

Lavage des mains

POURQUOI SE LAVER LES MAINS ?

Les mains accueillent un nombre considérable de micro-organismes potentiellement dangereux (pathogènes), venus de l'extérieur ou d'autres zones du corps. Le grand danger réside dans la facilité avec laquelle elles vont les véhiculer et contaminer tout ce qu'elles vont toucher par la suite (aliments, matériels, vaisselles...).

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

- Après chaque geste sale,
- Après avoir manipulé des denrées brutes contaminées (légumes terreaux, œufs...),
- À la sortie des toilettes,
- Après s'être mouché,
- À la reprise du travail,
- Avant la manipulation de denrées alimentaires (surtout pour les denrées à haut risque de développement bactérien comme la viande ou les œufs).

PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES

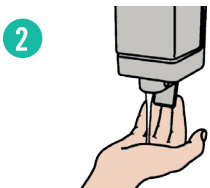
- Se couper les ongles courts et ne pas les ronger,
- Éviter de porter du vernis à ongles (car il risque de s'écailler et de tomber dans les produits manipulés),
- Protéger les blessures par un pansement antiseptique imperméable à l'eau et porter des gants,
- Enlever bagues et bracelets car porteurs de bactéries.



COMMENT SE LAVER LES MAINS ?



1 Mouillez-vous les mains avec de l'eau



2 Versez du **savon** dans le creux de votre main



3 Frottez-vous les mains de 15 à 20 secondes : **les doigts, les paumes, le dessus des mains et les poignets**



4 Entrelacez vos mains pour nettoyer la zone **entre les doigts**



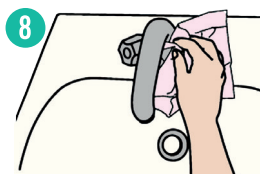
5 Nettoyez également **les ongles**



6 Rincez-vous les mains **sous l'eau**



7 Séchez-vous les mains si possible avec un **essuie-main** à usage unique



8 Fermez le robinet avec **l'essuie-main** puis jetez-le dans une poubelle

Votre médecin du travail

Téléphone