

# LE LAVAGE DES MAINS

## Objectifs :

- **Sécurité sanitaire des aliments** : le lavage des mains permet d'éviter la transmission de germes cutanés retrouvés sur la peau des opérateurs. Le rinçage des mains permet d'éviter le transport de saletés entre les carcasses

## Principes :

- **Se laver les mains, c'est bien ; se laver les ongles, c'est encore mieux**
- **Il faut se laver ; pas décaper**
- **Bien savonner, bien froter, bien rincer et bien sécher**

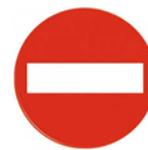
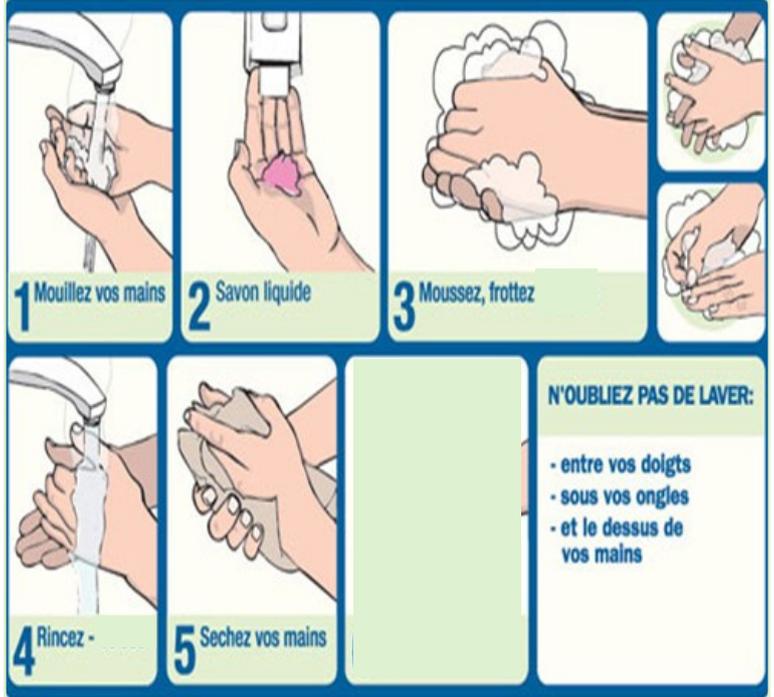


## ETAPES

Pour un bon lavage des mains, obligatoire avant la prise de poste ou après un passage au toilettes

1. Mouillez vos mains
2. Utilisez du savon liquide désinfectant
3. Moussez – Frottez
4. Rincez
5. Séchez vos mains

## Comment se laver les mains



- **Le lavage des mains doit être systématique avant la prise de poste ou après un passage aux toilettes et fréquemment renouvelé.**
- **Le rinçage des mains doit être très fréquent au cours du processus d'abattage. Et notamment après toute opération souillante**