Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Mellois en POITOU
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

PROTOCOLE HYGIENE

Paume d'Api
Val de Boutonne



Multi accueil « Paume d'Api »
18, Avenue de Poitiers
79170 Brioux sur Boutonne



Multi accueil Espace Salcido
40 grand rue
79190 Sauzé-Vaussais

Multi accueil Espace Voltonia
1 place du Petit Maure
79110 Chef Boutonne

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Table des matières

I. INTRODUCTION
A. QU'EST-CE QU'UN MICRO-ORGANISME ?
B. LES FAMILLES DE MICRO-ORGANISMES
1. Les champignons
2. Les virus
3. Les bactéries
C. LES MOYENS DE LUTTE
1. Le nettoyage
2. La désinfection
3. Les produits de nettoyage
a. Les détergents
b. Les désinfectants
c. La vapeur
d. Les différents types de nettoyage

II. LES PROTOCOLES D'HYGIÈNE OFFICE/LOCAUX
A. PROTOCOLE DE L'OFFICE
1. PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE
a. Le personnel et la constitution de l'équipe HACCP en office
b. Le travail de l'agent de l'office
Un agent de restauration dédié à l'E.A.J.E
La tenue vestimentaire de l'agent
Les tâches de l'agent gérant l'office
Le tableau HACCP
c. Les éléments de traçabilité
Le prestataire des repas
Mise en place de la traçabilité en office

III. L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS
A. PROTOCOLE D'HYGIENE DES LOCAUX
B. MESURES D'HYGIENE AU QUOTIDIEN

IV. PROTOCOLES D'HYGIÈNE DU MATÉRIEL DE PUÉRICULTURE
A. HYGIÈNE DES BIBERONS
1. Le cadre réglementaire
2. Préalable
3. Installation du plan de travail
4. Préparation d'un biberon

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

De lait nécessitant une reconstitution.....
De lait de mère/maternel.....

a. Les conditions de recueil du lait de mère.....
b. Le transport.....
c. La réception à la crèche.....
d. Utilisation du lait de mère/maternel en structure d'accueil.....

5. Conservation des biberons préparés.....
6. Consommation des biberons.....
7. Entretien des biberons.....

B. ENTRETIEN DES JEUX ET JOUETS.....

1. Les jeux plastiques.....
2. Les jeux en bois et livres.....
3. Les jeux en tissus.....

C. ENTRETIEN DU PLAN DE CHANGE.....

1. Désinfection du plan de change.....

a. Quand.....
b. Comment.....
c. Après le soin de l'enfant.....
d. Dans la situation de selle.....
e. Dans la situation de maladie contagieuse.....

D. ENTRETIEN DU LINGE.....

1. Technique.....
2. Lavage à 60°C.....
3. Lavage à 90°C uniquement pour le linge contaminé = une machine dédiée.....
4. Respect de la « marche en avant »

E. ANNEXES.....

V. PROTOCOLES D'HYGIÈNE RENFORCES.....

A. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION DIGESTIVE.....

B. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION PAR LES SECRETIONS RESPIRATOIRES.....

C. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION A PARTIR DE LESIONS CUTANEO-MUQUEUSE.....

D. MESURES D'HYGIENE EN CAS D'EXPOSITION A DU SANG.....

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

I. INTRODUCTION

Ce document obligatoire pose le cadre d'intervention et tout le processus de traçabilité des équipes face aux situations d'entretien des locaux, du matériel de puériculture et du linge, mais également dans le cadre d'intervention au niveau de la gestion de l'office.

A. QU'EST-CE QU'UN MICRO-ORGANISME ?

C'est un organisme vivant individuellement invisible à l'œil nu, qui ne peut être observé qu'au microscope. Il se trouve partout :

- Sur les vêtements
- Dans l'air
- Sur les humains
- Sur les ustensiles de cuisine
- Sur les animaux
- Sur les emballages
- Sur les aliments

B. LES FAMILLES DE MICRO-ORGANISME ?

1. Les champignons

On distingue deux familles de champignons :

- Les moisissures
- Les levures

Pour le nettoyage des locaux, on se débarrasse des champignons avec un fongicide.

2. Les virus

Ils ont un pouvoir infectieux. Ils parasitent les cellules de l'organisme, comme le virus du SIDA ou de la grippe.
Des aliments infectés peuvent contenir le virus de l'hépatite A.
Un produit qui inactive un virus s'appelle un virucide.

