

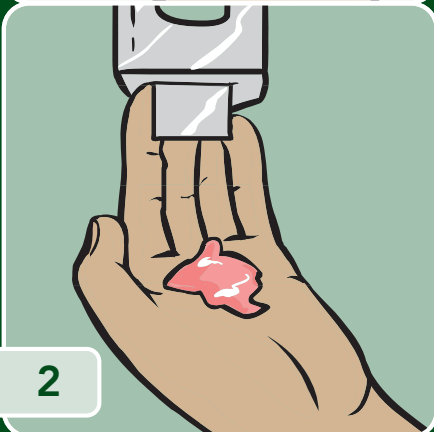


# Comment se laver les mains correctement

1



2



3



4



5



1. Mouiller les mains avec de l'eau courante propre (chaude ou froide).
2. Frottez vos mains, une contre l'autre avec du savon, sans oublier le dos des mains, entre les doigts et sous les ongles.
3. Frotter les mains pendant au moins 20 secondes.
4. Rincez-vous les mains à l'eau claire courante.
5. Sécher les mains avec une serviette propre ou les sécher à l'air.

## Quand devriez-vous vous laver les mains?

- Après avoir utilisé la salle de bain.
- Après avoir éternué, toussé ou vous être mouché.
- Après avoir manipulé un produit chimique.
- Après avoir touché vos vêtements/tablier.
- Après avoir touché quoi que ce soit qui puisse avoir contaminé vos mains.

## Conseils de sécurité pour la manipulation des fruits et légumes

- Lavez-vous les mains avant et après avoir manipulé des fruits et des légumes frais.
- Nettoyer correctement toutes les surfaces et les ustensiles avec de l'eau chaude et du savon; incluant les surfaces de comptoir, les planches à découper, couteaux et autres articles qui toucheront les fruits et légumes avant et après la préparation.
- Utilisez toujours des ustensiles et des planches à découper différentes pour les fruits et légumes, la viande, la volaille et les fruits de mer afin d'éviter la contamination croisée.
- Rincez toujours les fruits et les légumes entiers à l'eau courante, même s'ils seront pelés. Les produits Ready-Set-Serve n'ont pas besoin d'être lavés.
- N'utilisez jamais de détergent ou d'eau de Javel pour laver les fruits ou les légumes car ces produits chimiques ne sont pas destinés à la consommation.
- Bien frotter les fruits et légumes à pelure rugueuse sous l'eau froide du robinet vous pouvez également utiliser une brosse à légumes pendant le rinçage.
- Sécher avec un chiffon propre ou une serviette de papier pour réduire davantage les bactéries pouvant être présentes à la surface.