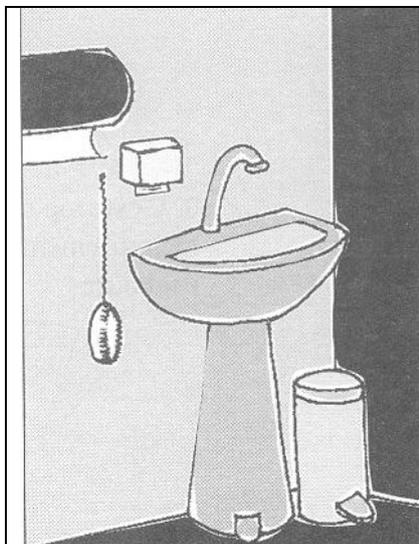


LE LAVAGE DES MAINS

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. UNE BROSSE A ONGLE
2. PAPIER A USAGE UNIQUE
3. DU SAVON
4. UNE POUBELLE
5. UN LAVABO A PEDALE

2) QUAND SE LAVER LES MAINS ?

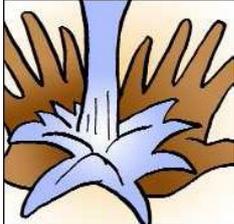
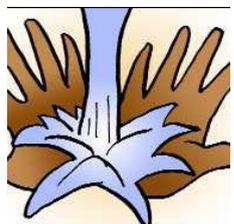
Durant le travail en cuisine vous devez vous laver les mains aussi souvent que nécessaire et en particulier dans les situations suivantes !

- En entrant dans la cuisine
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir touché un aliment cru
- Après avoir touché un aliment sale
- Après avoir touché des déchets

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>
	<p style="text-align: center;">RETIRER LES BIJOUX</p> <p>.....</p>	<p>Les bijoux empêchent un lavage des mains et une élimination des microbes efficaces</p>
	<p style="text-align: center;">PASSER A L'EAU PUIS SAVONNER</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Les poignets sont souvent en contact avec des surfaces contaminées mais aussi avec les aliments.</p>
	<p style="text-align: center;">FROTTER</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Le savon élimine les salissures ainsi que les microbes sur les mains.</p>
	<p style="text-align: center;">NETTOYER LES ONGLES</p> <p>.....</p>	<p>La brosse à ongle permet d'aller sous les ongles (zone inaccessible habituellement)</p>
	<p style="text-align: center;">RINCER</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Le rinçage élimine les salissures et le savon.</p>
	<p style="text-align: center;">ESSUYER</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>L'essuie-mains à usage unique n'est pas contaminé.</p>