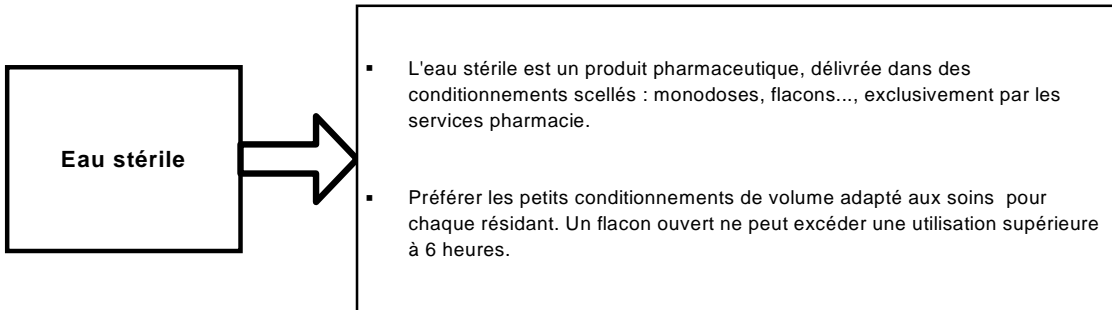
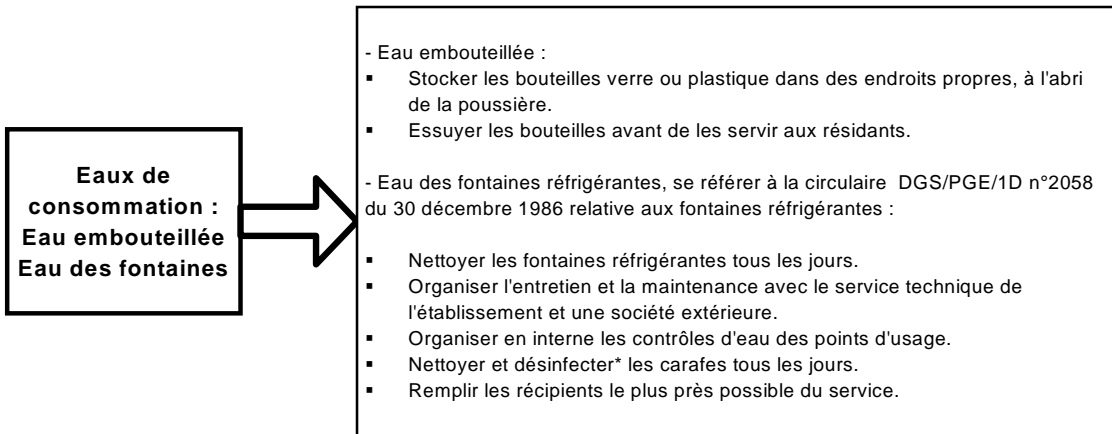
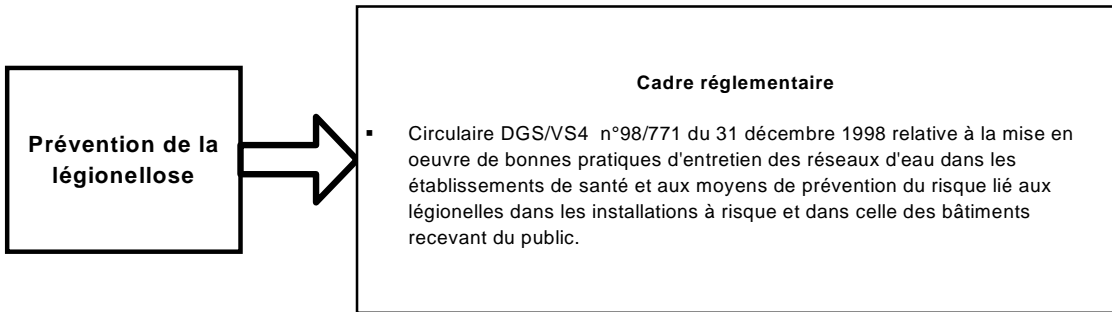


4. Hygiène de l'environnement



4.1 QUALITÉ DE L'EAU

Référence utile
Maîtrise de la qualité de l'eau dans un établissement de santé, Typologie, Contrôles, RHC, 1999.