3. Les bactéries

Dans les métiers de l'alimentation, les bactéries sont les micro-organismes les plus importants à connaître.
La plupart des bactéries sont inoffensives pour l'être humain : on les qualifie de saprophytes.
Certaines bactéries sont utiles et utilisées pour élaborer certains aliments : yaourts, saucissons, beurre, choucroute, etc.
D'autres bactéries sont dangereuses si leur nombre est trop important dans l'aliment que l'on mange, comme les salmonelles, staphylocoques dorés, clostridium perfringens, bacillus cereus, escherichia E-coli ou listéria.

En effet, certaines se multiplient dans un aliment sans en modifier le goût, ni l'aspect ou la couleur… Un produit nettoyant qui tue les bactéries s'appelle bactéricide.

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

C. LES MOYENS DE LUTTE

1. Le nettoyage

Le nettoyage consiste à débarrasser les surfaces ou le matériel de toutes salissures visibles ou non qui s'y trouvent à l'aide de produits détergents, adaptés au travail à réaliser afin de ne pas abîmer le support et surtout de ne pas être toxiques ni pour l'usager, ni pour l'environnement.
Après un nettoyage, la surface est propre, il n'y a plus de salissures visibles, mais il reste encore des micro-organismes, leur production est ralentie en raison du manque de nourriture.
On parle alors de propreté visuelle.

2. La désinfection

La désinfection débarrasse les surfaces nettoyées de micro-organismes qui s'y trouvent encore.
La désinfection est une opération visant à éliminer ou à réduire la population de micro-organismes.
Les produits utilisés ont une action momentanée et agissent de manière sélective.
On parle alors de propreté microbiologique.

3. Les produits de nettoyage

Les produits d'entretien font l'objet d'un marché public et dans la mesure du possible bénéficient d'un écolabel afin de respecter l'environnement, les enfants et le personnel.

a. Les détergents

Ce sont des produits qui servent à nettoyer, ils agissent :
- en émulsionnant les corps gras
- en facilitant le décollage des salissures et leur mise en suspension dans l'eau.

Le lavage est une opération de nettoyage utilisant de l'eau et un produit détergent ou un produit désinfectant. C'est une opération économique et très hygiénique pour le nettoyage de tous les sols et de toutes les surfaces insensibles à l'eau.
Cette opération permet le décollage des salissures adhérentes.

Les facteurs d'efficacité d'un détergent :

- Action chimique :

Il est important de respecter le dosage des produits, trop de produit, c'est du gaspillage, le rinçage est difficile, et il existe un risque de traces sur les surfaces et de biofilm. (le sol colle)
Il faut choisir également le produit adapté à l'objectif souhaité.

- Action mécanique :

Le brossage, le frottage, l'agitation favorisent le décollement des salissures.

- Temps d'action :

La durée du contact favorise les différentes actions du produit.

- Température :

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

En général, la chaleur favorise l'action des détergents.
Inutile d'improviser, il faut suivre les indications portées sur l'étiquette. Elles sont prévues pour une efficacité maximale.

b. Les désinfectants

Les désinfectants agissent sur les micro-organismes, ils sont plus efficaces sur une surface propre. Il faut donc toujours nettoyer avant de désinfecter.

Suivant l'objectif, les désinfectants ont des noms différents :
- Bactéricide ➔ élimination des bactéries
- Sporicide ➔ élimination des spores bactériennes
- Fongicide ➔ élimination des champignons
- Virucide ➔ inactivation des virus

Il existe 3 familles de désinfectant :
- Désinfectant ➔ pour les surfaces
- Antiseptique ➔ pour les tissus vivants
- Antibiotique ➔ pour le corps humain

Chaque produit présentant des avantages et des inconvénients, il convient d'adapter le désinfectant à la situation à traiter.

