

PRATIQUES DE BASE

Guide pour la création d'un environnement
sain et la prévention des infections dans les
établissements de garde d'enfants et les écoles

Pratiques de base : Guide pour la création d'un environnement sain et la prévention des infections dans les établissements de garde d'enfants et les écoles

Comprend des références bibliographiques.

ISBN : 978-0-7711-6515-3 (pdf)

ISBN : 978-0-7711-6517-7 (imprimé)

Tous droits réservés © 2023, le gouvernement du Manitoba, représenté par le ministre de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance.

Éducation et Apprentissage de la petite enfance Manitoba
Winnipeg (Manitoba) Canada

Tous les efforts ont été faits pour reconnaître les sources originales et pour respecter la Loi sur le droit d'auteur. Si, dans certains cas, des erreurs ou des omissions se sont produites, veuillez en aviser le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba pour qu'elles soient corrigées dans une édition future. Nous tenons à remercier les auteurs, les artistes et les maisons d'édition de nous avoir permis d'adapter ou de reproduire leur matériel original.

Tout site Web mentionné dans cette ressource peut faire l'objet de changement sans préavis. Les enseignants devraient vérifier et évaluer les sites Web et les ressources en ligne avant de les recommander aux élèves.

Cette ressource est affichée sur le site Web du ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba à www.edu.gov.mb.ca/m12/frpub/pratiques_base/index.html.

Available in English.

Disponible en médias substitués sur demande.

Dans la présente ressource, le genre masculin appliqué aux personnes a été employé dans le seul but d'alléger le texte.

Table des matières



Introduction	5
Propagation des microbes (chaîne de l'infection)	7
Comment réduire l'exposition aux microbes et leur transmission	10
Hiérarchie des mesures de contrôle	10
Mesures de prévention et de contrôle des infections	14
Éléments des pratiques de base	14
Autres mesures de prévention et de contrôle des infections applicables aux établissements de garde d'enfants et aux écoles	23
Rôle de l'établissement de garde d'enfants et de l'école	25
Rôle général	25
Évaluation du risque	28
Quel est le rôle du personnel?	29
Annexe A : Définitions	31
Annexe B : Outil d'évaluation du risque au point de service	36
Annexe C : Procédures d'hygiène des mains	39
Annexe D : Guide sur l'utilisation de l'équipement de protection individuelle (EPI)	43
Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'environnement	48
Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle	62
Annexe G : Procédures de lavage du linge	69
Annexe H : Procédures de changement de couche	70
Annexe I : Manipulation sécuritaire des aliments	72

Annexe J : Manipulation des animaux de compagnie et autres	82
Annexe K : Tableaux sur la transmission des infections et les mesures de précaution à prendre	86
Annexe L : Orientations supplémentaires pour les établissements de garde d'enfants	87
Références	89

Introduction

Les présentes lignes directrices sur la prévention et le contrôle des infections ont été rédigées pour aider les établissements de garde d'enfants autorisés et les écoles à assurer la sécurité des enfants, des élèves et du personnel dans les situations où des microbes peuvent se propager. Même si les mesures de santé publique peuvent réduire considérablement le risque de propagation des maladies transmissibles dans les établissements de garde d'enfants et les écoles, ce risque n'est jamais nul. La meilleure façon de contrôler la propagation des maladies est de continuer à suivre les lignes directrices applicables en matière de santé et de sécurité, notamment en mettant en œuvre des pratiques de base et autres mesures de prévention et de contrôle des infections permettant de garantir la sécurité, la santé et le bien-être des enfants, des élèves et du personnel.

Des pratiques de base sont en place dans les établissements de soins de santé depuis 1999. Il s'agit des pratiques fondamentales de prévention et de contrôle des infections qui doivent être respectées pour éviter la transmission des infections. Le présent document utilise les principes essentiels des pratiques de base en les adaptant aux établissements de garde d'enfants et aux écoles.

On invite les établissements de garde d'enfants et les écoles à mettre en place des procédures visant à prévenir la transmission des infections. Les présentes lignes directrices décrivent les mesures à suivre et à prendre pour réduire le risque de transmission.

Les présentes lignes directrices doivent servir de pratiques exemplaires à l'échelle de la province pour les établissements de garde d'enfants et les écoles. Elles s'appuient sur les meilleures pratiques en matière de prévention et de contrôle des infections ainsi que la législation actuelle en matière de santé publique, la législation relative à l'agrément des établissements de garde d'enfants ainsi que sur des normes et des pratiques fondées sur des données probantes en matière de protection de la santé.

Le présent document a pour principal objectif de servir de norme de référence pour le personnel des établissements de garde d'enfants, des écoles, des divisions scolaires, des conseils d'administration, des inspecteurs de la santé publique et des coordonnateurs des services de garde d'enfants afin de mieux protéger la santé, la sécurité et le bien-être des enfants, des élèves et du personnel.

Le présent document ne contient pas de conseils sur des maladies transmissibles précises. En présence de maladies transmissibles devant être déclarées aux responsables de la santé publique, les établissements de garde d'enfants, les écoles et les divisions scolaires doivent suivre les recommandations de santé publique.

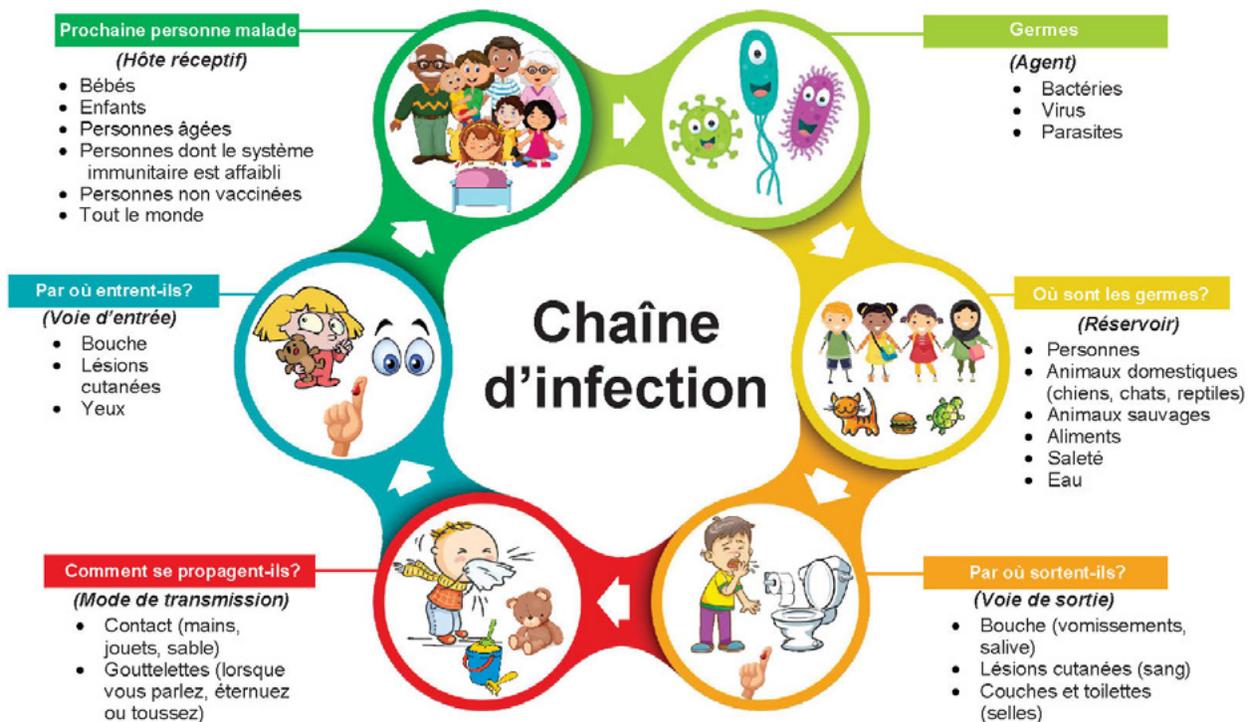
Avant la mise en œuvre du présent document, nous recommandons que son contenu soit examiné par le comité de la sécurité et de la santé au travail de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école ainsi que par la division scolaire et le conseil d'administration (ou le propriétaire/exploitant) de l'établissement de garde d'enfants.

Le ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance du Manitoba remercie le groupe coordonné par l'équipe de Prévention et contrôle des infections de Santé publique ainsi que l'équipe de Salubrité de l'environnement de Santé Manitoba pour le soutien apporté à l'élaboration du contenu du présent document.

Propagation des microbes (chaîne de l'infection)

Comprendre les causes des infections et des maladies est la première étape pour pouvoir prévenir et contrôler leur propagation. Une infection survient lorsqu'un organisme pathogène (microbe) pénètre dans un organisme et commence à s'y multiplier. Cela se traduit souvent par des signes et des symptômes d'infection, mais ce n'est pas toujours le cas. Il arrive qu'une personne soit atteinte d'une infection sans en présenter aucun signe ou symptôme.

Pour qu'une infection se produise, une série d'événements doit avoir lieu, souvent appelée « chaîne de l'infection ». La rupture de l'un des six maillons de cette chaîne de l'infection empêchera l'infection de se produire. Ci-dessous sont décrits les six maillons de cette chaîne.



Chaîne d'infection : Reproduit avec la permission de Santé publique Ottawa. Tous droits réservés. www.santepubliqueottawa.ca/fr/professionals-and-partners/chain-of-infection.aspx.

1 Microbes (agents infectieux) : Le ou les microbes susceptibles de provoquer une maladie. Il peut s'agir de bactéries, de virus, de champignons ou de parasites.

2 Lieu où vivent les microbes (réservoir) : Le réservoir où vivent les microbes dépend du type de microbe. Les personnes, les animaux, les aliments, le sol, l'eau et les surfaces peuvent être des réservoirs. Les personnes et les animaux peuvent être des réservoirs de microbes sans pour autant être malades.

3 Voie par laquelle les microbes quittent le réservoir (porte de sortie) : Les microbes peuvent quitter l'organisme ou l'environnement par la bouche (p. ex. vomissements, salive, éternuements, toux), par le sang (p. ex. plaies sur la peau) ou pendant un changement de couche et la toilette (p. ex. urine et selles).

4 Voie par laquelle les microbes se propagent (mode (voie) de transmission) : Les voies de transmission sont décrites ci-dessous. Les voies de transmission dépendent des microbes concernés. Pour la plupart des microbes, la transmission ne suit qu'une seule voie (p. ex. transmission par contact direct pour le rotavirus). Toutefois, certains microbes peuvent se transmettre par plusieurs voies (p. ex. par gouttelettes et par contact pour le VRS ou la COVID-19).

- a. **Transmission par contact :** La transmission peut se faire par contact physique direct ou par l'intermédiaire d'un objet contaminé. Les mains peuvent être contaminées par contact avec la personne ou l'objet infectés ou lorsque l'objet contaminé se trouve dans la même zone que la personne susceptible d'être exposée. Il existe deux types de transmissions par contact :
 - i. **la transmission par contact direct :** Il s'agit du mode de transmission le plus courant. Il peut avoir lieu lorsque la peau de deux personnes entre en contact (p. ex. des enfants, des élèves et des membres du personnel).
 - ii. **la transmission par contact indirect :** La transmission peut se produire lorsque les mains ramassent des microbes sur des surfaces ou des équipements contaminés, comme des jouets, des livres ou des équipements de gymnastique.

- b. **Transmission par gouttelettes** : Les microbes peuvent se propager par le biais des gouttelettes produites par la toux ou les éternuements sans se couvrir la bouche et le nez. Les gouttelettes se déplacent sur une courte distance (environ deux mètres) dans l'air et peuvent être respirées ou atterrir dans le nez, la bouche ou les yeux d'une personne, provoquant alors potentiellement une infection. Les gouttelettes peuvent également se déposer sur les surfaces, ce qui peut contaminer l'environnement et permettre la transmission par contact.
- c. **Transmission par voie aérienne** : Ce phénomène se produit lorsque des particules (à savoir des aérosols contenant de minuscules particules plus petites que des gouttelettes) restent en suspension dans l'air pendant de longues périodes, augmentant ainsi la probabilité d'inhalation. Il s'agit d'une forme peu courante de transmission dans un établissement de garde d'enfants ou une école.

Continuum de la transmission par gouttelettes et par voie aérienne :

Des particules de différentes tailles sont libérées par les voies respiratoires lorsque l'on tousse, que l'on éternue, que l'on parle ou que l'on chante. La taille de ces particules et la distance à laquelle elles sont projetées dépendent de la force de la toux, de l'éternuement, de la parole ou du chant. Les grosses particules (gouttelettes) tombent rapidement (en quelques secondes) sur le sol. Toutefois, les particules plus petites peuvent rester plus longtemps dans l'air (quelques minutes, voire quelques heures). Les particules qui restent dans l'air peuvent être transportées par les courants d'air sur une certaine distance, y compris jusqu'à l'extérieur de la pièce, et sont considérées comme étant en suspension dans l'air.

- a. **Transmission par véhicule commun** : Plusieurs personnes peuvent être infectées à partir d'une seule et même source contaminée, comme la nourriture ou l'eau d'une table d'eau.
- b. **Transmission par vecteur** : Ce mode de transmission désigne une transmission par des insectes vecteurs. Il s'agit d'une forme rare de transmission dans un établissement de garde d'enfants ou une école.

5 Voie par laquelle les microbes pénètrent dans l'organisme (porte d'entrée) : Les microbes se transmettent à la personne suivante par les yeux, le nez, la bouche, les plaies cutanées et l'inhalation.