* Utiliser des produits désinfectants "agrés contact alimentaire".

4.2 ALIMENTATION - SERVICE DES REPAS

Cadre réglementaire

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Référence utile

- Hygiène de la restauration dans les établissements de santé, C.CLIN Ouest, 2001

Tenue du personnel de service

- Protéger la tenue standard par un tablier de protection.
- Se laver les mains avant et après les manipulations des denrées alimentaires.

Reception et stockage si nécessaire des repas

- Respecter le délai entre réception et stockage définis pour le mode de préparation par la cuisine.
- Contrôler le réfrigérateur : propreté, température, absence de produits alimentaires périmés...
- Contrôler les quantités livrées.

Distribution des repas

- Organiser l'installation des résidents préalable par un personnel différent de préférence.
- En liaison froide : réaliser la remise en température des plats chauds au moment du repas.
- En liaison chaude : maintenir la température supérieure ou égale à 63°C des plats chauds jusqu'au moment de servir.

Débarassage des repas

- Oter les reliefs alimentaires = déchets ménagers.
- Noter la prise alimentaire, les motifs de refus éventuels.

Nettoyage des surfaces, salles à manger

- Nettoyer et désinfecter les surfaces (tables, adaptables...) = utiliser des produits "agréés contact alimentaire" cf. annexe 5 p.87.
- Ranger le mobilier.
- Procéder à un balayage humide du sol.
- Laver le sol au minimum 1 fois par jour et plus si nécessaire.

Nettoyage de la vaisselle

- Privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle (plan de nettoyage de l'appareil).
- Se laver les mains.
- Contrôler la propreté et le séchage de la vaisselle.
- Ranger la vaisselle dans des placards propres et ordonnés.

Nettoyage de l'office alimentaire

- Organiser le nettoyage de l'office au quotidien et approfondi : plan de nettoyage.

4.3 CIRCUIT DU LINGE - LINGE SALE -

Référence utile

- Hygiène appliquée à la fonction linge dans les établissements de santé, COTEREHOS, Juillet 2000.

Au niveau des secteurs de soins ou de résidences des personnes âgées

Manipulations et tri

La qualité du pré-tri conditionne la sécurité et la protection des personnes tout au long de la filière du linge sale

- Porter des gants en présence de sang et de produits biologiques.
- Porter le linge sans toucher la tenue professionnelle.
- Porter un tablier de protection de préférence.
- Vérifier systématiquement l'absence d'objets étrangers.
- Identifier un code couleur par type d'article.
- Déposer chaque article dans le sac de couleur correspondant : lainage, draps, petit linge...
- Ne pas secouer et ne pas déposer le linge sur le sol.

Conditionnement

- Utiliser des sacs propres, étanches, munis de système de fermeture, en bon état.
- Remplir les sacs aux 2/3 (poids idéal = <10kg).
- Utiliser un chariot de linge léger et facile d'entretien (chariot mixte propre/sale déconseillé)
 - avec ou sans couvercle,
 - avec ou sans pédale de commande.
- Appliquer la technique du double emballage si nécessaire en cas d'isolement : sac hydro-soluble + sac de couleur spécifique.

Stockage intermédiaire et transport

- Stocker les sacs de linge dans un local spécifique (frais, aéré, sans chauffage, dimensions adaptées, équipé d'un point d'eau).
- Stocker le linge sale dans le service pendant une durée maximum de 24 heures.
- Utiliser des conteneurs exclusivement réservés à cette fonction.
- Porter des gants lors du transfert des sacs.

Au niveau de la blanchisserie

Manipulations et tri

- Revêtir une tenue de protection : gants type Kevlar® - masque - coiffe enveloppante - tunique+pantalon.
- Zone de tri strictement séparée des secteurs réservés au linge propre.
- Au minimum se laver les mains avant de franchir la zone sale.
- La qualité du pré-tri dans les services conditionnent les opérations de tri doivent être réduites au minimum.