Un désinfectant doit être :
- facile à utiliser et à agir rapidement
- sans danger pour l'environnement et l'utilisateur
- peu onéreux, ininflammable
- conforme à la législation (normes AFNOR) « pour contact alimentaire »

Un désinfectant ne doit pas abîmer les surfaces, ni se dénaturer.
Un désinfectant doit agir sur le plus grand nombre de micro-organismes possibles, on parle de spectre large.

c. La vapeur

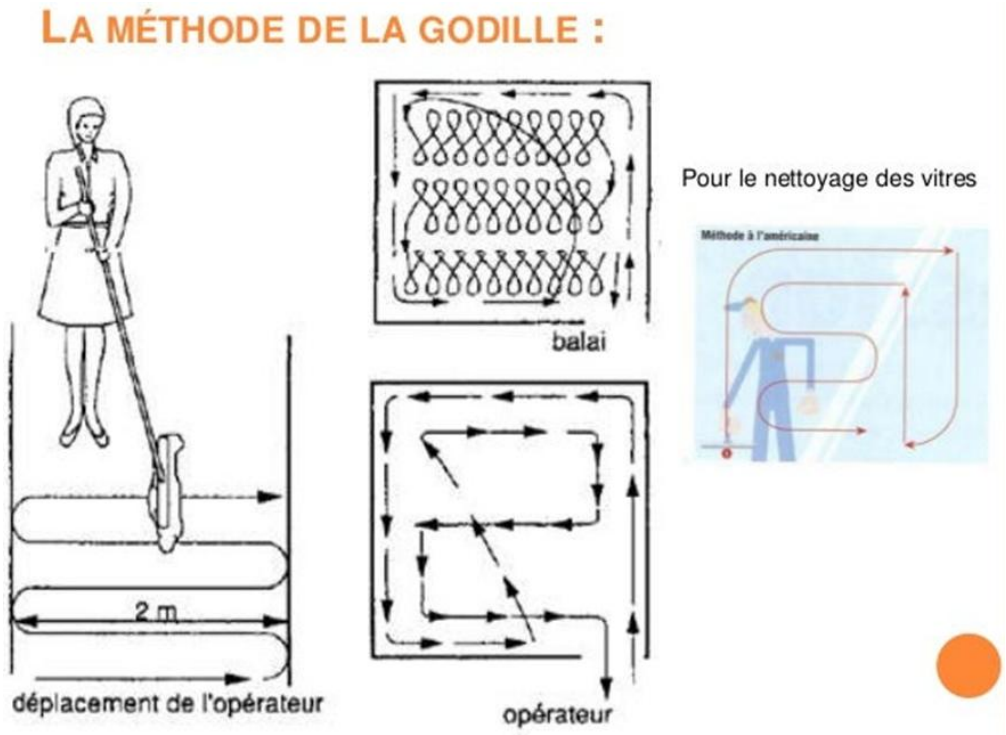
d. Les différents types de nettoyage

Le principe de la pré-imprégnation est de plus en plus commun et permet de :
- laver selon le procédé de lavage à plat
- travailler avec une bonne ergonomie
- travailler rapidement

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE



Il est appliqué avec la technique dite « à la godille » afin que l'agent ne marche pas sur les surfaces déjà lavées



Nettoyage classique

- 1 seau rouge pour l'eau sale
- 1 seau bleu pour l'eau propre

Il faut 8 L d'eau pour une pression de pompe du produit sols et surfaces « DETER BACT »

- **Changer de serpillère autant de fois que nécessaire, c'est-à-dire ne jamais replonger une serpillère sale dans le bac bleu d'eau propre.**
- Un bac est prévu pour entreposer votre serpillère sale sur votre chariot

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Le nettoyage avec une lavette en micro-fibre ou non, imprégnée de produit s'applique sur toutes les surfaces lisses et dures et a pour but l'élimination des salissures adhérentes ou non adhérentes et / la désinfection. Il est utilisable sur :
- les parois
- les éléments de mobilier
- les machines
- les surfaces souillées

Il est bien sûr impossible de laver, nettoyer et désinfecter avec du matériel sale. C'est pourquoi, ce dernier doit être entretenu avec vigilance, au quotidien (exemple Cf annexe n° 2).

Utilisation de produits ECO CERT et/ou ECO LABEL

II. LES PROTOCOLES D'HYGIÈNE OFFICE/LOCAUX

A. PROTOCOLE DE L'OFFICE

1. PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire des enfants fréquentant la structure Petite Enfance.

Il comprend les éléments nécessaires à sa mise en place et les preuves de son application. Il doit être mis à jour périodiquement.

Ce plan est bâti en collaboration avec :

- Le responsable de la cuisine centrale
- Le personnel de restauration
- La direction de la halte-garderie
- Les agents de la structure
- L'agent d'entretien

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

-

Il se compose d'un ensemble de documents qui décrivent les moyens mis en œuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et sans oublier le danger allergène.

