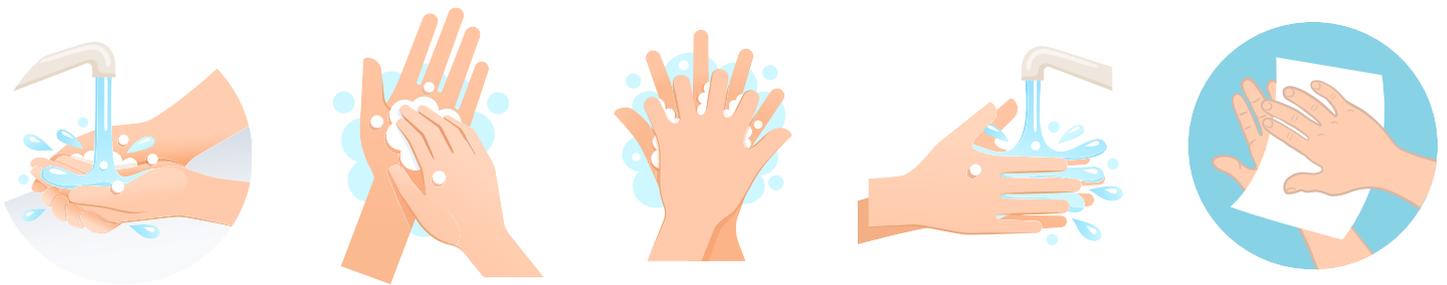


C'est pas qu'une formalité, c'est une arme anti-microbes !

- 👉 Avant de toucher des aliments
- 😷 Après s'être mouché ou avoir éternué
- 🚽 En sortant des toilettes
- 🍷 Après avoir manipulé des produits crus



Mouillez vos mains 💧

Savonnez (jusqu'aux poignets !) 🧴

Frottez (paumes, dos, entre les doigts, ...) 🧼

Rincez soigneusement 🚰

Séchez avec un essuie-mains propre ou à usage unique 🧻

Et si y'a un robinet à tourner... avec le coude ou un papier !

👉 Durée idéale : 30 secondes. Le temps de chanter "Joyeux anniversaire" deux fois, ou de râler contre la météo.

Rappel : Des mains propres, c'est moins de microbes, moins de risques, plus de sécurité !

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.