

Lavage des mains

Snack de la Plage
à afficher au-dessus de chaque lave-mains



Quand se laver les mains



À la prise de poste et au retour de pause



Après les sanitaires



Après avoir manipulé des produits crus, des déchets, de l'argent, des cartons



Après s'être mouché, avoir toussé, touché son visage ou son téléphone



Avant de manipuler des produits prêts à consommer

Comment, en six étapes • au moins 30 secondes



ÉTAPE 1

Mouiller

Mains et avant-bras



ÉTAPE 2

Savonner 30 secondes

Paumes, dos, entre les doigts, poignets



ÉTAPE 3

Brosser les ongles

Si nécessaire



ÉTAPE 4

Rincer

À l'eau courante



ÉTAPE 5

Sécher

Essuie-mains à usage unique



ÉTAPE 6

Fermer le robinet

Avec l'essuie-mains si commande manuelle

Règles en cuisine

Snack de la Plage
à afficher en cuisine et au vestiaire



Tenue propre et dédiée

Coiffe, chaussures fermées



Mains lavées, ongles courts

Pas de bijoux ni de montre



Zone de préparation

Pas de téléphone, pas de nourriture, pas de tabac



Plaie couverte

Pansement étanche et gant



En cas de maladie

Diarrhée, vomissements, angine : prévenir le responsable, ne pas manipuler les denrées



Cru et cuit séparés

Planches, couteaux et étages de frigo dédiés



Deux heures maximum

Rien ne reste à température ambiante au-delà



Tout produit ouvert étiqueté

Avec sa date