Zone de lavage

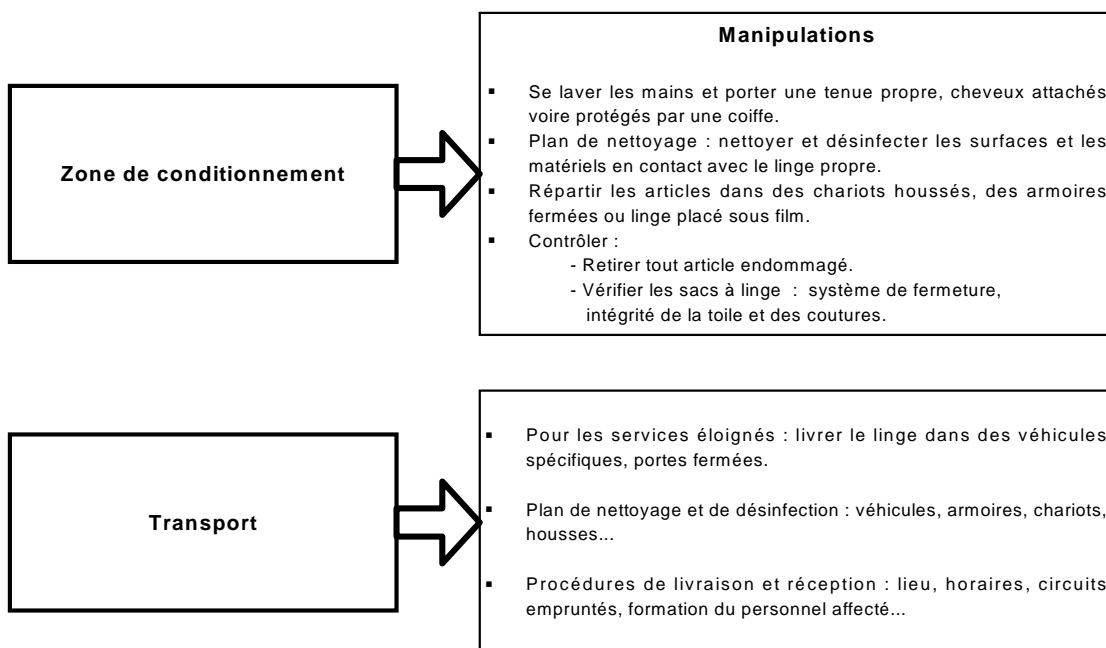
- Séparation physique entre la zone de chargement du linge sale et de déchargement du linge lavé.
- Organiser le contrôle des températures de PH, chimiques, de durée des cycles de lavage.
- Contrôler la propreté du linge au terme du lavage.

Zone de séchage

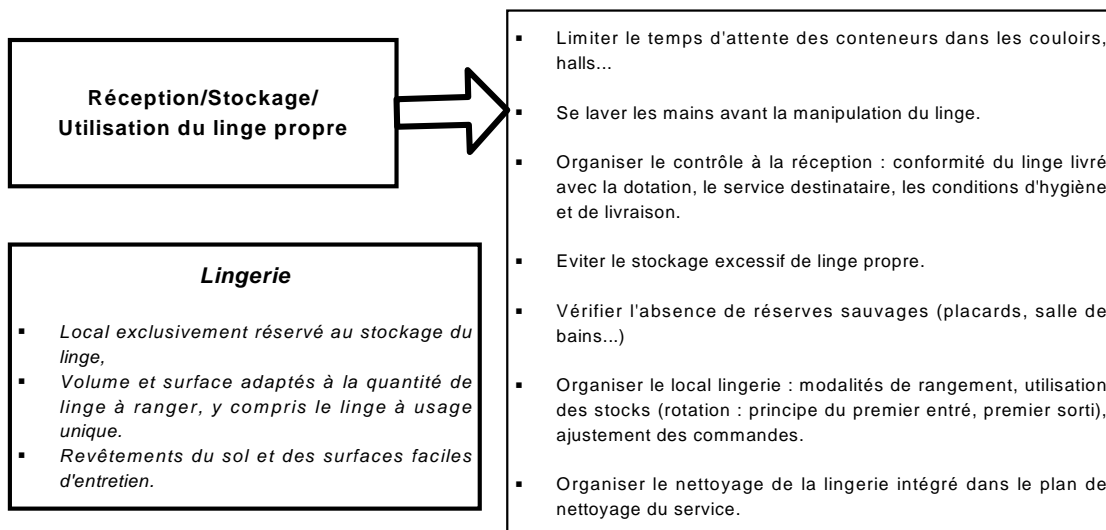
- Manipuler le linge avec des mains et une tenue propre.
- Limiter la durée d'attente du linge lavé entre sa sortie du lavage et son séchage.
- Vérifier le séchage des articles avant conditionnement.