Les bonnes pratiques d'hygiène reprennent l'ensemble des conditions et des règles à mettre en place dans une structure afin d'assurer la sécurité et la salubrité de ses aliments et de sa production.

a. Le personnel et la constitution de l'équipe HACCP en office

Hazard Analysis Critical Control Point. En français : « analyse des risques et maîtrise des points critiques » est une méthode qui augmente la sécurité alimentaire. Le plan H.A.C.C.P suit 7 principes détaillés en 12 étapes

b. Le travail de l'agent de l'office

Un agent de l'équipe détaché pour la gestion des repas

Il est formé à la sécurité sanitaire des aliments : placer dans le classeur intitulé « Plan de Maîtrise Sanitaire » l'attestation de formation HACCP. En l'absence des agents ayant reçus la formation sur la gestion de l'office, un agent assure la réception des produits en appliquant le protocole de lavage des mains et en mettant intégralement le « kit visiteur » pour entrer en cuisine.

La tenue vestimentaire de l'agent

1. Elle se compose :



- D'une blouse dédiée au poste de cuisine
- D'une charlotte à usage unique
- De gants vinyle à usage unique
- D'une paire de sur-chaussures à usage unique.

2. La méthode d'entretien de cette tenue :

- Lavée tous les jours à 60° (voir protocole d'hygiène pour l'entretien du linge)
- Entreposée dans un vestiaire fermé permettant de compartimenter tenue propre et sale.

Des tenues jetables sont à disposition en cas de contrôle ou de passage d'une personne extérieure : « kit visiteur » (tous les cheveux doivent être recouvert par la charlotte)

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Les tâches de l'agent gérant l'office

1. Mettre la tenue complète dédiée à cette fonction de restauration.
2. Au moment de l'entrée dans la cuisine : protocole de lavage simple des mains.
3. Réception des repas avec prise de températures.
4. Préparation des repas et biberons (présentation, Transformation des aliments en mixé pour les plus jeunes enfants et prélèvement d'échantillons conservés 5 jours, service, aide aux repas avec les enfants, remise au propre, préparation des goûters).

Le tableau HACCP

Les 7 principes

1. Réaliser l'analyse des risques.
2. Déterminer les points critiques (C.C.P).
3. Définir les limites critiques.
4. Établir un système de surveillance des C.C.P.
5. Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.
6. Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système H.A.C.C.P.
7. Établir un système documentaire.

Réalisé en 12 étapes

1. Constituer l'équipe H.A.C.C.P.
2. Description complète du produit.
3. Utilisation attendue du produit.
4. Élaboration du diagramme de fabrication.
5. Vérification diagramme de fabrication.
6. Procéder à l'analyse des risques.
7. Identifier et classer les C.C.P.
8. Établir les limites / seuils critiques C.C.P.
9. Mettre en place un plan de surveillance et contrôle.
10. Définir un plan d'actions correctives.
11. Validation et vérification du plan.
12. Mise à jour du plan.

c. Les éléments de traçabilité

Le prestataire des repas

Les repas des enfants, ainsi que celui des professionnels sont gérés par le service restauration de la communauté de commune Mellois en Poitou. Ils sont confectionnés dans la cuisine centrale de Melle ou dans une cuisine satellite proche des structures. Les repas sont conditionnés dans des caissons et livrés en liaison chaude.
Les repas sont commandés pour le mois entier et réajustés en fonction des changements éventuels.

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Les PAI qui concernent des allergies ou intolérances alimentaires sont transmis aux responsables des commandes et de la confection des repas.

1. Bien connaître :
   - Ses matières premières (origine) ;
   - Sa production ;
   - Sa composition au niveau des emballages (primaire et secondaire).
2. Maîtriser son procédé de fabrication (diagramme de production).
3. Maîtriser parfaitement :
   - La conservation des produits ;
   - La préparation du chariot pour livraison (caisson chaud / caisson froid) par les agents de la restauration ;
   - La distribution des produits finis (vérification des dates de péremption)

Mise en place de la traçabilité en office

L'établissement fournit sa procédure de traçabilité interne ainsi que la méthode de gestion des produits non conformes.