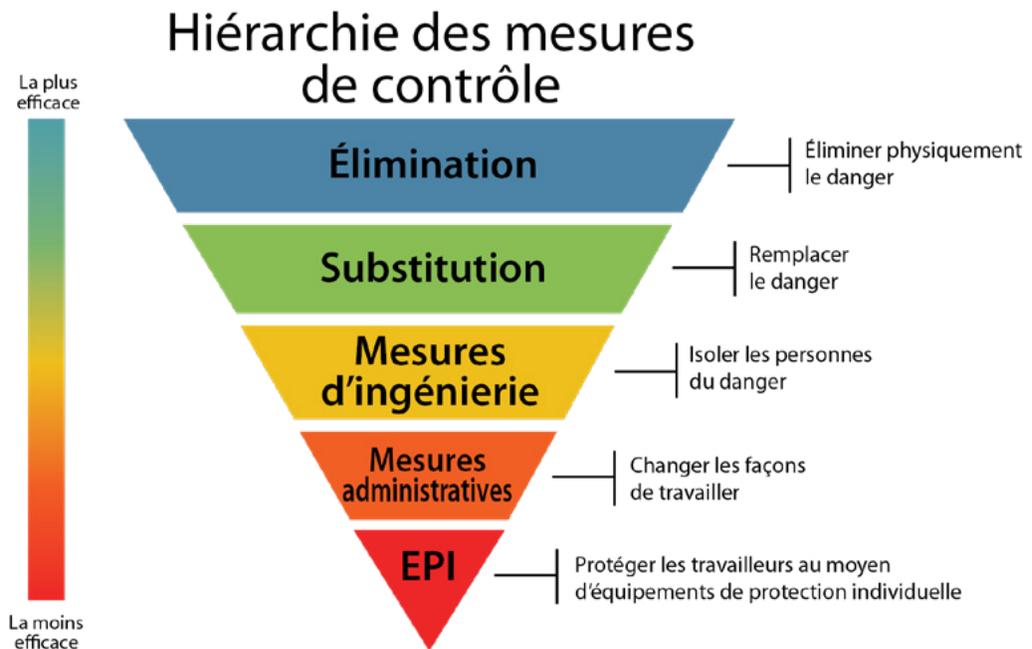
6 Prochaine personne malade (hôte réceptif) : Une personne doit être réceptive (vulnérable ou exposée à un risque d'infection) aux microbes concernés pour que l'infection se produise.

Comment réduire l'exposition aux microbes et leur transmission



Hiérarchie des mesures de contrôle

La hiérarchie des mesures de contrôle consiste en une approche hiérarchisée des mesures et des interventions (de la plus efficace à la moins efficace) utilisées pour réduire la propagation des maladies. Lorsque c'est possible, des mesures de contrôle doivent être déployées pour remédier à toute situation préoccupante. Des mesures de contrôle peuvent être prises à un ou à plusieurs des cinq niveaux de la hiérarchie des mesures de contrôle.



Hiérarchie des mesures de contrôle : Schéma reproduit à partir de www.cdc.gov/niosh/topics/hierarchy/default.html (en anglais seulement) selon les conditions applicables aux documents du gouvernement des États-Unis citées à l'adresse suivante www.doi.gov/copyright (en anglais seulement).

1 Mesure d'élimination : L'élimination supprime le risque d'exposition à un microbe à la source. Il s'agit notamment de rester à la maison quand on est malade. C'est la solution privilégiée pour protéger les enfants, les élèves et le personnel, car il n'y a alors pas d'exposition possible.

2 Mesures de substitution : Lorsqu'il est impossible d'éliminer une source d'infection, des mesures de substitution doivent être mises en œuvre pour réduire ou maîtriser le risque d'exposition à une maladie. Les mesures de substitution réduisent la propagation des microbes. Les exemples comprennent la mise en place de l'apprentissage à distance dans les écoles ou l'utilisation d'assiettes et de couverts jetables pour les repas et les collations.

3 Mesures de contrôle techniques : Les mesures de contrôle techniques réduisent le risque d'exposition aux microbes en appliquant des stratégies concernant la structure de l'immeuble et la ventilation. Ces mesures de contrôles sont établies et contrôlées au sein de la structure de l'immeuble et éliminent physiquement le danger. Voici quelques exemples de ces mesures de contrôle techniques :

- **Conception, rénovation et construction :** les éléments à prendre en compte en ce qui concerne la conception et la construction des locaux peuvent comprendre des lavabos réservés au lavage des mains, la circulation de l'air dans les pièces et les obstacles physiques.
- **Le système de chauffage, de ventilation et de climatisation :** les systèmes de ventilation éliminent les particules et l'excès d'humidité dans l'air.
- **Le contrôle à la source :** des mesures de contrôle à la source sont utilisées pour empêcher la propagation des microbes (p. ex. l'étiquette respiratoire et l'hygiène des mains, les politiques de maintien à domicile en cas de maladie).
 - a. **Soutien aux enfants, aux élèves et au personnel :** la totalité des établissements de garde d'enfants et des écoles devraient disposer d'une zone réservée aux membres du personnel, aux enfants et aux élèves qui tombent malades et qui ne sont pas en mesure de quitter l'établissement immédiatement.

- b. **Réduction des aérosols** : les interventions médicales générant des aérosols peuvent être pratiquées dans les établissements de garde d'enfants et les écoles. Pour toute question concernant ces interventions médicales, veuillez vous reporter au plan de soins de santé de l'élève ou de l'enfant, aborder la question avec son personnel infirmier et vous reporter au document de Soins communs Manitoba intitulé Provincial Guidance for AGMPs (guide provincial concernant les interventions médicales générant des aérosols) à l'adresse <https://sharedhealthmb.ca/files/aerosol-generating-medical-procedures-AGMPs.pdf> (en anglais seulement).
- c. **Aspiration de sécrétions** : bien que l'aspiration de sécrétions chez des enfants ou des élèves ne soit pas considérée comme une intervention médicale générant des aérosols, il importe de suivre de bons principes généraux en matière de prévention et de contrôle des infections pour cette intervention.
- i. Il convient de désigner une zone pour ce faire équipée d'installations pour l'hygiène des mains (p. ex. un évier, des produits d'hygiène des mains/du savon, de l'eau courante et des serviettes en papier à usage unique).
 - ii. Lorsqu'il n'est pas possible de désigner un espace précis, il est important de disposer d'une zone où l'on peut pratiquer l'hygiène des mains et où l'enfant ou l'élève peut jouir d'une certaine intimité.

4 Mesures de contrôle administratives : Les mesures de contrôle administratives consistent en des politiques et en des procédures visant à prévenir l'exposition aux microbes (et donc leur propagation). Les établissements de garde d'enfants et les écoles doivent mettre en œuvre et superviser les politiques et les procédures nécessaires, et fournir les ressources requises pour prévenir la transmission des microbes. Voici quelques exemples de ces politiques et procédures :

Pour les établissements de garde d'enfants et les écoles :

- sensibilisation et formation du personnel concernant les pratiques de base et les autres politiques et procédures liées à la prévention et au contrôle des infections;
- sensibilisation et formation ciblées du personnel quant à la manière de manipuler en toute sécurité les objets médicaux pointus et tranchants (comme les aiguilles) afin d'éviter de se blesser ou de blesser d'autres personnes;

- calendriers de nettoyage, d'assainissement et de désinfection de l'environnement indiquant les responsabilités de chacun;
- fourniture d'une protection respiratoire pour le personnel travaillant avec des enfants ou des élèves ayant besoin d'utiliser un respirateur.

Pour les établissements de garde d'enfants :

- politiques d'« interdiction de partager » et stockage séparé des objets personnels;
- politiques en cas de maladie.

Reportez-vous à l'[Annexe L : Orientations supplémentaires pour les établissements de garde d'enfants](#).

5 Équipement de protection individuelle (EPI) : Bien que l'utilisation d'un EPI soit la mesure de contrôle la plus visible, c'est la moins robuste et elle ne devrait pas être considérée comme la seule forme de prévention. Les EPI constituent une barrière physique entre les personnes. Cette barrière peut comprendre une protection du visage (y compris des masques, des écrans faciaux et des masques dotés de visières), des gants et des blouses.

Mesures de prévention et de contrôle des infections

Éléments des pratiques de base

Les mesures de prévention et de contrôle des infections sont importantes à la prévention de la transmission d'infections dans les établissements de garde d'enfants et les écoles. Ensemble, les éléments des pratiques de base et des mesures de prévention et de contrôle des infections additionnelles travaillent et constituent la base de la prévention de la propagation des microbes. Ces éléments et mesures doivent être respectés et sont tout aussi importants pour prévenir ou réduire la transmission des microbes dans les établissements de garde d'enfants et les écoles. Les éléments des pratiques de base et les mesures de prévention et de contrôle des infections additionnelles qui suivent ont été identifiées et adaptées pour l'utilisation dans les établissements de garde d'enfants et les écoles du Manitoba.

1 Évaluation du risque au point de service : Cette évaluation est une activité au cours de laquelle le membre du personnel en question évalue la probabilité d'une exposition à un agent infectieux (microbe). Il choisit alors les mesures appropriées (p. ex. hygiène des mains, utilisation d'un EPI) pour réduire le risque d'exposition.

Le personnel devrait systématiquement mener une évaluation du risque au point de service avant chaque interaction avec un autre membre du personnel, un enfant, un élève ou toute autre personne afin de déterminer les mesures de prévention et de contrôle des infections qui pourraient s'avérer nécessaires (p. ex. hygiène des mains, EPI). Il devrait en outre appliquer les mesures de contrôle qui lui permettront d'assurer sa propre sécurité et celle des autres personnes présentes au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école.

Éléments à prendre en compte au moment de mener une évaluation du risque au point de service :

- déterminer la possibilité d'une exposition à des vomissures, à de la salive, à du sang, à de l'urine ou à des selles;

- sélectionner les mesures de contrôle appropriées pour prévenir toute exposition, comme l'utilisation d'un EPI et l'hygiène des mains. Par exemple, le personnel enfile des gants jetables au moment nettoyer des fluides corporels ou de panser une plaie et pratique ensuite l'hygiène des mains;
- déterminer la nécessité de prendre des mesures de précaution supplémentaires lorsque les pratiques de base ne suffisent pas. En fonction des résultats de l'évaluation du risque au point de service, on peut demander à l'enfant, à l'élève ou au membre du personnel soupçonné d'être malade de rentrer chez lui ou de rester dans une zone désignée jusqu'à ce qu'il puisse quitter l'établissement de garde d'enfants ou l'école ou être récupéré par un parent;
- pratiquer l'hygiène des mains de manière constante et dès que cela est indiqué;
- le cas échéant, appliquer les concepts de technique aseptique tels qu'ils sont décrits ici, à la section Mesures de prévention et de contrôle des infections, et dans le plan de soins de santé individuel de la personne concernée (système URIS);
- connaître les utilisations, les avantages et les limites des EPI au sein des écoles et des établissements de garde d'enfants;
- rester à la maison en cas de symptômes liés à un microbe qui pourrait avoir des conséquences s'il se transmettait à d'autres personnes, y compris, sans toutefois s'y limiter, la COVID-19, la grippe, le VRS (virus respiratoire syncytial), le rhinovirus (rhume banal), la conjonctivite aiguë et la gastro-entérite (grippe intestinale);
- mettre en place des politiques pour les cas où les membres du personnel, les enfants ou les élèves tomberaient malades et pour déterminer le moment où ils peuvent revenir à l'école ou dans l'établissement de garde d'enfants en toute sécurité;
- connaître et suivre les politiques et les procédures relatives à la gestion des expositions aux infections transmissibles. Pour en savoir plus, consultez la rubrique Maladies et conditions de Santé publique Manitoba à l'adresse www.gov.mb.ca/health/publichealth/atoz_diseases.fr.html;
- recenser les objets (jouets, matériel de manipulation, etc.) qui doivent être nettoyés, assainis ou désinfectés. Respecter les politiques et les procédures de nettoyage, d'assainissement et de désinfection de ces articles, y compris le port d'un EPI lors de la manipulation d'articles utilisés si l'évaluation du risque au point de service, la procédure ou le fabricant de l'article en question le préconisent.

Reportez-vous à l'[Annexe B : Outil d'évaluation du risque au point de service](#).

2 Hygiène des mains : L'hygiène des mains est la mesure la plus importante pour prévenir la propagation des microbes. Elle consiste à se laver les mains avec de l'eau savonneuse ou à l'aide d'un désinfectant pour les mains à base d'alcool pour éliminer les microbes.

Comme l'indique la section sur les modes de transmission, la propagation des microbes peut se faire de plusieurs manières distinctes et combinées (p. ex. contact direct ou indirect, gouttelettes, gouttelettes et contact). Dans une école ou un établissement de garde d'enfants, ce sont les mains des membres du personnel, des enfants, des élèves ou d'autres personnes qui propagent le plus souvent les microbes. L'hygiène des mains doit être pratiquée régulièrement, aux moments indiqués et en cas de contact avec des personnes, des objets et des environnements considérés comme contagieux/contaminés. Il existe deux méthodes pour pratiquer l'hygiène des mains :

- le lavage des mains à l'eau savonneuse;
- l'utilisation d'un désinfectant pour les mains à base d'alcool.

Reportez-vous à l'[Annexe C : Procédures d'hygiène des mains](#).

3 Mesures de contrôle à la source : Les mesures de contrôle à la source sont utilisées pour contenir et empêcher la propagation des microbes de la source d'infection à d'autres personnes. Des politiques et des procédures (mesures de contrôle administratives) doivent être mises en œuvre pour concevoir une approche du contrôle à la source à l'échelle de l'établissement afin de contenir et d'empêcher la propagation des microbes. Les mesures de contrôle à la source peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter :

- des panneaux rappelant l'étiquette respiratoire, l'hygiène des mains et la nécessité de rester à la maison en cas de maladie;
- des entrées et des zones d'attente distinctes, dans la mesure du possible;
- une identification précoce de l'infection;
- le fait de rester à la maison si on est malade;
- l'hygiène des mains;
- les espaces de soutien aux enfants/élèves :
 - si l'on soupçonne des enfants ou des élèves d'être malades, il peut s'avérer nécessaire de les faire patienter dans une zone réservée à cet effet, sous la surveillance d'un adulte et sans danger physique, jusqu'à ce qu'un parent vienne les chercher;
 - une fois que l'enfant ou l'élève a été récupéré, il convient de nettoyer et de désinfecter les endroits où il a passé du temps ainsi que les objets qu'il a utilisés;

- l'étiquette ou l'hygiène respiratoire et de toux :
 - comprend les éternuements;
 - il convient de montrer, d'enseigner et de renforcer régulièrement ce comportement afin d'éviter la propagation des sécrétions respiratoires vers d'autres personnes;
 - certains enfants et élèves pourraient avoir besoin d'aide avec l'étiquette ou l'hygiène respiratoire;
 - après avoir éternué ou toussé dans un mouchoir (ou dans sa manche), il faut jeter les mouchoirs usagés à la poubelle et se laver les mains immédiatement;
 - il faut mettre à disposition des mouchoirs en papier dans l'ensemble de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école;
 - des affiches sur le comportement à adopter en cas de toux, disséminées dans l'ensemble de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école, constitueront de bons repères visuels. Les affiches rappellent aux enfants, aux élèves et aux adultes d'éternuer ou de tousser dans un mouchoir en papier (ou dans leur manche);
 - reportez-vous à l'affiche sur le comportement à adopter en cas de toux à l'[Annexe L : Orientations supplémentaires pour les établissements de garde d'enfants](#).

