
FAITES-LE BIEN!

Lavage des mains



Personnel

Lavez-vous les mains correctement et fréquemment pour réduire les risques de contaminer les aliments et les surfaces en contact avec les aliments.

FAITES-LE BIEN!

Lavage des mains



Personnel

Voici comment procéder :

1. Mouillez-vous les mains avec de l'eau tiède.
2. Appliquez du savon et frottez-vous les mains l'une contre l'autre pendant au moins 20 secondes. Assurez-vous de bien nettoyer le dos de vos mains, vos poignets, l'espace entre vos doigts et sous vos ongles.
3. Rincez vos mains à l'eau tiède.
4. Séchez-vous les mains avec une serviette en papier.
5. Servez-vous de la serviette en papier pour fermer le robinet (si vous n'utilisez pas un robinet sans contact).

Raisons qui peuvent amener les employés à ne pas se laver les mains :

- le distributeur de savon est vide ou est sale;
- l'eau est trop froide ou trop chaude;
- le poste de lavage des mains n'est pas situé à un endroit facile d'accès;
- le poste de lavage des mains est bouché ou est rempli d'ustensiles;
- il n'y a pas de serviettes en papier;
- les employés ne connaissent pas l'importance du lavage des mains.