POINT DE LAVAGE DES MAINS

Lavez-vous les mains

Eau et savon, 30 secondes de frottement

1



Mouillez

Mouillez vos mains à l'eau.

2



Savonnez et frottez 30 s

Ongles, bout des doigts, paumes, dos des mains, jointures et poignets.

3



Rincez

Rincez soigneusement à l'eau.

4



Séchez

Séchez vos mains avec un essuie-mains propre à usage unique, puis jetez-le.

Quand se laver les mains au travail ?

- À la reprise du travail
- En sortant des sanitaires
- Après avoir manipulé des déchets
- Après avoir manipulé des matières premières
- Avant de manipuler des produits laitiers (mayonnaise, beurre, fromage, crème...)

Sources : technique et durée : Santé.fr, ministère de la Santé, « Pourquoi, quand et comment bien se laver les mains ? » (publié le 02/10/2025). Moments : Service-public.gouv.fr, « Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires » (vérifié le 12/03/2024). Essuie-mains à usage unique : MSA Île-de-France, « Mesures d'hygiène » (09/2013). · Document offert par OUDO · oudo.store