4 Technique aseptique : La technique aseptique est une pratique qui permet d'éviter la transmission de microbes d'une personne à l'autre (au cours d'une intervention médicale ou lorsque l'on prodigue les premiers soins).

Le personnel formé peut prodiguer les premiers soins ou mener les interventions médicales prévues dans un plan de soins de santé. Les plans de soins de santé se concentrent sur les interventions nécessaires pour accompagner les enfants et les élèves chez lesquels on a diagnostiqué des besoins précis en matière de soins de santé. Les enfants et les élèves recevront de l'aide pour les interventions médicales ou les interventions en cas d'urgence. Ces interventions peuvent être effectuées au sein de l'établissement de garde d'enfants ou à l'école si l'on respecte la technique aseptique, comme l'indique la section relative aux interventions du plan de soins de santé.

Au cours de ces interventions, le personnel utilisera les pratiques de base pour éviter toute contamination par des microbes. La technique aseptique réduit le risque d'infection en réduisant le nombre de microbes. Voici quelques exemples de techniques aseptiques utilisées dans les établissements de garde d'enfants et les écoles :

- préparer la peau de la personne concernée à l'aide d'un antiseptique adapté avant de procéder à l'intervention;
- utiliser des pansements stériles;
- maintenir un champ stérile pendant l'intervention, conformément à la formation reçue;
- nettoyer/désinfecter de manière appropriée les bouchons ou les orifices d'injection des flacons de médicaments et des poches pour perfusion avec de l'alcool avant d'y insérer une aiguille, notamment dans les situations suivantes :
 - administration complexe de médicaments (avec une pompe à perfusion, une sonde nasogastrique ou par injection – autrement que par auto-injecteur),
 - intervention au niveau de la sonde installée à la veine centrale ou périphérique;
- utiliser une seule fois le matériel et les articles jetables et les jeter de manière appropriée;
- nettoyer/assainir/désinfecter le matériel et les articles réutilisables;
- ne pas mélanger, préparer ou ouvrir des produits stériles avant d'en avoir besoin.

Pour en savoir plus sur la technique aseptique, reportez-vous à la page du Système commun d'orientation et de réception des demandes (URIS) à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/m12/enfdiff/uris/ressources/gpc.html.

5 Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) : Les équipements de protection individuelle créent une barrière physique entre les personnes afin de réduire l'exposition et d'empêcher la propagation des microbes. Les EPI comprennent les protections du visage (à savoir les masques et les protections des yeux, les écrans faciaux ou les masques dotés de visières), les gants et les blouses. Les EPI doivent être utilisés dans le respect des bonnes pratiques de prévention et de contrôle des infections, y compris l'hygiène des mains.

Reportez-vous à l'[Annexe D : Guide sur l'utilisation de l'équipement de protection individuelle \(EPI\)](#).

6 Manipulation sécuritaire des objets pointus et tranchants :

Les personnes qui utilisent des objets pointus et tranchants à usage médical (p. ex. des aiguilles) devraient les manipuler de façon sécuritaire afin d'éviter de se blesser et de blesser d'autres personnes qui pourraient entrer en contact avec l'objet pendant ou après les interventions. On recommande de suivre les conseils suivants en matière de prévention et de contrôle des infections lorsque l'on utilise des objets pointus et tranchants à usage médical :

- Il convient d'utiliser des dispositifs conçus en vue d'un usage sécuritaire, car il a été établi que l'utilisation de dispositifs comme les dispositifs avec aiguille protégée et les seringues équipées de caractéristiques de sécurité réduisait les blessures par piqûre d'aiguille. Au Manitoba, les aiguilles conçues en vue d'un usage sécuritaire sont exigées en vertu de l'alinéa 45.1(5)e) de la Loi sur la sécurité et l'hygiène du travail (voir https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/_pdf.php?cap=w210).
- Il ne faut pas remettre l'embout sur les aiguilles usagées.
- Les aiguilles et les objets tranchants usagés à usage unique doivent être jetés dans un conteneur résistant aux perforations approuvé et réservé à cet effet au point de service.
- Il faut conserver les contenants pour objets pointus et tranchants dans un endroit inaccessible pour les enfants et les élèves.
- Lorsqu'un contenant pour objets pointus et tranchants est rempli aux trois quarts ou jusqu'à la ligne de remplissage, arrêtez d'y ajouter d'autres objets et jetez-le. Il convient de fermer hermétiquement le contenant pour objets pointus et tranchants lorsqu'il est plein, puis de le mettre en sécurité avant de le jeter. Aucun objet pointu ou tranchant ne doit dépasser du conteneur.

7 Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'équipement d'apprentissage

- Il incombe à l'établissement de garde d'enfants et à l'école d'établir un calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection, et de désigner les personnes responsables de l'exécution de ces tâches.
- Les objets fréquemment touchés et partagés, comme les jouets, le matériel de manipulation, les équipements de sport, les instruments de musique et le matériel informatique, doivent être nettoyés et assainis/désinfectés régulièrement et selon les fréquences prescrites, et dès qu'ils sont visiblement sales.
- Les objets fréquemment touchés qui ne peuvent être nettoyés, assainis ou désinfectés doivent être jetés lorsqu'ils deviennent visiblement sales (p. ex. les livres au format papier).
- Il convient de suivre les instructions écrites du fabricant pour l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.
- Il faut stocker le matériel et l'équipement stériles et propres dans un endroit réservé à cette fin, séparé, propre et sec et à l'abri de la poussière. Il faut éviter de stocker ces éléments à proximité d'éviers ou de tuyauteries, car des fuites peuvent se produire.

8 Nettoyage, assainissement et désinfection de l'environnement d'apprentissage

- Il incombe à l'établissement de garde d'enfants et à l'école d'établir un calendrier de nettoyage et d'assainissement/de désinfection, et de désigner les personnes responsables de l'exécution de ces tâches.
- Les surfaces fréquemment touchées dans les établissements de garde d'enfants et les écoles, comme les poignées de porte, les bureaux, les tables, les casiers, les cagibis, les chaises et les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et assainies/désinfectées régulièrement et selon les fréquences prescrites, et dès qu'elles sont visiblement sales.
- Les surfaces fréquemment touchées doivent être nettoyées et désinfectées plus fréquemment que les autres surfaces.
- Il convient de suivre les instructions écrites du fabricant pour l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.

Reportez-vous à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'environnement](#).

9 Lavage de la vaisselle : Il est essentiel de laver correctement la vaisselle pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire au sein des établissements de garde d'enfants et des écoles. Les microbes, comme les bactéries et les virus nocifs, peuvent se transmettre lorsque la vaisselle, les couverts, les ustensiles et les casseroles ne sont pas correctement lavés et assainis. Il est donc impératif d'utiliser en tout temps les procédures appropriées pour le lavage de la vaisselle.

Les établissements alimentaires au sein des écoles qui proposent des menus complets, comme les cafétérias ou les cantines, doivent satisfaire à toutes les exigences réglementaires en matière de lavage de la vaisselle. On recommande que les locaux scolaires utilisés pour les cours d'alimentation et de nutrition, les salles d'arts culinaires, les cuisinettes, les salles de petit-déjeuner et les autres locaux proposant des menus et des services alimentaires limités respectent également ces procédures.

Tous les établissements de garde d'enfants sont tenus de servir des aliments salubres aux enfants, que ces aliments soient fournis par l'établissement ou par leurs parents. Les centres (y compris les prématernelles) et les garderies familiales qui proposent un service de restauration de quelque nature que ce soit (programmes de collations ou de dîners comprenant des aliments faits maison, préparés sur place ou apportés par un tiers doivent satisfaire à toutes les exigences réglementaires en matière de lavage de la vaisselle.

Reportez-vous à l'[Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle](#).

10 Lavage du linge : Des microbes peuvent se transmettre au contact du linge sale et lorsque celui-ci n'est pas correctement lavé ou manipulé. Le matériel de buanderie doit être installé dans un endroit inaccessible aux jeunes enfants.

Dans les écoles, les machines à laver et les sèche-linge se trouvent souvent dans les salles d'écologie humaine, les centres familiaux et les salles d'eau auxquels les élèves peuvent avoir accès. On encourage souvent les élèves à participer aux tâches liées au lavage du linge (p. ex. lavage des maillots de sport). Pour garantir le respect des procédures de lavage du linge, les élèves doivent être supervisés lorsqu'ils utilisent cet équipement.

Reportez-vous à l'[Annexe G : Procédures de lavage du linge](#).

11 Sensibilisation des enfants, des élèves, des familles et des visiteurs : Il est important que le personnel sache ce qu'il doit faire et quand il doit le faire.

- diffusez le présent guide auprès de l'ensemble du personnel et des bénévoles travaillant dans votre établissement de garde d'enfants ou dans votre école;
- assurez la formation du personnel enseignant et de garde d'enfants ainsi que des résidents des garderies familiales;
- pour plus de simplicité, utilisez les affiches et les tableaux en annexe pour savoir ce qu'il faut faire et à quel moment.

Le cas échéant, le conseil d'administration (ou le propriétaire/exploitant) des établissements de garde d'enfants de même que les écoles, les divisions scolaires et tous les comités de la sécurité et de la santé au travail doivent prendre connaissance des renseignements contenus dans le présent guide.

Le personnel devrait donner des instructions et des conseils aux enfants, aux élèves, aux familles et aux visiteurs en ce qui concerne l'hygiène des mains, le comportement à adopter en cas de toux ou d'éternuement et les politiques et procédures liées à la prévention et au contrôle des infections.

12 Gestion des bénévoles et des visiteurs : Les bénévoles et les visiteurs présentant des symptômes de maladie ne devraient pas pénétrer dans les établissements de garde d'enfants ou les écoles. Si un parent malade doit venir à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école, il sera surveillé et informé des précautions à prendre pour réduire la propagation de la maladie. Par exemple, le personnel peut aider l'élève ou l'enfant à se préparer à sortir de l'établissement pour rencontrer son parent à l'entrée et réduire ainsi les risques de transmission.

Autres mesures de prévention et de contrôle des infections applicables aux établissements de garde d'enfants et aux écoles

1 Changement de couche et toilette : Les microbes se propagent facilement par contact avec les fluides corporels (selles, urine, etc.). Pour réduire la propagation des microbes, il convient de mettre en place des procédures permettant de réduire la contamination des mains et des surfaces environnantes. L'hygiène des toilettes doit être enseignée aux enfants et aux élèves afin de les encourager à utiliser correctement les toilettes et les urinoirs, à tirer la chasse d'eau et à se laver correctement les mains. Le personnel désigné doit surveiller les toilettes pour s'assurer qu'elles peuvent continuer à être utilisées en toute sécurité. Reportez-vous à l'[Annexe H : Procédures de changement de couche](#).

2 Salubrité alimentaire : Il est important de manipuler correctement les aliments pour éviter que les enfants, les élèves, les membres du personnel et les visiteurs de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école contractent une maladie d'origine alimentaire.

Tous les établissements de garde d'enfants et toutes les écoles sont tenus de servir des aliments salubres aux enfants, aux élèves et aux membres du personnel, que ces aliments soient fournis par l'école, l'établissement ou qu'ils viennent du domicile de ces personnes.

Les écoles qui proposent des repas complets aux élèves, aux membres du personnel et aux visiteurs dans une cafétéria ou une cantine (ou qui assurent un service dans les salles de classe) sont tenues de respecter l'ensemble des règlements gouvernementaux en matière d'alimentation (reportez-vous au Règlement sur les denrées alimentaires adopté en vertu de la Loi sur la santé publique à l'adresse web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/_pdf-regs.php?reg=339/88R).

On recommande que, dans les installations scolaires proposant des menus et des services alimentaires limités, les procédures de manipulation sécuritaire des aliments soient utilisées comme guide et que des normes de pratiques exemplaires soient établies. En voici quelques exemples :

- salles utilisées pour les cours d'alimentation et de nutrition;
- salles d'arts culinaires;
- cuisinettes;
- salles de petit-déjeuner;
- salles de classe utilisées pour les fêtes.

Pour en savoir plus sur les établissements scolaires dont l'exploitation nécessite un permis sanitaire, veuillez communiquer avec le bureau local de la santé publique (se reporter à la rubrique « Salubrité des aliments » de la page Web de Santé Manitoba à l'adresse www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/food.fr.html).

Les établissements de garde d'enfants (y compris les prématernelles) et les garderies familiales qui proposent un service de restauration de quelque nature que ce soit (programmes de collations ou de dîners comprenant des aliments faits maison, préparés sur place ou apportés par un tiers ou encore des aliments complétant ces collations ou dîners) sont tenus de respecter tous les règlements gouvernementaux en matière d'alimentation.

Reportez-vous à l'[Annexe I : Manipulation sécuritaire des aliments](#).

3 Animaux de compagnie et autres : L'interaction entre l'homme et l'animal est une source de développement physique, social, psychologique et cognitif pour les enfants. Cependant, l'interaction avec les animaux de compagnie et d'autres animaux comporte également des risques pour la santé, que ce soit en matière de transmission de maladies ou de blessures.

Reportez-vous à l'[Annexe J : Manipulation des animaux de compagnie et autres](#).

