

Les règles d'hygiène et de sécurité (du corps, des locaux, des produits chimiques, de l'alimentation)

1. Les règles d'hygiène et de sécurité du corps

- Il faut se laver les mains avant de manger afin d'enlever les microbes présents sur les mains
- Il faut se laver les mains avant et après avoir été aux toilettes afin d'enlever tous les microbes présents sur les mains.
- Il ne faut pas mettre ses mains à la bouche si les mains ne sont pas propres (microbes)
- Si quelqu'un a pris l'électricité, il faut couper le courant avant de toucher le corps sinon tu risques aussi de prendre l'électricité.
- Si une personne fait un malaise, est blessée, ... il faut appeler les pompiers.
- Si tu sais faire les premiers secours, fais les en attendant les pompiers.
- Il ne faut pas déplacer un corps car on ne sait pas si la personne blessée ou inconsciente a quelque chose de cassé ou de fracturé.

2. Les règles d'hygiène et de sécurité des locaux

Pour qu'un local ou une salle soit aux normes il faut :

- Qu'il y ait une trousse de secours avec tout ce qu'il faut dedans
- Que l'électricité soit aux normes
- Que la plomberie soit aux normes
- Qu'il n'y ait pas de produits toxiques dans les murs : amiante, plomb, ...

En cas d'incendie, il faut :

- Appeler les pompiers
- Ecouter les adultes qui sont responsables de toi
- Utiliser les issues de secours si c'est possible
- Mettre un linge humide devant la bouche et le nez pour éviter de respirer les vapeurs toxiques
- Ne pas combattre le feu
- ...

3. Les règles d'hygiène et de sécurité des produits chimiques

ATTENTION !!! Les produits chimiques sont à manipuler par un adulte !!!

Avant d'utiliser un produit chimique il faut :

- Regarder le nom et lire TOUTE l'étiquette
- Analyser les différents pictogramme : tête de mort = danger de mort, flamme = inflammable, ...
- Il faut lire les fiches de données de sécurité et les fiches toxicologiques fournies avec le produit.
- Si le produit dégage des vapeurs toxiques, il ne faut pas le respirer et manipuler le produit sous une hotte aspirante.
- ...

4. Les règles d'hygiène et de sécurité de l'alimentation

- Il ne faut pas manger des produits avariés.
- Il ne faut pas manger des aliments qui ont touché le sol.
- Il ne faut pas accepter de nourriture d'un étranger.
- Il faut se laver les mains avant manger.
- Il faut bien faire cuire certains aliments, comme la viande de porc par exemple.

- Il ne faut pas jouer avec les ustensiles et les couverts destinés à l'alimentation.

NB : Cette liste de règles d'hygiène et de sécurité te paraît certainement un peu longue... En fait il y aurait beaucoup de règles à rajouter... Elles sont disponibles sur le site du gouvernement de la santé, mais également sur d'autres sites. Tu peux également demander la liste à ton maître !