

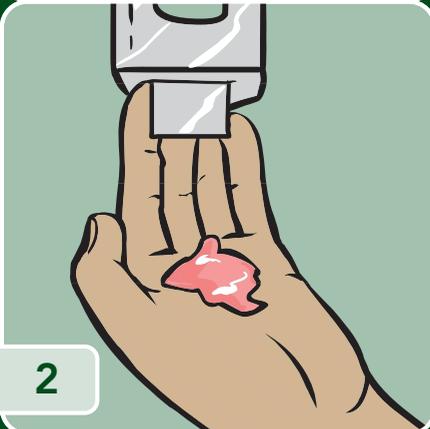


Comment bien laver ses mains

1



2



3



4



5



1. Mouillez vos mains sous l'eau chaude courante.
2. Appliquez suffisamment de savon pour former une bonne mousse.
3. Frottez les mains, entre les doigts et sous les ongles pendant au moins 20 secondes.
4. Rincez vos mains sous l'eau chaude courante.
5. Séchez vos mains à l'aide de papier à main à usage unique. Utilisez le papier pour fermer le robinet et ouvrir la porte à la sortie pour éviter toute contamination. N'utilisez jamais de vêtements au lieu du papier à mains.

Quand faut-il se laver les mains?

- Après avoir utilisé les toilettes.
- Après avoir toussé ou éternué.
- Après avoir utilisé des produits chimiques.
- Après tout contact avec vos vêtements ou un tablier.
- Après tout contact avec un contaminant possible.

Conseils de sécurité supplémentaires pour la manipulation de fruits et légumes

- Se laver les mains avant et après avoir manipulé des fruits et légumes frais, entiers.
- Bien nettoyer, à l'aide d'eau chaude et de savon, toutes les surfaces et les ustensiles, incluant les comptoirs, planches à découper, couteaux et autres objets qui toucheront les fruits et légumes avant et après la préparation des aliments.
- Toujours utiliser des ustensiles et planches à découper différents pour les fruits et légumes / la viande / la volaille / les fruits de mer pour éviter la contamination croisée.
- Bien rincer les fruits et légumes de commodité à l'eau courante; les produits Ready-Set-Serve n'ont pas besoin d'être lavés.
- Ne jamais utiliser de détergent ou eau de Javel pour laver les fruits et les légumes car ces produits chimiques ne sont pas destinés à la consommation.
- Frotter les fruits et légumes à peau ferme sous l'eau froide du robinet ou frotter avec une brosse à légumes propre pendant le rinçage.
- Sécher avec un chiffon propre ou une serviette de papier.