A la fin de la semaine, l'agent d'office place dans une chemise, **le menu**, **la liste des enfants présents, des relevés de température** et **les fiches éventuelles de non-conformités.**

III. L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Code couleur des lavettes / Gants

> Exemple : pour la halte-garderie Paume d'Api (Brioux)

- lavette bleue : surfaces (cuisine, salle de changes) et jeux

- Rose : sanitaire

- gants verts, taupes et corail : changes de l'enfant

Chaque structure a son code couleur

Protocole d'hygiène des locaux

Se référer aux protocoles affichés dans chaque pièce + aux feuilles complétées chaque jour par le personnel chargé de l'entretien.

1. Mesures d'hygiène au quotidien

Plan de nettoyage et de désinfection

1. Vaporiser le produit nettoyant, désinfectant **sans rinçage** (plan de travail office inox)

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

avec une lavette bleue préalablement humidifiée sur l'ensemble du matériel : plan de travail, éléments hauts, les micro-ondes, la porte du lave-vaisselle, le réfrigérateur, les éviers, tables et chaises.

2. L'ensemble des lavettes sales sont lavées à 60°C.

Surface au sol

1. Utilisation du balai à gazes (dépoussiérant)
2. Utilisation de balais serpillères pour nettoyer les sols

Maîtrise des températures

1. Utilisation d'un thermomètre classique pour le réfrigérateur.
2. Utilisation d'une sonde alimentaire pour le contrôle des températures des plats : contrôle de chaque plat à réception (+ de 63°C ou – de 10°C) et avant de servir s'il y a un laps de temps entre les deux.

Contrôle à réception avec les documents suivants

- Relevé de température des enceintes réfrigérées ;
- Fiche de liaison hebdomadaire : feuille de cuisine Brioux fournie par le prestataire
- Fiche d'enregistrement des contrôles à réception ;
- Enregistrement de la remise en température.

Ces documents doivent être remplis quotidiennement. L'ensemble des documents sont stockés dans un classeur dédié.

IV. PROTOCOLES D'HYGIÈNE DU MATÉRIEL DE PUÉRICULTURE

A. HYGIÈNE DES BIBERONS

1- Le cadre réglementaire

Les conditions de préparation, de manipulation et de conservation sont essentielles pour **éviter les contaminations microbiennes et leur multiplication**, qui peuvent être à l'origine d'infections graves, voire de décès, de nouveau-nés et de jeunes nourrissons.

2- Préalable

Les agents en charge de la préparation, manipulation des biberons doivent **intervenir selon les procédures fondées sur les normes H.A.C.C.P.**
« *Les personnels d'établissement dans lesquels des denrées sont préparées (…) en vue de la consommation collective (…) doivent se soumettre à un dépistage relatif à leur état de santé et d'hygiène* ».
Une plus grande sécurité sera atteinte si l'agent porte une charlotte, une blouse à usage unique lors des préparations et est installé dans une pièce, seul sans allers et venues.

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

1. Installation du plan de travail

1. Désinfection du plan de travail avec le nettoyant, désinfectant (solution de nettoyage et désinfection).
2. Lavage des mains de l'agent ou avec une solution hydroalcoolique.
3. Préparation du matériel : sortir le(s)s biberon(s), eau en bouteille, boîte de lait, chauffe biberon.
4. Si apporté par les parents ou choix de lait en poudre par l'établissement : eau en bouteille & boîte de lait.
5. Lavage des mains de l'agent ou avec une solution hydroalcoolique.
6. Habillage de l'agent si pièce dédiée dans l'établissement.
7. Après la préparation du biberon : désinfection du plan de travail avec le nettoyant désinfectant.
8. Lavage simple des mains de nouveau ou avec une solution hydroalcoolique si l'établissement ne possède pas de point d'eau ou d'espace dédié à la biberonnerie.

2. Préparation d'un biberon

De lait nécessitant une reconstitution

1. S'assurer de la validité de la boîte de lait depuis sa date d'ouverture.
2. Enlever l'ensemble de la partie dévissable supérieure du biberon (capuchon, tétine, bague)
3. Verser de l'eau en bouteille spéciale « coupage pour biberons » sans contact entre la bouteille et le biberon et refermer la bouteille et le biberon.
4. Ajouter le nombre de dose en poudre (1 dose rase pour 30 ml d'eau).
5. Saisir la cuillère doseuse par le manche.
6. La remplir de poudre et l'araser avec un couteau à bout rond dédié à cet effet.
7. Verser la dose dans le biberon sans contact entre le biberon et la cuillère doseuse.
8. Replacer la cuillère doseuse dans sa boîte et fermer celle-ci.
9. Fermer le biberon.
10. Mélanger le liquide et la poudre par un mouvement de roulement entre les paumes des mains horizontalement, de manière énergique pour homogénéiser la préparation autant de temps que nécessaire : jusqu'à complète dissolution de la poudre.

