



Think ahead.

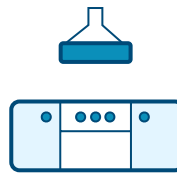
# Tork Clean Care™ Conseils d'hygiène pour le personnel de restauration Lavez-vous les mains !



Avant de...



Travailler



Entrer dans  
la cuisine



Manipuler  
des aliments



Mettre  
des gants

Après...



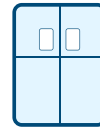
Être allé(e)  
aux toilettes



Avoir sorti les  
poubelles



Avoir touché vos  
vêtements, vos  
cheveux, votre  
visage ou votre corps



Être sorti(e)  
de la cuisine



Avoir manipulé des  
produits chimiques



Avoir mangé ou bu



Avoir manipulé  
de l'argent



Avoir nettoyé des  
tables ou de la  
vaisselle sale



Avoir manipulé des  
ingrédients à risque  
comme la viande, la  
volaille ou les fruits  
de mer crus



Avoir éternué  
ou toussé



Entre la  
manipulation  
de différents types  
d'aliments



Avoir retiré  
vos gants

Et...

Toutes les heures – pour compenser les occasions que vous avez pu manquer

## 5 étapes pour un lavage des mains efficace

1. Passez vos mains et avant-bras sous l'eau
2. Appliquez le savon Tork (suffisamment pour couvrir les deux mains)
3. Frottez-vous les mains et les avant-bras vigoureusement pendant 30 secondes
4. Rincez-vous soigneusement les mains et les avant-bras à l'eau pendant 30 secondes
5. Séchez-vous les mains et les avant-bras à l'aide d'un essuie-mains en papier Tork à usage unique