Rôle de l'établissement de garde d'enfants et de l'école

Rôle général

Il incombe à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école de réduire le risque d'exposition aux microbes (et donc leur propagation). Les établissements de garde d'enfants et les écoles doivent :

- élaborer et mettre en œuvre des politiques et des procédures pour l'application des mesures de prévention et de contrôle des infections, le cas échéant;
- assurer une sensibilisation et une formation à propos du document *Pratiques de base : Guide pour la création d'un environnement sain et la prévention des infections dans les établissements de garde d'enfants et les écoles*;
- élaborer des mesures de contrôle techniques pour réduire le risque d'exposition;
- fournir des ressources appropriées pour élaborer, mettre en œuvre et maintenir un programme de contrôle à la source pour la gestion des personnes potentiellement malades, un programme qui comprendrait les éléments suivants :
 - affichage dans l'ensemble de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école (p. ex. les entrées, les salles de classe, les zones d'accueil et les zones où peuvent se produire des rassemblements),
 - mesures de distanciation physique, au besoin,
 - mesures d'hygiène respiratoire (au besoin, des masques, des mouchoirs, des produits d'hygiène des mains et des lavabos),
 - stratégies visant à réduire la production d'aérosols lors de certaines interventions liées au soutien à l'inclusion;
- veiller à ce que les EPI soient adaptés à l'environnement de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école et qu'ils soient à disposition en quantité suffisante dans des lieux pratiques et accessibles;
- promouvoir l'utilisation de l'évaluation du risque au point de service;

- promouvoir et faciliter l'application des procédures d'hygiène des mains;
- fournir des renseignements aux parents quant à la manière de surveiller leur enfant de manière adéquate pour détecter tout signe et symptôme de maladie transmissible;
- promouvoir le respect de la technique d'asepsie lorsque les enfants, les élèves ou les membres du personnel ont besoin de premiers soins ou d'interventions médicales décrites dans un plan de soins de santé;
- élaborer et mettre en œuvre des politiques et des procédures pour le nettoyage et la désinfection de base des objets fréquemment touchés (p. ex. les jouets et le matériel de manipulation);
- élaborer et mettre en œuvre des politiques et des procédures pour le nettoyage et la désinfection programmés des surfaces environnementales;
- améliorer la sensibilisation et la formation des personnes responsables du nettoyage des objets fréquemment touchés et du nettoyage de l'environnement tout en veillant à ce que cette formation soit proposée sur une base continue;
- utiliser les détergents et désinfectants disposant d'un numéro d'identification du médicament (DIN) qui sont efficaces contre les agents pathogènes les plus susceptibles de contaminer l'environnement de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école (vous trouverez de plus amples renseignements sur les DIN à partir du site Web de Santé Canada, à l'adresse <https://health-products.canada.ca/dpd-bdpp/?lang=fr>);
- suivre les conseils en matière de salubrité alimentaire, tels qu'ils sont décrits dans le présent document;
- veiller à ce que les nouvelles constructions d'établissements de garde d'enfants ou les rénovations apportées à des établissements autorisés existants répondent aux exigences en matière de santé publique;
- suivre et respecter la Loi sur la sécurité et l'hygiène du travail (reportez-vous à l'adresse <https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/pdf.php?cap=w210>).

Pour les écoles :

- Comme signalé, aux termes de l'alinéa 96(1)e) de la Loi sur les écoles publiques (reportez-vous à l'adresse https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/_pdf.php?cap=p250), toutes les écoles doivent signaler à l'autorité sanitaire locale appropriée de la région dans laquelle se trouve l'école ou, en l'absence d'une telle autorité sanitaire locale, à la division ou au district scolaire, qu'elle a des raisons de croire qu'un élève fréquentant l'école a été exposé à une maladie contagieuse, conformément à la définition figurant dans la Loi sur la santé publique, ou qu'il en est atteint (reportez-vous à l'adresse https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/_pdf-regs.php?reg=37/2009).

Pour les établissements de garde d'enfants :

- Comme l'indique le règlement sur la garde d'enfants, R.M. 62/86 à l'adresse https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/_pdf-regs.php?reg=62/86 :
 - 35.11(1) Dès qu'il apprend qu'un enfant qui fréquente l'établissement est atteint d'une maladie contagieuse, le titulaire de licence : en avise le parent, le tuteur ou le médecin de l'enfant; en avise le responsable de l'hygiène en conformité avec les lignes directrices fournies par ce dernier ou, en l'absence de telles lignes directrices, en conformité avec les exigences du directeur provincial; s'assure que les recommandations et les directives du responsable de l'hygiène sont suivies.
 - 35.11(2) Le titulaire de licence ne doit pas permettre à un enfant atteint d'une maladie contagieuse ou grave de fréquenter la garderie : pendant la période indiquée par le responsable de l'hygiène; si aucune période n'a été indiquée, pendant la période que détermine le directeur provincial.

Évaluation du risque

Une évaluation du risque organisationnel peut fournir aux établissements de garde d'enfants et aux écoles des renseignements leur permettant de réduire l'exposition aux microbes infectieux et leur propagation. Il convient de mener une évaluation du risque organisationnel de manière régulière et continue afin de garantir la cohérence et la conformité avec les règlements en vigueur qui seront décrits dans les politiques, les procédures et les programmes de l'établissement de garde d'enfants, de l'école ou de la division scolaire, ainsi qu'avec les exigences en vigueur en matière de santé publique.

Pour réaliser cette évaluation du risque, le personnel devra :

- déterminer les conséquences éventuelles de la transmission des microbes (p. ex. enfant, élève, personnel atteint d'une maladie contagieuse) pour les personnes qui travaillent au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école ou qui fréquentent ces établissements;
- évaluer les mesures de contrôle disponibles (p. ex. pratiques de base, mesure de prévention et de contrôle des infections additionnelles, mesures techniques, mesures administratives, EPI) pour réduire ou éliminer l'exposition aux microbes ou leur transmission dans le milieu scolaire ou de garde d'enfants;
- procéder à une inspection et à un entretien réguliers du système de ventilation de l'immeuble;
- procéder à un examen régulier des politiques et des procédures visant à prévenir l'exposition aux microbes et leur transmission.

Une fois l'évaluation du risque organisationnel achevée, des politiques, des procédures et des programmes doivent être élaborés et mis en œuvre pour chercher à réduire l'exposition aux maladies transmissibles. Ces éléments doivent être uniformes à l'échelle de l'organisation et conformes aux réglementations sanitaires en vigueur et aux meilleures pratiques pour la prévention et le contrôle des infections.

Quel est le rôle du personnel?

Il incombe au personnel de réduire le risque d'exposition aux microbes et la propagation de ces derniers au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école. Les responsabilités des membres du personnel sont énumérées ci-après.

- **Évaluation du risque au point de service** : Avant chaque interaction, on demande au personnel d'évaluer le risque qu'une personne, qu'une situation, qu'une procédure ou qu'un processus représente pour lui-même et pour les autres membres du personnel, les enfants, les élèves, les parents ou les visiteurs, conformément à l'outil présenté à l'[Annexe B : Outil d'évaluation du risque au point de service](#).
- **Hygiène des mains** : Pratiquer l'hygiène des mains conformément aux procédures décrites à l'[Annexe C : Procédures d'hygiène des mains](#).
- **Contrôle à la source** : Choisir la bonne mesure de contrôle à la source utilisée pour contenir et empêcher la propagation des microbes.
- **Espace de soutien aux enfants et aux élèves** : Comprendre que les enfants, les élèves et les membres du personnel que l'on soupçonne d'être malades peuvent être tenus de patienter dans une zone sécurisée et réservée à cet effet jusqu'à ce qu'ils soient en mesure de rentrer chez eux.
- **Technique aseptique** : Mettre en œuvre les grands principes de la technique aseptique afin d'éviter la transmission des microbes au cours d'une intervention médicale ou de l'administration des premiers soins.
- **Utilisation des EPI** : Comprendre quand et comment utiliser les EPI, ainsi que les procédures d'élimination connexes, conformément à l'[Annexe D : Guide sur l'utilisation de l'équipement de protection individuelle \(EPI\)](#).
- **Manipulation sécuritaire des objets pointus et tranchants** : Manipuler les objets pointus et tranchants en toute sécurité afin d'éviter de se blesser et de blesser d'autres personnes.
- **Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'équipement d'apprentissage** : Suivre les procédures appropriées de nettoyage, d'assainissement et de désinfection du matériel et des équipements d'apprentissage, comme l'indique l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement](#).

- **Nettoyage, assainissement et désinfection de l'environnement d'apprentissage** : Suivre les procédures appropriées de nettoyage, d'assainissement et de désinfection des équipements et des environnements, comme l'indique l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement](#).
- **Lavage de la vaisselle** : Mettre en œuvre les procédures appropriées pour le lavage de la vaisselle, comme l'indique l'[Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle](#).
- **Lavage du linge** : Mettre en œuvre les procédures appropriées de lavage du linge, comme l'indique l'[Annexe G : Procédures de lavage du linge](#).
- **Gestion des bénévoles et des visiteurs** : Donner des instructions aux enfants, aux élèves, aux familles et aux visiteurs en ce qui concerne l'hygiène des mains, l'hygiène respiratoire et les autres mesures de prévention et de contrôle des infections.
- **Changements de couches et toilette** : Mettre en œuvre les procédures appropriées pour le changement de couches décrites en l'[Annexe H : Procédures de changement de couche](#).
- **Salubrité alimentaire** : Les établissements de garde d'enfants et les écoles qui proposent des repas complets sont tenus de respecter tous les règlements gouvernementaux en matière d'alimentation. On recommande que les lieux qui proposent des menus et des services alimentaires limités appliquent des procédures de manipulation sécuritaire des aliments et fixent des normes de pratiques exemplaires, comme l'indique l'[Annexe I : Manipulation sécuritaire des aliments](#).
- **Manipulation des animaux de compagnie et autres** : Les membres du personnel doivent respecter les procédures appropriées lorsqu'ils apportent des animaux au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école. De nombreux animaux peuvent être porteurs, dans leurs intestins, sur leur corps ou dans leurs excréments, de maladies infectieuses qui peuvent se transmettre à l'homme.

Annexe A : Définitions



Agent infectieux : Microbe qui provoque une maladie (infection) chez une source (p. ex. une personne ou un animal/insecte).

Animal d'assistance : Animal qui a été dressé pour fournir à une personne ayant une incapacité de l'aide relative à celle-ci. Tout animal présenté comme ayant été dressé, y compris par son propriétaire, afin de fournir de l'aide à une personne handicapée, peut être considéré comme un animal d'assistance en vertu du Code des droits de la personne du Manitoba.

Aspiration de sécrétions :

- **Aspiration orale/nasale :** Nettoyage des sécrétions buccales et nasales à l'aide d'un dispositif d'aspiration mécanique.
- **Aspiration trachéale ou pharyngée :** Certains enfants ne sont pas en mesure d'éliminer eux-mêmes leurs sécrétions respiratoires normales (p. ex. le mucus). L'aspiration consiste en l'élimination mécanique de ces sécrétions. Les compétences d'une infirmière sont nécessaires pour aspirer en toute sécurité l'arrière de la gorge (pharynx) et la trachée.

Pour en savoir plus sur l'aspiration, reportez-vous à la page du Système commun d'orientation et de réception des demandes (URIS) du Ministère à l'adresse www.edu.gov.mb.ca/m12/enfdiff/uris/ressources/gpc.html.

Assainissement : Reportez-vous à la définition à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement](#).

Asymptomatique : Se dit d'une personne qui est atteinte d'une maladie, mais qui n'en ressent pas les symptômes.

Conseil d'administration : Représentants d'une société dûment constituée ou d'une coopérative.

Désinfectant : Produits utilisés sur des objets afin de réduire la quantité de microbes à un niveau acceptable. Les désinfectants sont utilisés sur des surfaces et des objets et doivent comporter un numéro d'identification du médicament (DIN) pour être vendus au Canada.

Désinfectant pour les mains à base d'alcool : Liquide, gel ou mousse contenant 60 à 90 % d'alcool et qui est conçu pour tuer les microbes après application sur les mains.

Désinfection : Reportez-vous à la définition à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement](#).

Élève : Personne inscrite à l'école.

Équipement de protection individuelle (EPI) : Élément de la hiérarchie des mesures de contrôle. Les EPI peuvent être utilisés par des personnes (p. ex. les membres du personnel, les bénévoles, les visiteurs) pour créer une barrière qui empêchera une exposition éventuelle à des microbes. L'EPI comprend les gants, les masques, les protections des yeux, les écrans faciaux et les blouses.

Établissements de garde d'enfants : Prématernelles, garderies d'enfants en bas âge, garderies d'âge préscolaire, garderies d'âge scolaire et garderies familiales autorisées.

Étiquette respiratoire : Reportez-vous à la définition d'hygiène respiratoire.

Évaluation du risque au point de service : Activité au cours de laquelle les enfants, les élèves, les membres du personnel et les visiteurs évaluent la probabilité d'une exposition à un microbe et choisissent ensuite les mesures adaptées (p. ex. hygiène des mains, port d'EPI) nécessaires pour réduire le risque d'exposition.

Évaluation du risque organisationnel : Activité qu'une organisation (p. ex. un établissement de garde d'enfants, une école, un conseil scolaire, une division scolaire, un conseil d'administration ou un propriétaire/exploitant) exerce de manière continue. Cette évaluation permet de déterminer si l'organisation est prête à réduire l'exposition aux microbes infectieux et leur propagation dans l'environnement de l'école ou de l'établissement de garde d'enfants.

Cette évaluation du risque permet de déterminer :

- un danger;
- la probabilité et les conséquences de l'exposition au danger;
- les modes d'exposition au danger probables;
- la probabilité d'une exposition dans toutes les zones de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école.

Elle permet ensuite :

- d'évaluer les mesures de contrôle techniques et administratives ainsi que les EPI disponibles qui seront nécessaires pour réduire le risque que représente le danger en question;
- d'élaborer des processus, des politiques et des procédures visant à réduire ce risque.

Excrétions : Matières éliminées par l'organisme, notamment les selles, l'urine, les vomissements et la sueur.

Garderie : Lieu, autre qu'une garderie familiale, où la garde d'enfants est assurée ou offerte telle quelle ou en combinaison avec la garde parentale, à quelque moment que ce soit.

Garderie familiale : Garderie agréée par le programme d'apprentissage et de garde des jeunes enfants du Manitoba qui propose des services de garde d'enfants à un maximum de huit enfants, dont un maximum de cinq enfants d'âge préscolaire et un maximum de trois enfants en bas âge (le nombre maximum d'enfants comprend ceux de la personne assurant la prestation de service qui sont âgés de moins de 12 ans).

Hiérarchie des mesures de contrôle : Il s'agit des trois niveaux de prévention et de contrôle des infections ainsi que des mesures de contrôle de santé au travail utilisées pour prévenir les maladies et les blessures sur le lieu de travail : les mesures de contrôle techniques, les mesures de contrôle administratives et l'EPI.

Hôte réceptif : Une personne doit être réceptive (vulnérable ou exposé à un risque d'infection) aux microbes concernés pour que l'infection se produise.

Hygiène des mains : Mesures prises pour conserver la bonne santé de ses mains et de ses ongles, soit en se lavant les mains, soit en utilisant un désinfectant pour les mains à base d'alcool.

Hygiène ou étiquette respiratoire : Ensemble des mesures prises pour réduire la propagation des microbes respiratoires (p. ex. COVID-19, rhume, grippe).

Infection : Situation dans laquelle des microbes se multiplient dans l'organisme d'une personne, provoquant une réaction chez cette dernière (p. ex. elle tombe malade).

Lavage des mains : L'élimination de la saleté visible et des microbes sur les mains par un lavage à l'eau savonneuse.