De lait de maternel

Pour ce qui est du lait de mère/maternel provenant du domicile, les conditions de recueil doivent être soigneusement expliquées aux mères.

a. Les conditions de recueil du lait de mère

1. Avant manipulation : lavage soigneux des mains
2. Douche quotidienne
3. Nettoyage soigneux du tire lait à chaque utilisation (lave-vaisselle à 65° / ébullition de la téterelle et du flacon de recueil) Le protocole de recueil du lait maternel sera remis

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

aux mamans qui souhaitent fournir leur lait
4. Conservation du lait recueilli dans des flacons propres en plastique polypropylène, en polycarbonate, en verre
5. Indiquer la date et l'heure du recueil
6. Conservation au réfrigérateur après recueil à une température ≥ à 4° maximum pendant 48 heures ou au congélateur à -18° pendant 4 mois.

b. *Le transport*

1. Éviter toute rupture de la chaîne du froid.
2. Le lait doit être transporté dans une glacière ou un sac isotherme avec packs de glace.

c. *La réception à la crèche*

1. Vérifier que les biberons de lait ont été correctement identifiés (Nom, prénom de l'enfant, date et heure de recueil).
2. Placer les biberons dans réfrigérateur à une température ≤ à 4°. Attention : pas dans la porte.

d. *Utilisation du lait de mère/maternel en structure d'accueil*

Le lait de mère recueilli et conservé moins de 48 heures dans les conditions décrites ci-dessus peut être donné directement à l'enfant si les conditions de recueil et de transport ont été respectées.

- Si lait décongelé et conservé au réfrigérateur : l'utiliser dans les 24 heures.
- Si lait décongelé à température ambiante : l'utiliser dans l'heure suivant la décongélation.

3. Conservation des biberons préparés

Ils peuvent être préparés pour la journée, conservés au réfrigérateur à température < à 4°C. Les températures du réfrigérateur doivent être enregistrées et contrôlées quotidiennement. Un étalonnage régulier de l'outil de mesure de la température est nécessaire ainsi qu'un protocole d'entretien sont à mettre en place et à appliquer.

4. Consommation des biberons

1. Le biberon doit être sorti de l'enceinte réfrigérée immédiatement avant son utilisation. Interdiction d'utiliser le micro-ondes.
2. Utiliser un chauffe biberon (si système de réchauffement avec de l'eau : il devra être vidé après chaque usage et nettoyé une fois par 24h00).

- Mettre de l'eau dans le chauffe biberon
- Brancher le chauffe biberon
- Placer le biberon à l'intérieur
- Sortir le biberon et essuyer le surplus d'eau avec une lingette jetable
- Débrancher le chauffe biberon.

3. Homogénéiser la température du lait en secouant le biberon et vérifier la température du lait en mettant quelques gouttes sur la face interne de l'avant-bras (sans toucher la tétine) avant de proposer le biberon à l'enfant.
4. Le biberon est à consommer dans les 30 minutes s'il a été réchauffé. Dans l'heure s'il

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

n'a pas été réchauffé.

5. Entretien des biberons

1. Vider les restes éventuels de lait du biberon à la fin des repas de l'enfant
2. Séparer toutes les parties du biberon
3. Rincer tout avec du liquide vaisselle si espace biberonnerie (ne pas laisser le lait stagnant)
4. Si l'établissement ne possède pas de biberonnerie, (suivre le même protocole en cuisine)
5. Suivre le protocole de nettoyage des biberons incluant la « boîte de transport » dédiée :

- Sortir tous les biberons, les vider et séparer toutes les parties du biberon
- Rincer à l'eau clair toutes les parties du biberon
- Rincer à l'eau claire toutes les parties du biberon avant **mise au lave-vaisselle à 65°C minimum**
- Séchage sur l'arbre à biberons
- Stocker les biberons propres dans la boîte alimentaire prévue à cet effet

Selon l'avis de la société française d'hygiène hospitalière (août 2004) relatif à l'entretien des biberons et tétines en structure d'accueil de la Petite Enfance, le biberon est un matériel hôtelier au même titre que les couverts et les assiettes. A ce titre, il relève d'une désinfection de bas niveau en l'absence d'épidémie.

