L'atelier culinaire - La culinothérapie



Fiche pratique 3
HYGIÈNE DES PARTICIPANTS

Ne peuvent exercer dans une activité culinaire « collective » les patients présentant :

- Une négligence corporelle : malpropreté visuelle des mains, des ongles, des cheveux, du nez, des vêtements.
- Une hypersialorrhée.
- Une infection digestive, respiratoire, cutanée.
- Des allergies alimentaires.
- Des problèmes de compréhension qui ne permettent pas de tenir compte des recommandations du soignant qui l'encadre. Ces patients peuvent exercer l'atelier en prise en charge individuelle.

AVANT de débuter l'atelier :

- Vérifier que les **ongles** soient propres et de préférence courts.
- Enlever la **montre et les bijoux**.
- Attacher les **cheveux** s'ils sont longs, ou mettre une charlotte..
- Relever les **manches** des vêtements jusqu'aux coudes.
- Protéger les vêtements personnels avec un **tablier à usage unique**.
- Se laver les **mains et les avant-bras**)

EN COURS d'atelier :

- **Se laver les mains** autant de fois que nécessaire notamment en cas de souillures visibles des mains.
- En cas de souillures non visibles des mains, privilégier l'utilisation de solution hydro-alcoolique pour la désinfection des mains.