Masque : Barrière servant à empêcher les microbes de se propager à partir de la bouche et du nez de la personne qui le porte.

Menus limités : Repas ou collations fournis par des membres du personnel, des bénévoles ou des élèves dans des établissements de garde d'enfants, des locaux scolaires utilisés pour les cours d'alimentation et de nutrition, des salles d'arts culinaires, des cuisinettes, des salles de petit-déjeuner et d'autres locaux proposant des menus limités et dont l'exploitation ne nécessite pas de permis sanitaire. Les salles utilisées pour les cours d'alimentation et de nutrition et des activités d'apprentissage semblables sont des lieux où les élèves apprennent à préparer des repas pour eux-mêmes sous la supervision de leur enseignant. Il en va de même lorsque des membres du personnel, des bénévoles ou des élèves fournissent des collations pour des menus qui ne nécessitent que peu ou pas de manipulation des aliments (p. ex. craquelins, fromage, cornichons, muffins) ou nécessitent simplement de réchauffer des aliments préparés congelés ou de découper des fruits et des légumes.

Mesures de contrôle à la source : Méthodes visant à endiguer les microbes (p. ex. la signalisation, les cloisons, la détection précoce des infections et l'hygiène/étiquette respiratoire, y compris masques, les mouchoirs, les produits d'hygiène des mains et les lavabos réservés à l'hygiène des mains).

Mesures d'ingénierie : Mesures physiques ou mécaniques mises en place pour réduire le risque d'infection pour les personnes (p. ex. systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation, conception des locaux et emplacement des lavabos réservés au lavage des mains).

Mode de transmission : Mécanisme par lequel les microbes se propagent (p. ex. par contact direct, par contact indirect, par gouttelettes, par voie aérienne, par véhicule ou par vecteur).

Nettoyage : Reportez-vous à la définition à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement](#).

Numéro d'identification du médicament (DIN) : Les désinfectants doivent comporter un DIN délivré par Santé Canada. Le DIN indique à l'utilisateur que la composition, l'étiquetage et le mode d'emploi du produit en question ont fait l'objet d'un examen et que le produit a été autorisé. Pour en savoir plus sur le DIN, consultez la page suivante : <https://health-products.canada.ca/dpd-bdpp/?lang=fr> (Santé Canada).

Objets pointus et tranchants (médicaux) : Les objets pointus et tranchants sont des objets capables de provoquer des piqûres ou des coupures (p. ex. des aiguilles, des lancettes, des autoinjecteurs d'adrénaline).

Parents : Les deux parents, les tuteurs légaux ou un adulte important dans la vie de l'enfant/élève. Le rôle de parent peut aussi s'appliquer à un élève qui a atteint l'âge de la majorité.

Personnel : Tout employé d'un établissement de garde d'enfants ou d'une école.

Pratiques de base : Ensemble des mesures de prévention et de contrôle des infections utilisées pour empêcher la propagation des microbes et des infections.

Précautions (y compris les mesures de contrôle à la source) : Mesures prises pour réduire le risque de transmission des microbes.

Prématernelle : Garderie qui offre chaque jour des services de garde pendant quatre heures consécutives ou moins le matin ou l'après-midi, ou pendant quatre heures consécutives par jour et moins de trois jours par semaine à plus de trois enfants en bas âge ou à quatre enfants d'âge préscolaire (parmi lesquels pas plus de trois sont des enfants en bas âge).

Protection du visage : La protection du visage comprend les masques, la protection des yeux, les écrans faciaux ou les masques dotés de visières.

Repas complet : Repas fournis par les employés ou des étudiants des services de restauration dans des cafétérias et des cantines ainsi que dans les établissements de garde d'enfants dont l'exploitation nécessite un permis sanitaire délivré par l'inspecteur de la santé publique. Le service d'un tel repas nécessite une manipulation importante de denrées alimentaires et exige une formation et des connaissances en manipulation des denrées alimentaires. La manipulation importante des denrées alimentaires comprend la préparation et la cuisson de viandes crues et d'autres aliments potentiellement dangereux. Il est nécessaire de connaître les méthodes sûres en matière de décongélation, de cuisson aux températures appropriées, de réchauffage, de conservation à chaud et à froid, de stockage des aliments et de service des aliments potentiellement dangereux. Les programmes de déjeuner et de dîner peuvent entrer dans cette catégorie, selon le menu et l'ampleur de la manipulation des aliments. Les établissements de garde d'enfants et les écoles qui proposent des repas complets sont tenus de respecter toutes les exigences des règlements gouvernementaux, y compris le [Règlement sur les denrées alimentaires, R.M. 339/88 R \(gov.mb.ca\)](#). Si vous ne savez pas si vous avez besoin d'un permis sanitaire, communiquez avec l'inspecteur de la santé publique de votre région à l'adresse suivante <https://forms.gov.mb.ca/cmphi/> (en anglais seulement).

Respirateur : Dispositif mécanique utilisé pour aider une personne à respirer. Les respirateurs se présentent sous diverses formes et peuvent être utilisés de différentes manières, en fonction de l'état de santé de l'enfant.

Risques : Probabilité qu'un événement se produise et conséquences dudit événement.

Sécrétions : Substance produite par une cellule ou une glande, comme la salive, le mucus, les larmes, la bile ou une hormone.

Source : Personne, animal ou objet pouvant contenir un microbe susceptible d'être transmis à une autre personne.

Symptomatique : Se dit d'une personne qui présente les symptômes associés à une maladie.

Technique aseptique : Technique médicale utilisée pour empêcher la transmission de microbes d'une personne à l'autre.

Temps de contact humide : Durée pendant laquelle un désinfectant ou un assainisseur doit rester sur une surface afin de garantir son efficacité.

Transmission : Processus par lequel un microbe passe d'une personne à une autre.

Annexe B : Outil d'évaluation du risque au point de service

ÉVALUER la TÂCHE/SITUATION, l'ENFANT, l'ÉLÈVE, le PERSONNEL, le VISITEUR et l'ENVIRONNEMENT avant CHAQUE INTERACTION

- Les pratiques de base sont des mesures de base à utiliser dans le cadre de toutes les interactions afin de réduire le risque de transmettre (partager) des microbes. Elles doivent être utilisées avec **tous les enfants, les élèves, le personnel et les visiteurs** dans le cadre de **chaque interaction**.
- La première étape des pratiques de base est d'effectuer une évaluation du risque au point de service.
- Cette évaluation permettra de déterminer les **EPI** dont vous aurez besoin, s'il y a lieu, pour vous protéger et empêcher la propagation des microbes.
- L'hygiène des mains constitue la mesure de prévention des infections la plus importante et doit être effectuée avant d'envisager l'utilisation d'EPI :
 - avoir les mains propres est le meilleur moyen de protéger tout le monde;
 - l'hygiène des mains peut se faire avec de l'eau et du savon ou en utilisant un désinfectant à base d'alcool;
 - si les mains sont visiblement sales, il faut utiliser de l'eau et du savon;
 - l'hygiène des mains ne prend que 15 secondes.

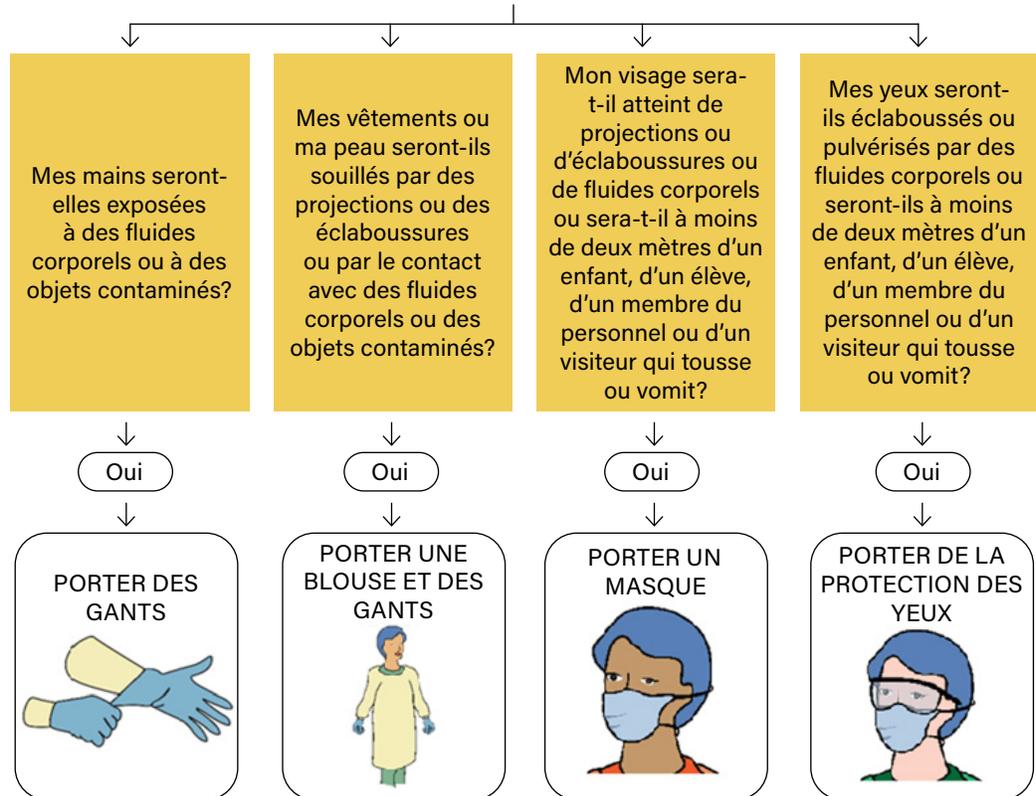
L'**environnement** comprend tout endroit à moins de deux mètres de l'enfant, de l'élève, du membre du personnel, du visiteur, ou des affaires desdites personnes.

Les **fluides corporels** comprennent l'urine, les selles, le sang, la salive, les vomissements et les sécrétions nasales.

Les **articles contaminés** comprennent les objets ou les surfaces visiblement ou potentiellement souillés de sang ou de fluides corporels. Ces articles peuvent comprendre :

- Les surfaces de préparation et de consommation des aliments, le matériel de manipulation, les jeux, les casse-tête et les jouets, les pupitres, les tables et les chaises, l'équipement de musique et de gymnase, l'équipement informatique et les tapis de jeu.

Une **évaluation des risques au point de service** doit être effectuée avant chaque contact avec chaque enfant, chaque élève, chaque membre du personnel ou chaque visiteur.



Exemples :					
Tâche	Activités quotidiennes (p. ex. distribution de fournitures, aide aux enfants/élèves, utilisation d'objets partagés)	Changement de couches, toilette, nettoyage d'objets contaminés, nettoyage de fluides corporels (p. ex. vomissures)	Contact avec un enfant/ élève qui vomit	Contact avec une personne possiblement atteinte d'une infection respiratoire	Aspiration des sécrétions d'un enfant ou d'un élève qui a de grandes quantités de sécrétions
Risque d'exposition	Minime	Risque d'exposition aux liquides corporels	Risque d'exposition aux liquides corporels	Risque d'exposition aux sécrétions respiratoires infectieuses	Risque d'exposition des yeux aux fluides corporels
Pratiquer l'hygiène des mains	Aux moments indiqués	Avant d'enfiler des gants et après les avoir retirés, ainsi qu'aux moments indiqués	Avant d'enfiler une blouse et des gants et après les avoir retirés, ainsi qu'aux moments indiqués	Avant de mettre le masque et après l'avoir retiré, ainsi qu'aux moments indiqués	Avant de mettre une protection des yeux et après l'avoir retirée, ainsi qu'aux moments indiqués
EPI	Inutile	Porter des gants	Porter une blouse et des gants	Porter un masque	Porter une protection des yeux Toujours porter un masque lorsque l'on porte une protection des yeux

Point of Care Risk Assessment Tool : Tous droits réservés © Alberta Health Services. Reproduit selon les termes de la licence Creative Commons « Share Alike ».

Annexe C : Procédures d'hygiène des mains

Hygiène des mains

L'hygiène des mains est la mesure la plus importante pour prévenir la propagation des microbes dans les établissements de garde d'enfants et les écoles. En matière d'hygiène des mains, la sensibilisation, l'incitation et la supervision continues sont importantes pour arrêter la propagation des microbes. Les membres du personnel, les enfants et les élèves doivent se laver les mains aussi souvent que nécessaire pour qu'elles restent propres.

Il existe deux méthodes pour pratiquer l'hygiène des mains :

- le lavage des mains au savon et à l'eau chaude;
- l'utilisation d'un désinfectant pour les mains à base d'alcool.

Le lavage des mains à l'eau savonneuse est la méthode privilégiée pour l'hygiène des mains. En l'absence d'eau et de savon, ou si on manque de temps pour se laver les mains à l'école, il est possible d'utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool dans les conditions suivantes :

- les jeunes enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent des désinfectants à base d'alcool;
- les désinfectants à base d'alcool doivent être conservés hors de portée des jeunes enfants;
- la teneur en alcool du désinfectant doit atteindre au moins 60 %;
- il faut toujours utiliser les désinfectants à base d'alcool conformément aux instructions du fabricant;
- il faut se frotter les mains l'une contre l'autre jusqu'à ce qu'elles soient complètement sèches si utilisé;
- il ne faut jamais se mettre de désinfectant pour les mains dans la bouche, quelle qu'en soit la quantité;
- il ne faut jamais se frotter les yeux lorsque ses mains sont encore humides après l'utilisation d'un désinfectant pour les mains;
- il ne faut pas utiliser de désinfectant pour les mains après avoir effectué un changement de couche, une toilette ou pendant la préparation, la manipulation et le service d'aliments.

Toute ingestion de désinfectant pour les mains peut s'avérer dangereuse. L'ingestion de désinfectant pour les mains, même en petite quantité, peut provoquer une intoxication alcoolique. Si vous pensez qu'un enfant a ingéré du désinfectant pour les mains, appelez immédiatement le Centre antipoison du Manitoba en composant le numéro sans frais 1-855-7POISON (776-4766). N'attendez pas l'apparition de symptômes.

