



# LE LAVAGE DES MAINS

POUR LES PRÉPOSÉS À LA MANIPULATION DES ALIMENTS



1

## **mouiller les mains**

Enlevez votre montre et tout autre bijou. Mouillez-vous d'abord les mains à l'eau chaude.



2

## **ajouter du savon**

Utilisez une quantité suffisante de savon liquide.



3

## **bien mousser**

Faites mousser le savon pendant 15 à 20 secondes. Lavez les poignets, les paumes, le dos des mains et entre les doigts.



4

## **rincer**

Rincez à l'eau chaude. Faites attention de ne pas toucher le bord de l'évier.



5

## **sécher**

Séchez-vous complètement les mains avec une serviette de papier ou un sèche-mains.



6

## **éviter la recontamination**

Utilisez une serviette de papier pour fermer le robinet afin d'éviter toute recontamination.