n an toàn v sinh đ làm s ch khăn lau nh đã qua s d ng.

Bên c nh đó, vi c ki m tra, đánh giá tiêu chu n an toàn v sinh trong lĩnh v c này hi n đang b các c quan ch c năng "b ng". Đi u này đã góp ph n đ nhi u c s không tuân th các quy đ nh an toàn v sinh trong quá trình s n xu t khăn lau nh. Tr ng tinh, t i mát... khăn lau vô tình tr thành m t m i nguy hi m cho s c kh e.

Có ng i còn k , nh ng ngày hè n ng nóng nh r c l a, đang đi ngoài đ ng n u t p vào quán cà phê hay... quán nh u, g i ra m t chi c khăn lau nh đ p ngay vào m t s th y s ng khoái vô cùng. Tuy nhiên, không ph i chi c khăn lau nh nào cũng đ m b o v sinh, dù bên ngoài bao bì lúc nào cũng có ghi dòng ch : "Khăn lau ti t trùng". Ông khách vào ăn tr a m t quán c m t m trên đ ng H u Giang, Qu c l 61 đ n g n khu v c vào n i ô th xã V Thanh. Tr i tr a n ng nóng, b i b m đ y ng i, m i ng i b n g i ngay khăn lau nh đ xài cho... mát m t. Tuy nhiên, v a bóc chi c khăn ra, ông th c khách n i da gà vì mùi hôi r t khó ch u, khăn l i x n màu và dính m t s i... "râu r ng".

B ng... "kinh nghi m x ng máu", ông khách nhìn qua bi t ngay s i "râu r ng" này có xu t x t đầu. Nói chính xác thì đó là... "râu b p" c a ng i s d ng tr c. V y mà ngoài bao bì c a chi c khăn này l i ghi dòng ch : "Khăn lau cao c p, ti t trùng và ch s d ng 1 l n. Đem l i c m giác êm d u, mát m , tho i mái". Nghe "qu ng cáo" mà phát s , ông khách đã "qu ng" luôn chi c khăn, k o đ ch quán l i l y khăn mang đi tái ch .

Dân nh u bàn tán xôn xao v vi c hi n nay đã s các quán nh u, bia ô m, cà phê "sung s ng"... đ u s d ng khăn đã qua... tái s d ng nhi u l n, gi ng nh keo đi t chu t. Ai may

m&#n l&#m m&#i đ&# c s&# đ&ng khăn l&# nh l&#n đ&u tiên đ&# c đóng b&# ch, vì đ& tăng l&#i nhu&#n nên nhi&#u quán không ng&#i nh&#t l&#i khăn khách đã ch&#i... nhi&#u ch&# g&#i c&# s&# làm khăn l&# nh gia công l&#i.

Có l&# không ch&# lau m&#t mà còn "ch&#i nhi&#u ch&#", nên ông khách nói trên xui x&# o bóc ph&#i chi&#c khăn đã qua tái ch&# còn v&#ng v&#i l&#i s&#i "r&#u b&#p". May là nh&# c&#p m&#t nhà ngh&#, ch&#n u b&#t c&#n s&# đ&ng ph&#i chi&#c khăn t&#ng "l&#n ng&#p" &# nh&#ng n&#i thi&#u ánh đèn thì nguy c&# nhi&#m b&#nh không ít.

Vào quán nh&#u, có ng&#&#i t&#ng ch&#ng ki&#n m&#y ông x&#i khăn l&# nh theo ki&#u thích đâu thì ch&#i đó. Có ông lau xong m&#t l&#i xe tròn đ&u khăn l&#i đ&# l&#y x&# mũi r&#i lau ti&#p vào... n&#ch. Nhìn xu&#ng th&#y chân đ&#y b&#n đ&#t, quý ông l&#i l&#y khăn l&# nh lau giày. Khi chi&#c khăn không còn ch&# nào tr&#ng n&#a thì qu&#ng lẫn l&#c xu&#ng n&#n g&#ch, nh&#ng khi t&#n c&# nh&#u ch&# quán l&#i cho ng&#&#i gom h&#t nh&#ng chi&#c khăn này g&#i cho c&# s&# khăn l&# nh "tút" l&#i.

Ph&#&#ng pháp "tút" khăn l&# nh đ&#i v&#i nh&#ng c&# s&# nh&# r&#t gi&#n đ&#. Đó là cho khăn đ& vào m&#t n&#i n&#&#c sôi n&#u kho&#ng 5 phút, v&#t khăn vào thau gi&#t th&# công, x&# b&ng n&#&#c l&# nh có pha n&#&#c hoa r&#i ti&#n và cu&#i cùng là ph&#i khô tr&#&#c khi cho vào b&#ch h&# kín tr&#&#c ng&#n đèn c&#y. Cũng có n&#i cho khăn vào máy gi&#t cùng v&#i m&#t l&#ng thu&#c t&#y đ&#m đ&#c đ&... "ti&#t trùng" nh&#ng do s&# l&#ng khăn quá nhi&#u, l&#i ít nhân công nên khi vô b&#ch không th&# ki&#m tra h&#t c&# bao nhiêu khăn còn dính x&# mũi hay "r&#u b&#p".