Les fournitures liées à l'hygiène des mains

- Il faut contrôler toutes les fournitures liées à l'hygiène des mains (p. ex. savon, serviettes à usage unique, serviettes en papier, désinfectant à base d'alcool) et les zones connexes (p. ex. éviers pour le lavage des mains) afin de s'assurer qu'elles sont toujours bien approvisionnées.
- Il est préférable d'utiliser des serviettes en papier pour se sécher les mains; toutefois, des serviettes en tissu à usage unique peuvent servir dans une structure d'accueil, mais elles doivent être lavées après chaque utilisation.
- Les sèche-mains à air chaud ne sont pas recommandés. En effet, les sèche-mains peuvent libérer dans l'air les microbes restant sur les mains.
- Les distributeurs de produits d'hygiène des mains peuvent être contaminés par des microbes s'ils sont réutilisés en l'absence de procédures de nettoyage adéquates. Les pratiques suivantes contribueront à prévenir toute contamination :
 - Il est préférable de distribuer le savon liquide pour les mains et les désinfectants à base d'alcool à l'aide d'un contenant à pompe jetable plutôt qu'à partir d'un distributeur réutilisable.
 - En cas d'utilisation de distributeurs/contenants réutilisables, il ne faut pas ajouter de produit lorsque le distributeur est partiellement vide (faire l'appoint), car ils peuvent être contaminés.
 - Si l'on décide de les réutiliser, il faut vider, laver et parfaitement laisser sécher à l'air libre les distributeurs/contenants avant de les remplir à nouveau.

Quand pratiquer l'hygiène des mains

Les enfants/élèves doivent pratiquer l'hygiène des mains :

- dès leur arrivée à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école;
- après avoir utilisé les toilettes, après avoir changé de couche et après s'être mouché/essuyé le nez ou avoir toussé/éternué;
- immédiatement avant et après les repas et les collations;
- après les jeux en plein air;

- avant et après les séances de jeux sensoriels (par exemple les tables à eau et à sable);
- avant et après avoir pris soin d'un animal ou avoir joué avec celui-ci;
- dès que leurs mains sont considérées comme contaminées ou visiblement sales;
- avant de quitter l'établissement de garde d'enfants ou l'école ou au moment d'arriver à la maison.

Les membres du personnel doivent pratiquer l'hygiène des mains :

- dès leur arrivée à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école;
- après avoir utilisé les toilettes, après avoir fait un changement de couche ou après avoir aidé un enfant ou un élève à changer de couche ou à faire sa toilette;
- immédiatement avant de préparer, de manipuler ou de servir des denrées alimentaires (y compris avant de mettre la table);
- avant et après avoir consommé des aliments;
- après avoir touché/essuyé le nez (d'un enfant/élève ou le leur), manipulé des mouchoirs sales, toussé ou éternué;
- avant et après les séances de jeux sensoriels (par exemple les tables à eau et à sable);
- avant d'appliquer de la crème solaire (sur un enfant/élève ou sur eux-mêmes);
- après avoir effectué des tâches de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection;
- après avoir manipulé des ordures ou encore des équipements ou des surfaces de travail non nettoyés ou du linge sale;
- avant et après l'utilisation d'un EPI (p. ex. des gants jetables);
- après tout contact avec du sang ou d'autres fluides corporels (p. ex. sécrétions nasales ou buccales);
- avant et après avoir traité une plaie ou une blessure;
- avant et après avoir pris soin d'un enfant ou d'un élève malade;
- avant de préparer, d'administrer ou d'appliquer un médicament ou une pommade;
- dès que leurs mains sont considérées comme contaminées ou visiblement sales, après avoir nettoyé un enfant/élève ou encore après avoir touché des objets considérés comme contaminés (p. ex. des articles de toilette);
- en rentrant après être allés à l'extérieur;
- avant de quitter l'établissement de garde d'enfants ou l'école ou au moment d'arriver à la maison.

Affiches sur l'hygiène des mains

Les affiches imprimables suivantes peuvent être utilisées gratuitement aux endroits qui conviennent pour promouvoir l'hygiène des mains :

- Procédure de lavage des mains des adultes
- Procédure de lavage des mains des enfants
- Procédure pour se laver les mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool

Ils sont disponibles à l'adresse suivante : www.edu.gov.mb.ca/m12/pratique_de_base/index.html.

Annexe D : Guide sur l'utilisation de l'équipement de protection individuelle (EPI)

L'équipement de protection individuelle (EPI) constitue une barrière physique entre les personnes ou les objets contaminés. L'utilisation de l'EPI est la mesure de prévention des infections la plus visible, mais figure à la dernière position dans la hiérarchie des mesures de contrôle. Elle ne doit pas être considérée comme une mesure de prévention primaire à part entière.

Une utilisation incorrecte d'un tel équipement (p. ex. le fait de le mettre et de l'enlever de manière inappropriée) expose l'utilisateur à un risque de contamination. Il est très important de respecter les techniques appropriées pour mettre (enfiler) et enlever (retirer) l'EPI (voir les [procédures](#) à la fin de l'[Annexe D : Guide sur l'utilisation de l'équipement de protection individuelle \(EPI\)](#)).

L'EPI comprend les éléments suivants :

- les gants;
- les protections du visage :
 - les masques (médicaux);
 - la protection des yeux (lunettes de sécurité, verres/montures ou écrans faciaux);
- les blouses.

Tous les types d'EPI ne sont pas nécessaires dans toutes les situations. Pour en savoir plus, reportez-vous à l'[Annexe B : Outil d'évaluation du risque au point de service](#).

Les établissements de garde d'enfants, les écoles et les divisions scolaires doivent veiller à ce que les enfants, les élèves, les membres du personnel et les visiteurs disposent de l'EPI approprié pour éviter toute exposition à une maladie infectieuse.

Voici les principes d'utilisation et de gestion de l'EPI, lorsque celui-ci est nécessaire, conformément aux pratiques de base.

Gants

- Les gants sont à usage unique.
- Les gants ne remplacent pas l'hygiène des mains.
- Il faut porter des gants en cas de contact avec une plaie ou une peau abîmée.

Il faut porter des gants, d'après les résultats de l'évaluation du risque au point de service :

- en cas de contact prévu avec du sang, des fluides corporels, des sécrétions et des excréments, des muqueuses, des plaies qui présentent un écoulement ou une peau qui n'est pas intacte;
- pour manipuler des objets ou toucher des surfaces visiblement ou potentiellement souillées par du sang, des fluides corporels, des sécrétions (p. ex. écoulement nasal ou buccal) ou des excréments (p. ex. urine, selles);
- si le membre du personnel a une plaie ou des éraflures sur les mains et qu'il prodigue des soins médicaux directement à des enfants/élèves.

Utilisation appropriée des gants

- Pratiquez l'hygiène des mains avant d'enfiler des gants pour les tâches nécessitant une technique propre, aseptique ou stérile. Reportez-vous à la section sur la [technique aseptique](#) à la page 17.
- Enfilez vos gants juste avant le contact avec la personne ou juste avant une tâche ou une intervention nécessitant le port des gants.
- Portez des gants bien ajustés et d'une durabilité adaptée à la tâche à exécuter. Il est préférable d'utiliser des gants non poudrés.
- Portez des gants jetables ou des gants de nettoyage réutilisables pour nettoyer l'environnement ou l'équipement, conformément aux recommandations du fabricant. Si vous portez des gants de nettoyage réutilisables, vous devez les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation et laisser sécher complètement à l'air libre avant de les réutiliser.
- Retirez les gants jetables et jetez-les à la poubelle après utilisation.
- Ne réutilisez pas et ne nettoyez pas (que ce soit avec de l'eau savonneuse, un assainisseur ou un désinfectant pour les mains à base d'alcool) les gants jetables à usage unique.
- Pratiquez l'hygiène des mains après avoir ôté vos gants.
- N'utilisez pas la même paire de gants pour soigner ou entrer en contact avec plus d'une personne.

Pour réduire les irritations au niveau des mains liées au port de gants, veillez à :

- porter des gants le moins longtemps possible;
- vous laver les mains et à les sécher avant de mettre des gants;
- vérifier que les gants sont intacts, propres et secs à l'intérieur.

Protection du visage

Portez une protection du visage (p. ex. un masque et une protection des yeux, un écran facial ou des verres et montures) en fonction des résultats de l'évaluation du risque au point de service. Enseignez au personnel d'éviter de se toucher le visage lorsqu'ils portent une protection du visage (p. ex. auto-inoculation si les yeux sont touchés par des doigts contaminés). La protection des yeux est rarement nécessaire dans un établissement de garde d'enfants ou une école en raison du type d'exposition au risque.

Masques médicaux

Portez des masques médicaux, d'après les résultats de l'évaluation du risque au point de service :

- pour vous protéger le nez et la bouche en cas d'éclaboussures ou de projections;
 - au cours d'interventions ou d'activités susceptibles de générer des éclaboussures ou des projections de sang, de liquides organiques, de sécrétions (p. ex. écoulement nasal ou buccal) ou d'excrétions (p. ex. urine, selles);
- en cas de contact avec une personne qui tousse ou qui éternue et qui est soupçonnée d'avoir une infection respiratoire;
- pour jouer le rôle de barrière lors de la réalisation d'interventions aseptiques/stériles (reportez-vous à la section sur la [technique aseptique](#) à la page 17).

Protection des yeux

On peut se protéger les yeux en utilisant :

- des lunettes de protection;
- des écrans faciaux;
- des verres et montures.

Remarque : Les lunettes prescrites ne protègent pas et ne sont pas considérées comme une protection des yeux.

Portez une protection des yeux, d'après les résultats de l'évaluation du risque au point de service :

- pour vous protéger des projections ou des éclaboussures qui pourraient atteindre vos yeux :
 - évaluez si les interventions ou les activités sont susceptibles de générer des éclaboussures ou des projections de sang, de fluides corporels, de sécrétions (p. ex. écoulement nasal ou buccal) ou d'excrétions (p. ex. urine, selles);
- pour jouer le rôle de barrière en cas de contact avec une personne qui tousse ou qui éternue et qui est soupçonnée d'avoir une infection respiratoire.

Utilisation appropriée de la protection du visage

- Portez votre protection des yeux conformément aux instructions du fabricant.
- Ne placez pas la protection du visage sur votre tête ou autour de votre cou pour une utilisation ultérieure.
- Retirez votre protection des yeux immédiatement après son utilisation, enlevez vos gants, puis pratiquez l'hygiène des mains.
- Si les protections des yeux ou les écrans faciaux sont réutilisables, nettoyez-les et désinfectez-les conformément à la politique et à la procédure de l'organisation avant de les réutiliser.
- Les lunettes de prescription en tant que telles ne constituent pas une protection des yeux adéquate. Si vous avez besoin d'une protection des yeux, portez-la par-dessus vos lunettes de vue éventuelles.
- Pratiquez l'hygiène des mains avant de mettre votre protection du visage.
- Évitez toute autocontamination en ne touchant pas votre protection du visage pendant son utilisation et au moment de la jeter.
- Ôtez votre protection du visage avec précaution en tirant sur les lanières ou les attaches.
- Jetez votre protection des yeux immédiatement après son utilisation, puis pratiquez l'hygiène des mains.
- Veillez à ce que votre nez, votre bouche et votre menton soient couverts lorsque vous portez un masque.
- Ne laissez pas votre masque pendre à votre cou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Changez de masque s'il est mouillé ou souillé (par votre propre respiration ou par des éclaboussures extérieures).
- Changez votre masque si vous commencez à avoir du mal à respirer.

Blouses à manches longues

Portez des blouses à manches avec poignets et à manches longues, d'après les résultats de l'évaluation du risque au point de service :

- pour protéger votre peau non couverte et éviter de salir vos vêtements lors des interventions ou des activités susceptibles de salir vos vêtements ou de générer des éclaboussures ou des projections de sang, de liquides organiques, de sécrétions (p. ex. écoulement nasal ou buccal) ou d'excrétions (p. ex. urine, selles).

Utilisation appropriée de la blouse

- Enfilez la blouse en gardant l'ouverture dans le dos et faites en sorte que les bords se chevauchent afin de couvrir le plus de vêtements possible.
- Veillez à ce que les poignets de la blouse soient couverts par des gants.
- Retirez la blouse, conformément aux indications, immédiatement après son utilisation et jetez-la à la poubelle. Pratiquez l'hygiène des mains après avoir retiré votre blouse.
- Retirez immédiatement les blouses mouillées afin d'éviter que le tissu s'imbibe, ce qui facilite le passage des microbes à travers celui-ci.
- Ne réutilisez pas les blouses une fois enlevées, même pour des contacts répétés avec le même enfant/élève.
- Ne portez pas la même blouse avec différents enfants/élèves.

Suivez les procédures de Soins communs Manitoba pour enfiler (mettre) et retirer (enlever) l'EPI :

- Comment mettre l'équipement de protection individuelle (en français) : <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-donning-ppe-poster-fr.pdf>
- Comment mettre l'équipement de protection individuelle (en anglais) : <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-donning-ppe-poster.pdf>
- Comment retirer l'équipement de protection individuelle (en français) : <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-doffing-ppe-poster-fr.pdf>
- Comment retirer l'équipement de protection individuelle (en anglais) : <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-doffing-ppe-poster.pdf>

Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'environnement



Faire la distinction entre le nettoyage, l'assainissement et la désinfection

Le **nettoyage** consiste à éliminer physiquement la saleté visible, la poussière, les miettes et les microbes des surfaces ou des objets. Lorsqu'un nettoyage doit être mené de manière distincte, utilisez du savon (ou un détergent) et de l'eau pour nettoyer physiquement les surfaces et les objets. Cela ne tuera pas nécessairement les microbes, mais, en suivant une technique appropriée, cela en éliminera certains, laissant ainsi moins de microbes sur la surface/l'objet.

L'**assainissement** consiste à ramener le nombre de microbes à un niveau sûr. Ce que l'on considère comme un niveau sûr dépend des normes de santé publique ou des exigences en vigueur sur le lieu de travail, dans l'établissement de garde d'enfants, à l'école, etc.

La **désinfection** utilise des produits chimiques (désinfectants) pour tuer les microbes sur les surfaces et les objets. Parmi les désinfectants les plus courants, citons l'eau de Javel et les solutions à base d'alcool. Les désinfectants doivent généralement rester sur les surfaces et les objets pendant un certain temps (temps de contact humide) pour réduire le nombre de microbes à un niveau acceptable. Certains désinfectants sont des nettoyants/désinfectants et peuvent être utilisés pour nettoyer et désinfecter simultanément.

Procédure de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

En suivant les étapes de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection appropriées, on participe à la réduction du nombre de microbes au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école. L'utilisation de produits jetables, tels que les serviettes en papier ou les lingettes, est préférable si l'on souhaite réduire la transmission de microbes pathogènes aux enfants, aux élèves et aux membres du personnel.

