

# Les règles d'hygiène en camp



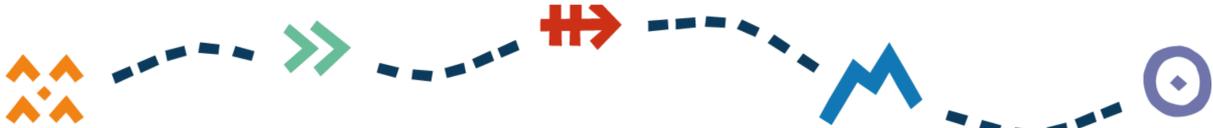
## Les sanitaires

- Ils sont non-mixtes.
- Ils sont nettoyés minimum

**1 fois par jour.**



- A proximité se trouve un point d'eau avec savon liquide et essuie-tout. On se lave les mains **avant et après** utilisation.



## Les masques

### *Quand porter un masque ?*

- Les jeunes de plus de 11 ans (à la date de naissance près)
- Quand la distanciation physique de plus de 1 mètre est impossible, ou que le contact est prolongé de plus de 15 minutes, ou répété.
- Préparation et service du repas.



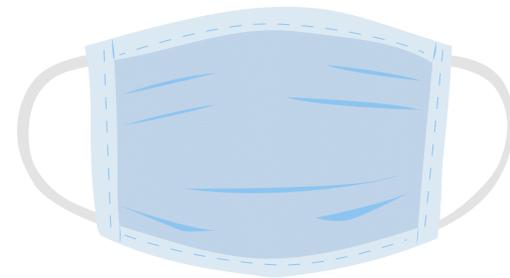
## Les douches

La douche est **quotidienne**.

- Le lavage des mains est **systematique**.
- Chacun a sa **serviette individuelle**, séchée à l'air libre.



Les gants de toilette sont **fortement déconseillés** (nid à microbes) !



***Mieux vaut essayer de ne pas créer ces cas de figure pour éviter d'avoir à porter un masque ! Gardez vos distances autant que possible !***

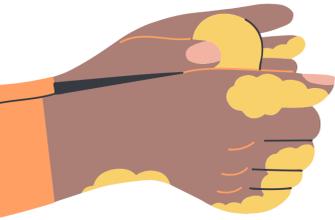


# Le lavage des mains



## *Comment bien se laver les mains ?*

A l'eau et au savon pendant 30 secondes minimum en lavant **toutes** les parties des mains.



Le séchage est soigneux, avec un essuie-tout ou une serviette personnelle.

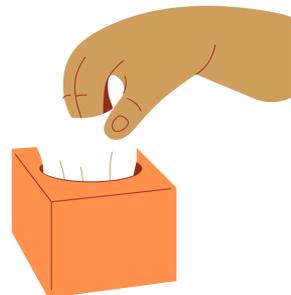
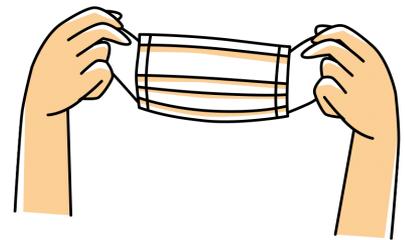


S'il n'y a pas de savon, on peut utiliser un gel hydroalcoolique, mais sous la surveillance d'un chef, d'une cheftaine.



## *Quand se laver les mains ?*

- Mains sales, souillées...
- Avant et après une activité.
- Après s'être mouché, avoir toussé/éternué.
- Avant de manipuler un masque et après l'avoir retiré.
- Après les courses et le rangement des aliments.
- Avant toute manipulation d'aliments.
- Avant et après chaque repas.
- Avant et après le passage aux toilettes.



# 1 Les courses

Le chef ou la cheftaine qui va faire les courses s'y rend en portant un masque.

A son retour, il ou elle range les produits, puis se lave les mains. Les fruits et légumes sont rincés à l'eau claire.



# 3 Service du repas

Avant chaque repas, les gestes protecteurs sont rappelés.

L'équipe qui sert le repas est la même équipe qui avait la charge de sa préparation. Tous les membres de l'équipe portent un masque pour le service.



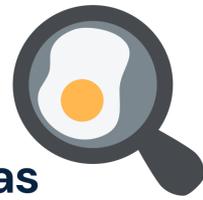
# 4 Le repas

- Tous les repas se déroulent en équipe.
- Chaque personne a son matériel personnel : assiette, couvert, quart, serviette. Il n'y a ni échange ni partage pendant le repas.
- Chaque équipe a une poubelle et le nécessaire pour se laver les mains : eau + savon. On se lave les mains avant et après le repas.
- Chaque personne a sa propre gourde.



# Q L'intendance

# 2 Préparation du repas



L'équipe en charge de la préparation du repas se lave les **mains** et met un **masque**.

- Un membre de l'équipe se charge de débarrasser les aliments de leurs emballages inutiles (boîte, sachet...), puis se lave les mains.
- Après le rinçage et l'épluchage des fruits et légumes, on se lave les mains.
- Une fois que le repas est prêt, toute l'équipe se lave les mains. Il est conseillé de couvrir la table d'une surface lisse et lavable (toile cirée), nettoyée avant et après chaque utilisation.
- Le matériel de cuisine doit être soigneusement lavé à l'eau chaude après chaque utilisation, séché à l'essuie-tout ou à l'air libre, puis rangé à l'abri.

# 5 La vaisselle

La vaisselle mise en commun est possible, mais elle se fait par équipes. Séchage à l'air libre ou avec de l'essuie-tout.