B. ENTRETIEN DES JEUX ET JOUETS

1. Les jeux plastiques

a) Passage au lave-vaisselle
b) Lingette pour essuyer les jeux.
c) Ranger correctement les jeux dans des boîtes fermées **et** préalablement nettoyées.

2. Les jeux en bois et livres

a) Vaporiser le nettoyant, désinfectant sans rinçage directement sur une lavette bleue (technique du carré).
b) Dans la mesure du possible, appliquer la technique de la « godille » :
   - Faire le contour du jeu et changer de face de lavette ;
   - Vaporiser de nouveau du produit sur la nouvelle face de la lavette ;
   - Partir du haut et descendre en « zig zag » en une fois jusqu'en bas.
c) Laisser agir 10 minutes.
d) Prendre une lavette bleue et la passer à l'eau claire.

3. Les jeux en tissus

a) Placer les jeux dans le lave-linge.
b) Ajouter une mesurette de lessive dans le tiroir de la machine à laver (si lavage différé), ou directement dans le tambour du lave-linge.
c) Programme 60°.
d) Mettre au sèche-linge pour une durée de 40 à 60 minutes selon la quantité de jeux.

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Ne pas oublier la désinfection des bacs à linge

Une fois les jeux propres, les placer dans une boîte fermée et désinfectée.

C- ENTRETIEN DU PLAN DE CHANGE

1. Désinfection du plan de change

a. Quand

Le plan de change est désinfecté tous les soirs, et après chaque selle.

b. Comment

1. Vaporiser le nettoyant, désinfectant sans rinçage directement sur la lavette sèche (obligation qualité de l'air).
2. Nettoyer le plan de change avec la lavette en allant du plus propre au plus sale (du haut vers le bas).
3. Mettre les lavettes dans le bac de linge sale, elles seront lavées à 60°C.
4. Désinfection des mains.

c. Dans la situation de maladie contagieuse

1. Vaporiser le nettoyant, désinfectant sans rinçage directement sur la lavette sèche (qualité de l'air).
2. Laisser agir **5 minutes** (prévention du rotavirus) et se laver les mains pendant ce temps.
3. Nettoyer le plan de change avec la lavette en allant du plus propre au plus sale (du haut vers le bas).
4. Désinfecter la partie haute du nettoyant avec une lavette propre pour désinfecter ce qui aura été contaminé.
5. Mettre les lavettes dans le bac de linge sale, elles seront lavées à 60°C.
6. Désinfection des mains avec une solution hydroalcoolique.

D- ENTRETIEN DU LINGE

Le linge sale est recueilli et transporté dans une panière prévue à cet effet.

1. Technique

a) Utiliser la lessive dans le tiroir de la machine à laver.
b) Les éléments sales doivent être manipulés avec des gants et sont placés dans un bac sale fermé.

2. Lavage à 60°C

Tous les jours une machine est dédiée :

- Aux serviettes de table et tabliers du personnel pour l'entretien ;
- Les gants d'après repas des enfants ;
- Aux lavettes et serpillières ;
- La blouse des agents ;

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

- Les serviettes et gants de change ;

Des machines sont dédiées :
- À l'ensemble des draps et couvertures/couettes (tous les 15 jours)
- Aux turbulettes (tous les 15 jours);
- Aux pochettes à doudous tous les 4 mois

3. Lavage à 90°C uniquement pour le linge contaminé = une machine dédiée

4. Respect de la « marche en avant »

- Les éléments propres sont placés directement dans un bac prévu à cet effet.
- Les bacs « sales » sont nettoyés et désinfectés tous les jours :

1. Vaporiser directement sur la lavette sèche ;
2. Mettre la lavette dans le bac sale ;
3. Désinfection des mains.

Renforcement du protocole en situation d'épidémies ou de poux : tous les jours.

V. MESURES RENFORCEES D'HYGIENE

La survenue d'une maladie transmissible dans la collectivité doit inciter à vérifier que ces mesures sont bien respectées, voire à les renforcer.
L'application des mesures usuelles d'hygiène doit être renforcée et parfois adaptée en cas de maladie contagieuse identifiée dans l'établissement en fonction de la source et du mode de contamination afin d'en interrompre la chaîne de transmission.

A. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION DIGESTIVE

- Hygiène des mains par lavage par lavage simple au savon, ou par friction avec un PHA si les mains ne sont pas souillées visuellement ni humides.
- Manipuler tout objet ou matériel souillé par les selles et les vomissements avec des gants jetables.
- Placer dans des sacs hermétiques fermés le linge souillé ou les déchets afin qu'ils soient lavés, désinfectés ou jetés. Les gants doivent être retirés dès que possible, et une hygiène des mains doit être réalisée immédiatement après le retrait des gants (lavage des mains au savon ou friction avec un PHA si les mains ne sont pas souillées visuellement ni humides).
- Protéger sa tenue avec un tablier en plastique à usage unique pour effectuer les changes d'un malade présentant des diarrhées et des vomissements. Si la tenue ne peut être protégée, se changer après les soins.
- Dans les crèches et maternelles, nettoyer soigneusement les matelas de change ou de lit souillés entre chaque change avec un produit détergent-désinfectant.

- Si des surfaces sont contaminées par des liquides biologiques (selles, vomissements), il est conseillé d'absorber les fluides avec du papier à usage unique qui sera jeté ; puis

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

immédiatement de décontaminer la surface avec de l'eau de javel diluées à 10%. Il est nécessaire de porter des gants pour effectuer cette opération. Les gants doivent être retirés dès que possible, et une hygiène des mains doit être réalisée immédiatement après le retrait des gants (lavage des mains au savon ou friction avec un PHA si les mains ne sont pas souillées visuellement ni humides).

B. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION PAR LES SECRETIONS RESPIRATOIRES

- Hygiène des mains par lavage simple au savon, ou par friction avec un PHA si les mains ne sont pas souillées visuellement ni humides.
- Nettoyer soigneusement les sécrétions nasales avec des mouchoirs en papier à usage unique jetés dans une poubelle recouverte d'un couvercle. Se laver immédiatement les mains ensuite.
- Mettre un mouchoir en papier devant son nez et/ou sa bouche en cas de toux ou d'éternuement. Dans les collectivités hébergeant des personnes à risque, le port du masque est recommandé pour la personne malade et les sujets contacts [4]. Des mesures spécifiques peuvent être préconisées dans le cadre d'agents pathogènes émergents.
- Laver soigneusement les surfaces, jouets et autres objets présents dans les lieux fréquentés par la personne malade.

C. MESURES D'HYGIENE POUR LES PATHOLOGIES DUES A UNE CONTAMINTATION A PARTIR DE LESIONS CUTANEO-MUQUEUSES

- Hygiène des mains par lavage par lavage simple au savon, ou par friction avec un PHA si les mains ne sont pas souillées visuellement ni humides.
- Utiliser des gants jetables à usage unique pour effectuer les soins d'une lésion cutanée ou muqueuse. Les gants doivent être retirés et jetés avant de toucher tout autre objet (cahier, crayon, téléphone…). La lésion doit être protégée par un pansement. Un lavage des mains juste après le soin et le retrait des gants est requis.
- Pour chaque type de pathologie, les mesures spécifiques à prendre sont décrites dans la fiche correspondante.

D. MESURES D'HYGIENE EN CAS D'EXPOSITION A DU SANG

Lors d'une exposition accidentelle lors de soins dispensés en cas de plaie :

- Lavage des mains nettoyage immédiat des lésions à l'eau et au savon, rinçage puis
- Désinfection avec un dérivé chloré (ex : solution de Dakin) ou un autre antiseptique ;
- En cas de contact avec une muqueuse, rinçage abondant au sérum physiologique ou avec de l'eau.

Envoyé en préfecture le 26/05/2025
Reçu en préfecture le 26/05/2025
Publié le 27/05/2025
ID : 079-200069755-20250520-B15_05_2025_09-DE

Lors d'une blessure accidentelle avec un objet potentiellement contaminé, une consultation spécialisée est nécessaire le plus rapidement possible auprès d'un service référent.

En cas de contamination d'une surface inerte par du sang :

- Absorber les fluides avec du papier à usage unique qui sera jeté
- Décontaminer immédiatement la surface souillée avec de l'eau de Javel diluée au 1/10ème
- Nettoyer soigneusement le matériel qui sera décontaminé avec de l'eau de Javel diluée au 1/10ème.