Voici les principes généraux qui s'appliquent au nettoyage, à l'assainissement et à la désinfection :

- Distributeurs/contenants : Les distributeurs/contenants peuvent être contaminés par des microbes s'ils sont réutilisés en l'absence de procédures de nettoyage adéquates. Voici quelques conseils pour éviter leur contamination :
 - Il est préférable de proposer le produit d'assainissement ou de désinfection dans un distributeur/contenant à pompe ou à aspersion jetable plutôt que dans un contenant réutilisable.
 - En cas d'utilisation de distributeurs/contenants réutilisables, il ne faut pas ajouter de produit lorsque le distributeur est partiellement vide (faire l'appoint).
 - Si l'on décide de les réutiliser, il faut vider, laver et parfaitement laisser sécher à l'air libre les distributeurs/contenants avant de les remplir à nouveau. (Voir la page 166 des lignes directrices de Santé publique Ontario sur le nettoyage de l'environnement [avril 2018] à l'adresse suivante www.publichealthontario.ca/-/media/Documents/B/2018/bp-environmental-cleaning.pdf?rev=50d0d19561ec4ee8899485958b1d3446&sc_lang=fr.)
- L'action physique du frottage permet d'éliminer un grand nombre de microbes des surfaces.
- Pour que les produits d'assainissement et les désinfectants soient efficaces, il faut d'abord éliminer la saleté, la graisse, le savon et les matières organiques comme le sang et les fluides corporels, car ces matières protègent les microbes contre l'action du désinfectant et peuvent neutraliser celui-ci.
- Les nettoyeurs, les assainissants et les désinfectants doivent être choisis en fonction de leur efficacité, de leur acceptabilité, de leur innocuité et de leur coût. Tous ces produits ne sont pas efficaces pour détruire certains des microbes qui se propagent dans les établissements de garde d'enfants ou les écoles et ne sont pas non plus sans danger pour toutes les populations. N'utilisez pas ces solutions à proximité d'enfants.
- Il existe un certain nombre de produits désinfectants accessibles dans le commerce (p. ex. l'ammonium quaternaire [quats] et le peroxyde d'hydrogène accéléré) qui contiennent des agents de nettoyage et de désinfection; ces produits sont donc à la fois nettoyeurs et désinfectants. Du moment que les salissures visibles ont été éliminées, l'étape initiale de nettoyage peut ne pas s'avérer nécessaire. Suivez les instructions des fabricants lorsque vous utilisez ces produits.
- Les désinfectants doivent comporter un numéro d'identification du médicament (DIN) délivré par Santé Canada. Le DIN indique à l'utilisateur que la composition, l'étiquetage et le mode d'emploi du produit en question ont fait l'objet d'un examen et que le produit a été autorisé. Pour en savoir plus sur le DIN, consultez la page : <https://health-products.canada.ca/dpd-bdpp/?lang=fr> (Santé Canada).

- Les nettoyeurs, les assainissants et les désinfectants doivent être stockés et utilisés en toute sécurité. Les personnes qui utilisent des produits chimiques doivent être bien informées et respecter les règles de sécurité en matière de stockage et de manipulation (p. ex. le mélange de chlore avec un produit de nettoyage de la cuvette des toilettes produit un gaz toxique).
- Des EPI (p. ex. des gants) doivent être mis à disposition et utilisés de manière appropriée, conformément aux instructions du fabricant du produit.
- Le matériel de nettoyage, comme les balais et les serpillières, doit être conservé dans un état propre et sec après utilisation. Les serpillières visiblement sales (p. ex. à cause de sang ou de vomissures) doivent être lavées après utilisation.
- On doit nettoyer les zones qui semblent plus propres avant les zones les plus sales. Pour éviter toute contamination croisée, on recommande d'utiliser un code couleur pour les chiffons et les ustensiles de nettoyage réutilisables, ainsi que pour les vêtements de protection comme les gants en caoutchouc.
- Les éclaboussures de sang ou de fluides corporels doivent d'abord être essuyées avec des serviettes ou des chiffons jetables, qui doivent être placés dans un sac en plastique pour être jetés dans la poubelle ordinaire. La zone doit ensuite être nettoyée de manière appropriée et traitée à l'aide d'un désinfectant.
- La mise en place de calendriers clairement définis établissant des routines pour les nettoyages fréquents permet de s'assurer que ces tâches sont effectuées comme il se doit. Les calendriers de nettoyage peuvent également servir de référence utile quant au type de nettoyeur, d'assainissant ou de désinfectant à utiliser et à la procédure à suivre pour une tâche précise. On doit établir des calendriers de nettoyage en fonction des types de surface à nettoyer et des types de souillures pouvant se produire.
 - Les jouets qui sont portés à la bouche par les jeunes enfants (p. ex. les jouets en matériau rigide, les jouets en peluche) ne doivent pas être partagés. Une fois utilisés, les jouets portés à la bouche doivent être mis de côté dans un réceptacle en vue d'être lavés, rincés et désinfectés conformément à la procédure requise pour les surfaces en contact avec des aliments. Les jouets mous ou en peluche seront quant à eux lavés à la machine. Consultez l'[Annexe G : Procédures de lavage du linge](#) et l'[Annexe I : Manipulation sécuritaire des aliments](#) pour en savoir plus.

Étape 1 : Nettoyez les surfaces/l'objet.

- Portez des gants jetables ou des gants en caoutchouc pour vous protéger les mains contre toute irritation. Pratiquez l'hygiène des mains avant de mettre vos gants.
- Remplissez l'évier ou le seau propre/assaini avec un mélange d'eau chaude et de produit vaisselle.
- Utilisez un chiffon propre pour nettoyer les surfaces.

Étape 2 : Rincez la zone ou l'objet à l'eau claire ou selon les instructions du fabricant.

Étape 3 : Assainissez ou désinfectez.

Tous les désinfectants approuvés doivent disposer d'un DIN délivré par Santé Canada (à l'exception de l'eau de Javel à usage domestique). Les désinfectants approuvés comprennent l'eau de Javel, l'alcool isopropylique, l'ammonium quaternaire et le peroxyde d'hydrogène accéléré, et doivent être utilisés conformément aux instructions du fabricant. L'utilisation de l'eau de Javel et de l'ammonium quaternaire est approuvée pour désinfecter les surfaces en contact avec des aliments.

- Épandez l'assainissant ou le désinfectant sur l'ensemble de la surface ou de l'objet en le pulvérisant (pas en nébulisation fine) ou en l'appliquant à l'aide d'un chiffon préparé à cet effet ou d'une lingette jetable. N'utilisez qu'un seul type de produit chimique à la fois.
- Suivez les instructions du fabricant concernant le temps de contact humide de l'assainissant ou du désinfectant.
- Pour les surfaces qui ne sont pas visiblement sales, une solution désinfectante peut être pulvérisée/appliquée directement sur la surface ou à l'aide d'une lingette désinfectante à usage unique pour mouiller la surface. Laissez la surface mouillée pendant le temps indiqué dans les instructions du fabricant.
- Pour désinfecter des surfaces, ces dernières doivent rester humides pendant la période prévue, conformément aux instructions du fabricant, ou faire l'objet d'un séchage complet à l'air libre.
- Pour désinfecter les surfaces entrant en contact avec des aliments (comme la vaisselle et les couverts), reportez-vous à l'[Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle](#).

Étape 4 : Retirez vos gants et pratiquez l'hygiène des mains.

Nettoyage et désinfection des éclaboussures de sang et de fluides corporels

- Portez des gants jetables pour vous protéger les mains des fluides corporels. Pratiquez l'hygiène des mains avant de mettre vos gants.
- Essuyez la plus majeure partie du liquide répandu avec des serviettes en papier et jetez-le dans une poubelle doublée de plastique et dotée d'un couvercle.
- Nettoyez la zone contaminée avec de l'eau et un détergent (p. ex. du liquide vaisselle, du savon liquide ou un produit de nettoyage), en utilisant des serviettes en papier jetables. Utilisez d'autres serviettes en papier pour rincer, puis d'autres encore pour sécher la zone.
- Désinfectez la zone à l'aide d'un produit désinfectant adapté au type de surface à désinfecter et suivez les instructions du fabricant.
- Jetez les gants et tous les articles contaminés utilisés pour essuyer, nettoyer et désinfecter les éclaboussures dans une poubelle doublée de plastique et dotée d'un couvercle. Si des gants en caoutchouc réutilisables ont été utilisés, vous devez les laver, les désinfecter et les laisser sécher à l'air libre.
- Si une serpillière a été utilisée, lavez-la à la machine ou rincez-la dans une solution désinfectante et laissez-la sécher à l'air libre. Pour laisser sécher la serpillière à l'air libre, suspendez-la de manière à ce que la serpillière soit tête en bas dans un évier ou un seau de ménage.
- Changez les vêtements du membre du personnel ou de l'enfant concerné s'ils sont souillés par du sang ou des fluides corporels. Placez les vêtements de l'enfant dans un sac en plastique pour les envoyer à ses parents. Ne rincez pas ces vêtements au sein de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école.

Remarque : Le présent tableau-guide indique la fréquence de nettoyage, d'assainissement et de désinfection de diverses surfaces en fonction de l'utilisation et du niveau de propreté ou de saleté des objets en question. Un nettoyage, un assainissement et une désinfection plus fréquents des surfaces peuvent s'avérer nécessaires en cas d'épidémie.

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection		
	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
AVANT et APRÈS chaque utilisation		
Cuisine		
Surfaces servant à la préparation des aliments	N/A	Avant et après tout contact avec des aliments et entre la préparation d'aliments crus et d'aliments prêts à consommer.
Surfaces utilisées pour les repas (tables, bureaux, chaises hautes, rehausseurs)	N/A	Nettoyez et désinfectez les tables à usages multiples avant de les utiliser pour manger et avant les activités qui n'ont aucun lien avec l'alimentation.
APRÈS chaque utilisation		
Jouets portés à la bouche et matériel de manipulation	N/A	Utilisez la procédure de lavage de la vaisselle manuelle ou au lave-vaisselle (mais pas en même temps que la vaisselle ou les couverts). Les jouets en peluche doivent être lavés à la température la plus élevée possible, conformément à l' Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel de l'environnement .
Tables à langer et zones de change, pots et réducteurs	N/D	

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
CHAQUE JOUR et en cas de souillure		
Salle de bain		
Lavabos réservés au lavage des mains, robinets, comptoirs, distributeurs de savon et d'essuie-tout et poignées de porte/de soutien	N/D	
Sièges des toilettes, poignées des toilettes et porte-serviettes	N/D	
Sols	N/D	
Comptoirs et accessoires	N/D	
Cuisine		
Sols	N	
Plaques de cuisson et plans de travail	N/A N/D	Désinfectez s'ils sont utilisés comme des surfaces en contact avec des aliments. Si le comptoir sert pour des activités non alimentaires, désinfectez-le avant de l'utiliser.
Équipement de cuisine, micro-ondes	N/A	
Comptoirs et éviers	N/A	Les comptoirs utilisés comme des surfaces en contact avec des aliments doivent être assainis avant toute utilisation.

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
CHAQUE JOUR et en cas de souillure		
Toutes les zones		
Objets fréquemment touchés (p. ex. poignées de la porte d'entrée ou des placards, bureaux, tables, chaises d'enfant, boutons de porte, poignées de porte, interrupteurs)	N/D	
Table d'eau avec jouets	N/D	Deux fois par jour (à midi et en fin de journée) : l'eau est changée. La table d'eau et les jouets sont nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation.
Table à sable ou table sensorielle avec jouets	N/D	Les jouets sont retirés, nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation. Les supports sensoriels restent secs et sont remplacés tous les trois mois ou plus fréquemment.
Carpettes et tapis	N*	Passez l'aspirateur tous les jours, nettoyez au besoin et shampouinez tous les trois mois. Évitez d'utiliser des tapis dans les endroits où il y a de jeunes enfants et un risque élevé d'éclaboussures. *En cas d'éclaboussure de sang ou de liquide corporel, un nettoyage à la vapeur et une désinfection sont nécessaires. S'il est impossible de les nettoyer correctement, vous devez les jeter.
Sols	N	
Articles de nettoyage		
Chiffons de dépoussiérage/nettoyage	N	Utilisez des produits de nettoyage jetables dans la mesure du possible. Si vous ne disposez pas de produits jetables, lavez les chiffons utilisés à la machine.

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
CHAQUE SEMAINE et en cas de souillure		
Toutes les pièces		
Matelas de repos, lits d'enfant, lits à barreaux (barreaux et matelas) ou parcs pour bébé	N/D	Une fois par semaine. Avant d'être utilisés par un autre enfant et chaque fois que ces éléments sont mouillés ou souillés.
Linge de lit	N	Lavez à la machine une fois par semaine, avant qu'ils soient utilisés par un autre enfant et chaque fois qu'ils sont mouillés ou souillés.
Extérieur des conteneurs à ordures avec pédale	N/D	
Seaux à couches (pour les couches lavables)	N/D	Une fois par semaine et chaque fois qu'un sac en plastique a fui. Laissez sécher à l'air libre avant de remettre un sac en plastique ou de fermer le couvercle.
Fenêtres et rebords au niveau des enfants	N/D	Essuyez avec un chiffon humide.
Matériel de manipulation et jouets en plastique partagés	N/D	Utilisez la procédure de lavage de la vaisselle manuelle ou au lave-vaisselle (mais pas en même temps que la vaisselle ou les couverts).
Étagères et armoires à jouets pour bébés et enfants en bas âge	N/D	Essuyez avec un chiffon humide.
Tapis de jeu ou de gym, jouets et équipements plus imposants, jouets à enfourcher, tables de jeu sèches, etc.	N/D	Essuyez avec un chiffon humide.
Matériel de gymnastique ou de sport	N/D	
Instruments de musique	N/D	

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
CHAQUE SEMAINE et en cas de souillure		
Matériel de manipulation et jouets		
Puzzles et livres plastifiés	D	Utilisez une lingette désinfectante; ne vaporisez pas de désinfectant sur ces objets et ne les immergez pas dans l'eau.
Claviers et accessoires informatiques (jeux vidéo, souris, manettes, etc.)	D	Utilisez une lingette désinfectante; ne vaporisez pas de désinfectant sur ces objets et ne les immergez pas dans l'eau.
Chaises	N/D	
Canapés et chaises rembourrés	N	Passez l'aspirateur.
Oreillers et housses de coussin utilisés dans les zones d'activité	N	Lavez à la machine.
Jouets mous et lavables	N	Lavez à la machine. Les jouets en peluche doivent être lavés à la température la plus élevée possible, conformément à l' Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle . Dans la mesure du possible, réservez-en l'usage à un seul enfant. En cas d'épidémie, retirez les jouets mous et lavez-les avant de les remettre à leur place.
Vêtements pour se déguiser	N	Lavez à la machine. En cas d'épidémie, retirez les déguisements et lavez-les avant de les remettre à leur place.
Zones pour animaux de compagnie	N/D	
Articles de nettoyage		
Serpillières	N	Lavez à la machine. Utilisez un désinfectant pour nettoyer les fluides corporels, puis lavez à haute température.

