



Orientation

Le lavage des mains

Nos mains sont la voie principale de transfert des bactéries à la nourriture. La manipulation sécuritaire des aliments repose sur l'adoption d'une bonne hygiène des mains. Cela peut sembler bien simple, mais le lavage des mains n'est efficace que s'il est bien exécuté.

Exemples de moments où il est important de se laver les mains :

- Avant de toucher les aliments
- Avant et après de manger
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir toussé, éternué ou s'être mouché
- Après avoir touché ses cheveux ou son visage
- Après avoir manipulé de la viande, de la volaille ou du poisson cru

Autres suggestions de moments où il faut se laver les mains? (Invitez les membres du groupe à donner d'autres exemples.)

Faisons la cuisine!



TECHNIQUE DE LAVAGE DES MAINS

LA MÉTHODE EN 6 ÉTAPES

1. Se mouiller les mains



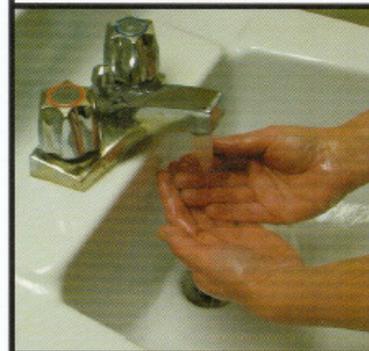
2. Savonner



3. Faire mousser (20 secondes)



4. Rincer



5. Sécher les mains avec une serviette de papier



6. Fermer le robinet avec la serviette de papier



Faisons la cuisine!