4.3 CIRCUIT DU LINGE - LINGE PROPRE -

Au niveau de la blanchisserie



Au niveau des secteurs de soins ou de résidences des personnes âgées



4.4 ELIMINATION DES DÉCHETS DE SOINS

CADRE RÉGLEMENTAIRE

- Décret n° 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et modifiant le code de la santé publique.
- Elimination des déchets d'activités de soins à risques, Guide technique, Ministère de l'Emploi et de la Solidarité, 1999, 50 p.
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques.
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif au contrôle des filières d'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques.

- **Obligation de séparer les déchets de soins des déchets ménagers.**

*"indépendamment de la notion de risque infectieux, tout petit matériel de soin **fortement évocateur d'une activité de soins** et pouvant avoir **un impact psycho-émotionnel** (seringue, tubulure, sonde, canule, drain, gant...) sont à éliminer par la filière des DASRI ", Guide technique, Elimination des déchets d'activités de soins à risques, page 6.*

- **Responsabilité du producteur de déchets de soins de leur production à leur élimination.**

- **Délais d'élimination :**

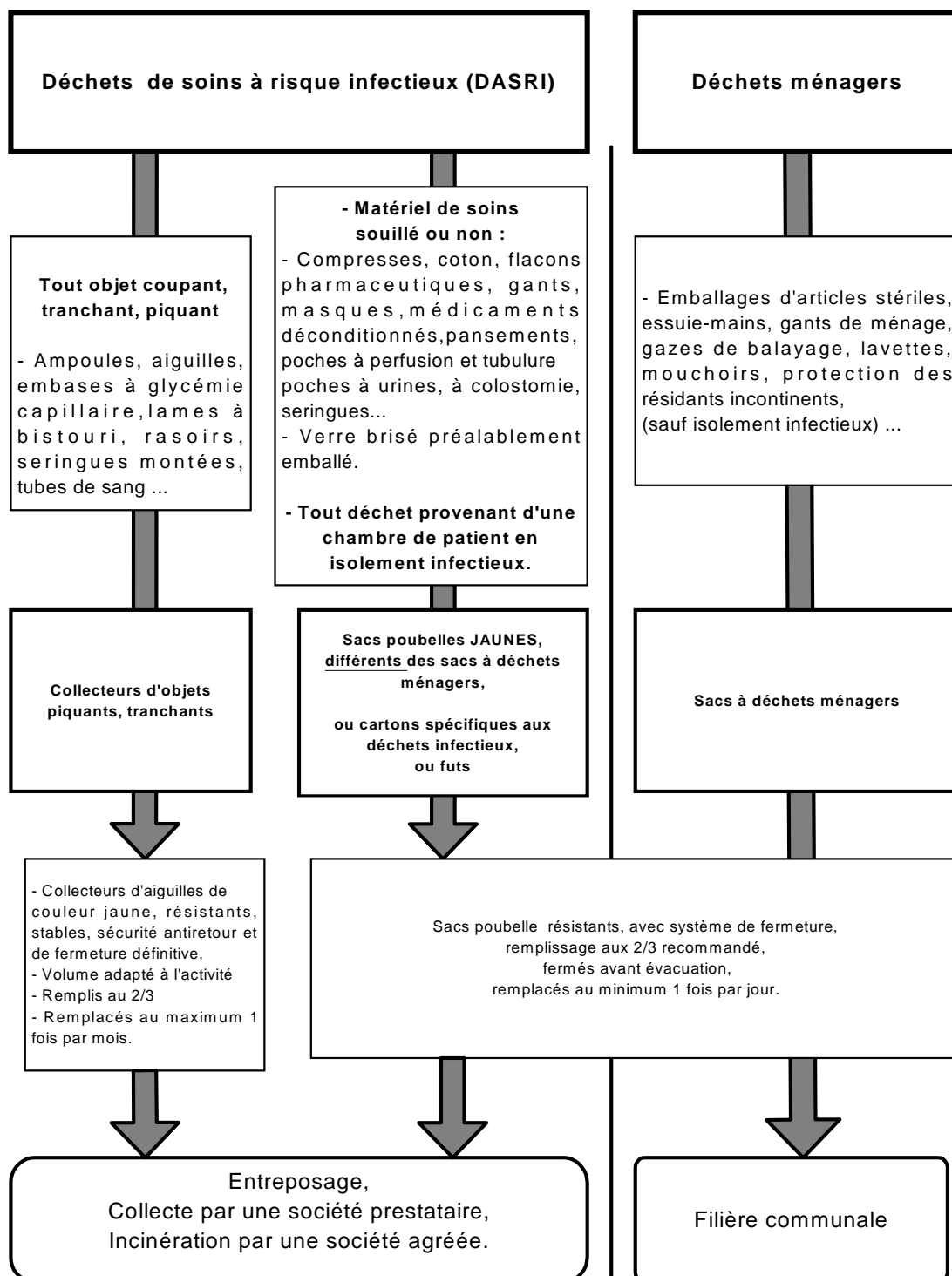
- **production supérieure à 100 kg/semaine : toutes les 72 heures,**
- **production entre 5 kg/mois et 100kg/semaine : tous les 7 jours.**

