

Lavez vous
les mains



LAVEZ VOUS LES MAINS AVANT...

de préparer des aliments

APRÈS...

avoir préparé des aliments
en manipulant des aliments
crus, touché des surfaces
sales ou utilisé les toilettes

SAVONNEZ VOUS LES
MAINS ET FROTTEZ LES
PENDANT 20 SECONDES,

RINCEZ LES À L'EAU
TIÈDE ET

ESSUYEZ LES AVEC
UN ESSUIE TOUT OU
UTILISEZ UN SÈCHE
MAINS.