



Comment se laver
les mains ?



Comment se laver les mains ?



On ne peut pas travailler avec des aliments si on a les mains ou les ongles sales. C'est interdit !



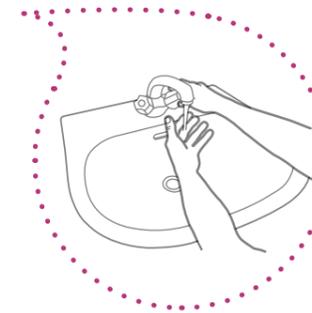
Les mains et les ongles doivent toujours être propres et courts. Les ongles se nettoient plus facilement lorsqu'ils sont coupés courts et ils ne peuvent pas casser et tomber dans les aliments. Ils se salissent aussi moins facilement.



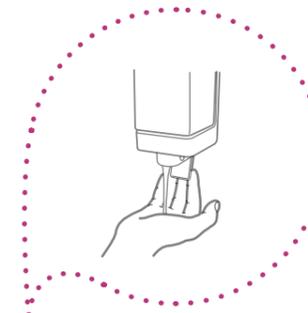
Il faut donc se laver les mains le plus souvent possible car elles se salissent très vite.



Pour bien se laver les mains, il faut utiliser de l'eau et du savon et bien frotter toute la main dessous, dessus, les doigts et les ongles.



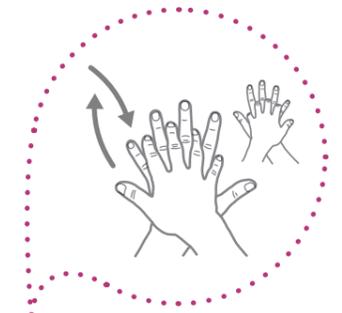
Mouiller les mains



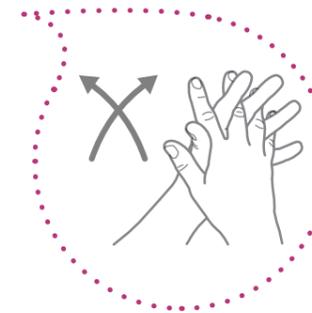
Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toute la surface des mains



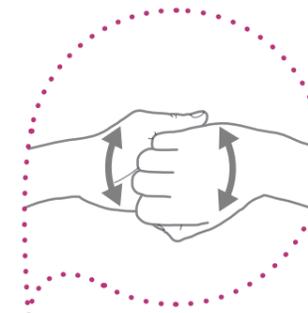
Frictionner les mains suffisamment de la paume contre paume



Frotter le dos d'une main avec la paume de l'autre en faisant des mouvements d'avant en arrière. Procéder inversement avec l'autre main.



Frotter les espaces entre les doigts, paume contre paume et doigts croisés. Effectuer des mouvements d'avant en arrière.



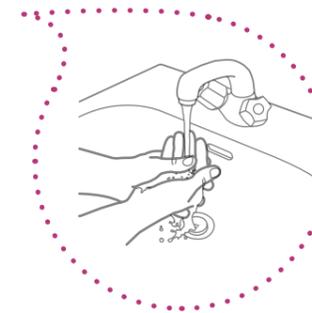
Frotter le dos des doigts en les tenant dans les paumes de mains repliées. Faire un mouvement de haut en bas.



Frotter les pouces dans les paumes refermées.



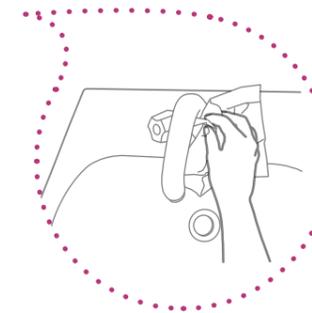
Frotter le bout des doigts par des rotations dans la paume.



Rincer les mains à l'eau.



Sécher les mains avec une serviette à usage unique.



Fermer le robinet avec la serviette.



Lorsqu'on ne se lave pas correctement les mains, on oublie surtout de laver le pouce et le bout des doigts.