Références utiles

- Norme NFX 30-500 : emballages des déchets d'activités de soins : boîtes et minicollecteurs pour déchets perforants.
- Norme AFNOR NFX 30-501. Emballages des déchets d'activités de soins : sacs pour déchets mous à risques infectieux.

N .B. : Stimulateur cardiaque des personnes décédées : récupération de la prothèse avant la mise en bière et transmise au centre d'implantation de l'appareil (J.O. n°85 du 9 avril 2000, article R. 2213-15 de l'annexe au décret 2000-318 du 7 avril 2000. Article 363-10 du code des communes).

4.4 ELIMINATION DES DÉCHETS DE SOINS (SUITE)



4.5 ANIMAUX DE COMPAGNIE

Références

- Lettre circulaire du 11 mars 1986 relative à la mise en place des Conseils d'établissements dans les établissements recevant des personnes âgées, le Ministre des Affaires Sociales dispose que "les personnes âgées qui ont un animal familial doivent être autorisées à le garder avec elles, dans la mesure où il ne créera pas une contrainte anormale pour le personnel et où qu'il ne gênera pas la tranquillité des autres résidents".
- ELOIT M, BENET J.J, BOURDEAU P, Animaux de compagnie et risques de zoonose infectieuse ou parasitaire, Journal de pédiatrie et de puériculture, n°5, 1995 : 293-304.
- MASLO C, Les zoonoses, Impact Médecin Hebdo, n°467, Octobre 1999 : 2-14.
- C.CLIN Paris-Nord, Lutte contre les ectoparasites et agents nuisibles en milieu hospitalier, Guide de bonnes pratiques, Mars 2001 : 126 p.

Chiens et chats

Risques

Contacts avec un chat ou un chien en bonne santé
par souillures des mains, portes d'entrée conjonctivale ou orale

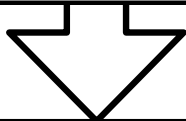
- *Campylobacter* (chiots et chatons), *Salmonelles* et *Yersinia*
- Animaux porteurs asymptomatiques de champignons en particulier *Microsporium canis*
- Oeufs ou ookystes coccidiens :
 - pelage du chien : *Toxocara canis*,
 - pelage du chat : ookystes de *Toxoplasma*.
- un chat ou un chien peut être vecteur de germes tels que *Staphylococcus aureus*, ... par contact avec une personne infectée (résidant ou personnel).
- ...

Morsure ou griffure par un chien ou un chat en bonne santé

- Pasteurellose d'inoculation, *Pasteurella multocida*
- Maladie des griffes du chat, *Bartonella henselae*
- Toxoplasmose, *Toxoplasma gondii* (risque mineur).
- ...

Contact avec un animal malade
selon la maladie diagnostiquée

- Chien : leptospirose,
- Chien et chat : tuberculose, rage, salmonelloses, campylobactériose, maladie de lyme, teignes animales, puces (*Ctenocephalides felis*), *Pseudomonas aeruginosa*, *proteus*, certaines gales, les plus fréquentes : *cheyletielloses* du chat et du chien.
- ...



