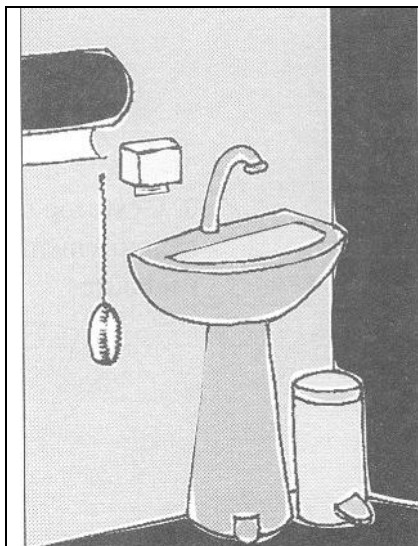


LE LAVAGE DES MAINS

1) AVEC QUOI SE LAVER LES MAINS ?

A partir de ce dessin, citez les éléments qui doivent être présents autour d'un lave mains :



1.

2.

3.

4.

5.

2) QUAND SE LAVER LES MAINS ?

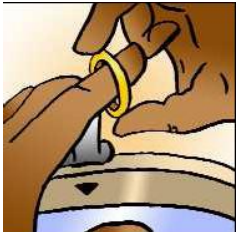
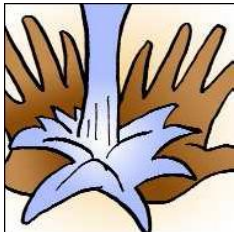
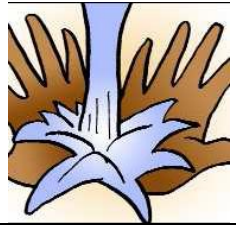
Durant le travail en cuisine vous devez vous laver les mains aussi souvent que nécessaire et en particulier dans les situations suivantes !

-
-
-
-
-

LE LAVAGE DES MAINS

3) COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

Pour enlever tous les microbes que l'on peut avoir sur les mains, il faut se laver les mains. Voici comment se nettoyer complètement les mains !

<u>ILLUSTRATIONS</u>	<u>ÉTAPES</u>	<u>POURQUOI ?</u>
		Les bijoux empêchent un lavage des mains et une élimination des microbes efficaces
		Les poignets sont souvent en contact avec des surfaces contaminées mais aussi avec les aliments.
		Le savon élimine les salissures ainsi que les microbes sur les mains.
		La brosse à ongle permet d'aller sous les ongles (zone inaccessible habituellement)
		Le rinçage élimine les salissures et le savon.
		L'essuie-mains à usage unique n'est pas contaminé.

LE LAVAGE DES MAINS

4) LES RÈGLES D'HYGIÈNE A RESPECTER :

Justifiez pourquoi il est interdit en cuisine de :

- Il est interdit en cuisine de porter des bijoux !

.....

.....

.....

.....

- Il est interdit en cuisine d'avoir des ongles longs !

.....

.....

.....

.....

- Il est interdit en cuisine d'avoir des cheveux longs détachés !

.....

.....

.....