V&#y mà khi đ&#a vào t&# l&# nh &# các quán, dân nh&#u c&# thi nhau đ&#p b&#ch khăn l&# nh nghe "b&#m b&#p" r&#i đ&#p vào m&#t khen "Mát quá, mát quá!" N&#u ông nào vào nh&#ng quán thi&#u ánh sáng thì dù cho khăn l&# nh có dính vài ch&#c s&#i "r&#u b&#p" hay x&# mũi c&#a ng&#&#i x&#i tr&#&#c cũng ch&#ng th&#y, vì m&#i lo... ô&#m bia (n&#u nói ng&#&#c l&#i thì là bia... ô&#m). Có ng&#&#i còn m&#c kích c&#nh &# m&#t quán "nh&#u bình dân" thu&#c huy&#n Th&#nh Tr&# (Sóc Trăng) m&#i th&#y cách làm khăn l&# nh &# quán này th&#t đ&#n gi&#n.

Khăn c&#a khách s&# đ&ng xong đ&#&#c gi&#t, ph&#i khô, x&#t n&#&#c hoa r&#i em út x&#m nhau đ&# khăn lên... đ&#i x&#p l&#i làm 8, nh&#t vào b&#ch nilông, h&# qua ng&#n đèn tr&#&#c khi đ&# lên đ&#a và đ&#n lên trên vài c&#c n&#&#c đá đ&#p nhuy&#n đ&# m&#y ông nh&#u lau cho "mát m&#t". Khăn &# các quán có em út m&#t xanh m&# đ&#, ph&#n son l&#e lo&#t thì "th&#m" kh&#i ch&# vào đầu đ&#&#c, nh&#ng m&#y ai bi&#t đ&#&#c cái khăn đó tr&#&#c đây đã đ&#&#c các em lau &# đầu thì ch&# có... các em m&#i bi&#t.

V&#y m&#i th&#y khăn l&# nh &# nhi&#u quán nh&#u "ti&#t trùng" đ&#n c&# nào! Nhi&#u ch&# quán cho r&#ng h&# ch&# s&# đ&ng khăn l&# nh có 1 l&#n r&#i qu&#ng b&#, vì 1 cái khăn ch&# có vài trăm đ&ng nh&#ng bán đ&#n 2,000 đ&ng thì đã l&#i chán. B&#i vì khăn lo&#i t&#t m&#i đóng b&#ch l&#n đ&u đ&#&#c m&#t s&# c&# s&# khăn l&# nh bán v&#i giá 1.600 - 1.700 đ&ng/chi&#c. Khăn lo&#i m&#ng giá 1.400 đ&ng/chi&#c sau khi đã đ&#&#c đóng b&#ch và in tên, đ&#a ch&# c&#a quán. Trong khi đó, giá 1 chi&#c khăn gia công đ&# tái s&# đ&ng ch&# có 400 đ&ng/chi&#c nên mu&#n l&#i nhi&#u thì ch&# có cách cho khách x&#i khăn tái s&# đ&ng nhi&#u l&#n nh&#ng v&#n... mát. Ch&# m&#t c&# s&# làm khăn l&# nh &# TP Sóc Trăng b&#t mí cho tôi bi&#t s&# l&#ng khăn mà n&#i đây giao cho khách hàng ch&# có kho&#ng 15 - 20% khăn m&#i, còn l&#i đ&u là khăn "tút" l&#i đ&# tái s&# đ&ng.

Trong đó, có không ít chi&#c khăn đã t&#ng đ&#&#c "tút" l&#i c&# ch&#c l&#n, nên n&#u không khéo ng&#&#i

s&# d&#ng d&# b&# l&#y b&#nh t&# nh&#ng chi&# c khăn lau nh. T&# t nh&# t khi đi nh&# u nh&# mang theo chi&# c khăn "mùi xoa" c&# a bà xã mua cho ho&# c xài khăn gi&#y đ&# kh&# i có c&# m giác v&# a lau khăn lau nh v&# a s&# g&#p... "râu b&#p".

Ô hô, chi&# c khăn lau nh trong các nhà hàng, quán ăn trong n&# c đáng s&# nh&# th&# nh&#ng đ&# bi&#t có bao nhiêu ng&# i dân mình bi&#t s&# ?