Précautions particulières

<p>Pour les animaux :</p> <ul style="list-style-type: none">- Suivi vétérinaire, vaccinations,- Préciser les zones où l'animal pourra évoluer,- Evaluer les risques liés à la présence de l'animal,- Définir la ou les personnes qui auront la charge complète de l'animal : sorties, soins d'hygiène, nourriture...	<p>Pour les résidents et le personnel :</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect strict du lavage des mains après contact,- Eviter le léchage.
--	---

En cas de morsure, surveillance vétérinaire de l'animal pendant 15 jours.

4.5 ANIMAUX DE COMPAGNIE (2)

Poissons et tortues

Risques

- Tortues d'eau : Salmonelloses liées à la multiplication des salmonelles dans l'eau des vivariums.
- Poissons : *Mycobacterium marinum*, lors du nettoyage des aquariums réalisé sans port de gants, (nodules cutanés aux points d'entrée).
- ...

Précautions particulières

- Se laver les mains en cas de contact avec l'eau de l'aquarium.
- Renouvellement de l'eau et nettoyage de l'aquarium réalisés par le personnel désigné : porter des gants.
- Préciser la ou les personnes qui auront la charge de la nourriture des animaux.

Oiseaux

Risques

- Ornithose, psittacose : animal porteur sain ou malade, en cage ou en liberté, (diffusion par aérosols ou par le battement d'ailes de l'animal).
- Pigeons : *Cryptococcus neoformans* dans les fientes.
- Dissémination des spores d'*Aspergillus* par des oiseaux atteints d'aspergillose vivant dans des conditions de confinement.
- ...

Précautions particulières

- Contrôles vétérinaires.
- Evaluer les risques liés à la présence de ces animaux.
- Nettoyage de la cage réalisé par le personnel désigné.
- Préciser la ou les personnes qui auront la charge de la nourriture des animaux.

4.6 Architecture

Références utiles

- Loi n°97-60 du 24 janvier 1997 tendant, dans l'attente du vote de la loi instituant une prestation d'autonomie pour les personnes âgées dépendantes, à mieux répondre aux besoins des personnes âgées par l'institution d'une prestation spécifique dépendance, Journal Officiel du 25 janvier 1997.
- Le référentiel Qualité des établissements hébergeant des personnes âgées dépendantes, Ille et Vilaine, Janvier 2000, 86 p.
- Hygiène et architecture dans les établissements de santé : aide à la conception et à la rénovation des unités de soins, Guide du Comité Technique Régional de l'Environnement Hospitalier (COTEREHOS), Avril 1997, 59 p.

La taille, l'emplacement de chaque local doivent être adaptés à sa fonction et à l'activité de l'établissement. L'ergonomie visant à améliorer les conditions de travail du personnel doit être intégrée dans les projets de restructuration.

La difficulté pour entretenir certains matériaux dans les structures de soins doit conduire :

- pour les sols : à interdire les moquettes, les tapis (associer à la prévention du risque de chutes). La qualité de revêtement du sol doit être recherchée pour faciliter le nettoyage, l'évacuation au sol est étudiée, notamment pour les salles de bain et le local déchets. La qualité des joints pour les carrelages des sols et des murs doit être exigée en termes d'étanchéité et de matériau non poreux. Les choix des matériaux doivent notamment correspondre au classement UPEC (cf. références des normes citées).
- pour les murs : à interdire les tapisseries, les tissus muraux qui ont une faible résistance aux produits détergents et détergents-désinfectants (préférer les supports pouvant être peints).
- pour les équipements : les matériaux doivent être faciles d'entretien (préférer les surfaces lisses, les bords et angles arrondis). Les équipements doivent résister à l'utilisation des produits d'entretien.

La disposition des points d'eau doit être étudiée sur l'ensemble de la structure notamment pour les lieux de soins et d'animation : consultations, salles de soins, salles de rééducation, salles d'animation, salle à manger ; les locaux de salubrité : local de nettoyage du matériel, vidoir, local déchets...

Le local de nettoyage du matériel devra comporter l'aménagement de bacs de lavage adaptés à la taille des matériels à nettoyer.

L'agencement de rayonnages mobiles pour la lingerie doit être intégré au même titre que l'agencement des lieux de soins pour le rangement du matériel de soins stérile et non stérile.