Calendrier de nettoyage, d'assainissement et de désinfection

	Nettoyage (N) Assainissement (A) Désinfection (D)	Autres méthodes de nettoyage et remarques
CHAQUE MOIS et en cas de souillure		
Cuisine		
Réfrigérateurs	N/A	Nettoyez le congélateur tous les six mois.
Fours	N	
Toutes les pièces		
Cagibis et casiers	N/D	Essuyez avec un chiffon humide.
Conteneurs à ordures (extérieurs)	N	Laissez les conteneurs fermés et videz-les chaque semaine.
Rideaux et stores	N	
Évents d'aération	N	Passez l'aspirateur.
Fenêtres	N	Lavez l'intérieur et l'extérieur au moins deux fois par an.

Guide pour les solutions d'assainissement et de désinfection

Produit chimique et concentration	Temps de contact	Exemples d'utilisation
Assainissement		
<p>Quats (ammonium quaternaire) Assainissement des surfaces et de la vaisselle</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une concentration de 200 ppm de quats. 	<p>Selon les instructions du fabricant</p> <p>En cas d'utilisation à une concentration de 200 ppm, aucun rinçage n'est requis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lavage manuel de la vaisselle. Surface en contact avec des aliments : <ul style="list-style-type: none"> tables pour les repas; espaces cuisine; équipements et surfaces sur place (p. ex. les zones de préparation et de service des aliments, les comptoirs, les gros équipements de cuisson, etc.). Tout ce que les enfants peuvent porter à la bouche (p. ex. les jouets pour bébés et enfants en bas âge).
<p>Eau de Javel domestique (5,25 % de chlore) Lavage de la vaisselle</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une concentration de 50 ppm (parties par million) d'eau de Javel (environ 4 ml d'eau de Javel pour 4 litres d'eau). 	<p>Une minute</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lavage manuel de la vaisselle. Tout ce que les enfants peuvent porter à la bouche (p. ex. les jouets pour bébés et enfants en bas âge).
<p>Eau de Javel domestique (5,25 % de chlore) Assainissement des surfaces</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une concentration de 100 ppm d'eau de Javel. Soit environ : <ul style="list-style-type: none"> 1 ml d'eau de Javel pour 500 ml d'eau; 8 ml d'eau de Javel pour 4 litres d'eau. 	<p>Une minute</p>	<p>Surface en contact avec des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> tables pour les repas; espaces cuisine; équipements et surfaces sur place (p. ex. les zones de préparation et de service des aliments, les comptoirs, les gros équipements de cuisson, etc.).

Guide pour les solutions d'assainissement et de désinfection

Produit chimique et concentration	Temps de contact	Exemples d'utilisation
Désinfection de bas niveau		
Quats (ammonium quaternaire) <ul style="list-style-type: none"> Généralement utilisés à une concentration de 400 ppm. 	Selon les instructions du fabricant	<ul style="list-style-type: none"> Surfaces environnementales : sols, murs, tables de jeu, poignées de porte, interrupteurs, chaises. Jouets qui ne sont pas portés à la bouche. Zones réservées au changement de couche et tapis à langer. Sièges d'aisance pour enfants (pots). Espace toilettes. Éclaboussures de sang, vomissures, fluides corporels et matières fécales.
Alcool isopropylique à 70 à 95 %	Dix minutes Selon les instructions du fabricant	
Peroxyde d'hydrogène accéléré à 0,5 %	Selon les instructions du fabricant	
Eau de Javel domestique (5,25 % de chlore) Désinfection des surfaces <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une concentration de 500 ppm d'eau de Javel (soit environ 5 ml d'eau de Javel pour 500 ml d'eau ou 40 ml d'eau de Javel pour 4 litres d'eau). 	Deux minutes	

N'OUBLIEZ PAS les éléments suivants lorsque vous utilisez des assainissants et des désinfectants :

- Tous les désinfectants approuvés doivent disposer d'un DIN délivré par Santé Canada (à l'exception de l'eau de Javel à usage domestique).
- Utilisez le produit adapté à l'usage prévu et suivez les instructions du fabricant.
 - Les temps de contact humide indiquent la durée minimale pendant laquelle un objet ou une surface doivent rester humides pour que le désinfectant agisse. Par exemple, l'alcool isopropylique affichant une concentration de 70 à 90 % nécessite un temps de contact humide d'au moins 10 minutes. Il convient de remettre du produit en continu sur la surface en question afin qu'elle reste humide pendant toute la période indiquée.

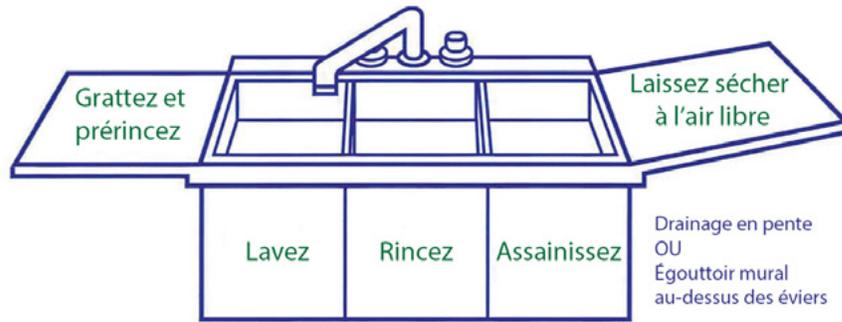
- Vous pouvez utiliser un calculateur de dilution du chlore pour déterminer la quantité d'eau de Javel à diluer dans l'eau pour obtenir une solution chlorée à la concentration (en ppm) souhaitée (reportez-vous aux adresses www.publichealthontario.ca/fr/health-topics/environmental-occupational-health/water-quality/chlorine-dilution-calculator [Santé publique Ontario 2023] et www.foodsafe.ca/dilution-calculator.html [BC FoodSafe (s.d.) – en anglais seulement]).
- Si des surfaces sont visiblement sales, elles doivent d'abord être nettoyées avant d'être assainies ou désinfectées. Les solutions désinfectantes ou assainissantes peuvent être utilisées directement sur des surfaces déjà propres.
- Utilisez l'EPI approprié, conformément aux instructions du fabricant.
- Des bandelettes d'analyse sont utilisées pour vérifier la concentration des solutions d'assainissement, une fois mélangées. Utilisez ces trousse d'analyse conformément aux instructions figurant sur l'étiquette. Vous pouvez les acheter dans n'importe quel magasin de fournitures pour les restaurants ou vendant des produits chimiques.
- Assurez-vous que le produit chimique n'est pas périmé.
- Apposez une étiquette sur les flacons ou les seaux pour indiquer leur contenu.
- Ne mélangez pas différents produits chimiques.
- Suivez ces instructions lorsque vous utilisez de l'eau de Javel :
 - Mélangez l'eau de Javel avec de l'eau; ne mélangez pas l'eau de Javel avec d'autres produits chimiques.
 - Préparez une nouvelle solution tous les jours, car sa concentration peut diminuer avec le temps.
 - N'utilisez pas d'eau de Javel parfumée ou d'eau de Javel à laquelle un produit de protection des tissus a été ajouté. Ces produits sont réservés à l'usage du secteur de la blanchisserie.
 - Vérifiez la concentration de la solution d'eau de Javel à l'aide des trousse/bandelettes d'analyse chaque fois qu'une nouvelle bouteille est préparée. Les concentrations de l'eau de Javel peuvent varier en fonction de la marque utilisée.
- Tenez les solutions hors de portée des enfants.
- Ne pulvérisez JAMAIS une telle solution à proximité d'enfants.

Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle

Il est important de suivre les étapes appropriées pour laver et désinfecter la vaisselle réutilisable, comme la vaisselle, les ustensiles, les planches à découper, les casseroles et les poêles, afin d'éviter les maladies d'origine alimentaire.

- Il existe deux méthodes principales pour nettoyer et désinfecter la vaisselle :
 - le lavage manuel de la vaisselle dans un évier à trois compartiments de taille appropriée (lavage, rinçage, désinfection);
 - le lavage de la vaisselle mécanique/à la machine;
- L'eau du robinet de la cuisine doit être suffisamment chaude (au moins 50 °C [120 °F]) pour que la méthode de lavage manuel de la vaisselle à trois compartiments puisse nettoyer et assainir la vaisselle de manière adéquate.
- Après avoir correctement lavé, rincé et assaini la vaisselle, veillez à ce qu'elle sèche correctement à l'air libre avant de la ranger ou de l'utiliser.
- Il faut que l'eau des égouttoirs s'écoule automatiquement dans l'évier, et ces égouttoirs doivent être faciles à nettoyer et propres pour éviter toute recontamination de la vaisselle.
- N'utilisez pas de torchon en tissu pour sécher la vaisselle, car cela pourrait recontaminer la vaisselle déjà assainie.
- Utilisez des bandelettes d'analyse pour vérifier la concentration de la solution assainissante dans le troisième compartiment. Vous pouvez trouver des bandelettes d'analyse dans les magasins de fournitures pour les restaurants ou dans ceux où vous achetez vos produits chimiques.

PROCÉDURE DE NETTOYAGE DE LA VAISSELLE



- Vérifiez la concentration de l'assainissant à l'aide de la trousse d'analyse chimique qui convient.

MG-4413(C) (REV. 07/15)



LAVEZ

à l'eau chaude
(au moins 43°C/110°F)
mélangée avec
du détergent

RINCEZ

à l'eau propre,
tiède

ASSAINISSEZ

En trempant pendant
1 minute la vaisselle
dans un mélange d'eau
chaude et d'assainissant
(24°C/75°F)

- CHLORE : 50 à 200 ppm
- IODE : 12,5 à 25 ppm
- AMONIUM
QUATERNAIRE : 200 ppm

Ne rincez pas
la vaisselle après
l'assainissement.

www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/docs/dishwashing-procedure.pdf (en anglais seulement)

Autres méthodes de lavage manuel de la vaisselle

La méthode faisant appel à un évier à trois compartiments constitue la meilleure pratique pour le lavage manuel de la vaisselle; cependant, dans les crèches familiales ou les écoles où des menus limités sont proposés, l'utilisation d'un évier à deux compartiments pour le lavage de la vaisselle permet d'obtenir des résultats satisfaisants en matière d'assainissement.

Étapes du lavage manuel de la vaisselle à l'aide d'un évier à deux compartiments :

1. Grattez ou préincez pour enlever les débris alimentaires de la vaisselle.
 2. Dans le premier compartiment, lavez la vaisselle avec de l'eau chaude savonneuse/détergente et rincez-la à l'eau courante tiède et claire.
 3. Assainissez la vaisselle dans le deuxième compartiment rempli d'un assainissant de qualité alimentaire approuvé en y immergeant la vaisselle pendant au moins une minute ou selon les instructions du fabricant.
 4. Laissez sécher à l'air libre sur un séchoir ou un égouttoir à vaisselle.
- Lorsqu'ils ne disposent que d'un évier à deux compartiments, les établissements de garde d'enfants et les écoles peuvent envisager d'utiliser un bac à vaisselle pour créer un troisième compartiment. Le lavage se fait alors dans le premier compartiment, le rinçage dans le deuxième compartiment et la désinfection dans le bac à vaisselle prévu à cet effet.
 - Certaines cuisinettes, certains laboratoires d'alimentation ou certaines salles d'économie domestique pourront avoir besoin de modifications structurelles qui nécessiteront une planification à plus long terme. Avant de commencer, il est important de se demander si l'espace est adapté à la manipulation des aliments.

LAVAGE DE LA VAISSELLE À DEUX ÉVIERS

pour les établissements de garde d'enfants et
les écoles proposant des menus limités



LAVEZ ET RINCEZ

Lavez à l'eau chaude (au moins 43 °C/110 °F) mélangée avec du détergent.
Rincez ensuite à l'eau courante tiède.

L'eau de rinçage doit s'écouler dans l'évier réservé au lavage.

ASSAINISSEZ

En trempant pendant 1 minute la vaisselle dans un mélange d'eau chaude et d'assainissant (24 °C/74 °F).

Chlore : de 50 à 200 ppm

Ammonium quaternaire : 200 ppm

Ne rincez pas la vaisselle après l'assainissement.

Lavage de la vaisselle mécanique/à la machine

- Les lave-vaisselle mécaniques doivent être de qualité commerciale et certifiés conformes à la norme NSF/ANSI 3 ou à une norme équivalente. Les lave-vaisselle à usage domestique présentent de longs temps de cycle et ne peuvent pas répondre aux exigences d'une cuisine plus grande.
- Il existe deux types de lave-vaisselle : ceux qui utilisent un assainissant chimique approuvé et ceux qui utilisent de l'eau à haute température (82 °C/180 °F) dans le cycle de rinçage final.

- L'eau du robinet de la cuisine doit être suffisamment chaude (au moins 50 °C [120 °F]) pour qu'un lave-vaisselle puisse nettoyer et assainir la vaisselle de manière adéquate.
- Veillez à ce que le lave-vaisselle dispose d'une quantité suffisante de détergent, de produit de rinçage et d'assainissant, conformément aux instructions du fabricant du lave-vaisselle.
- Grattez ou prérinçez pour enlever les débris alimentaires de la vaisselle.
- Placez les différents éléments de la vaisselle dans le panier approprié du lave-vaisselle en fonction de leur taille et de leur type. Une surcharge de l'appareil peut entraver le bon nettoyage et le bon assainissement de la vaisselle.
- Une fois que le lave-vaisselle a terminé ses cycles de lavage, de rinçage et d'assainissement, laissez sécher la vaisselle à l'air libre plutôt qu'à l'aide d'un torchon afin d'éviter toute recontamination de la vaisselle. Les torchons et les mains des personnes qui les utilisent peuvent abriter des organismes pathogènes susceptibles de contaminer la vaisselle propre.
- Utilisez le matériel d'analyse approprié pour le type de lave-vaisselle (p. ex. des bandelettes d'analyse ou du papier indicateur adaptés au produit chimique utilisé ou des étiquettes sensibles à la température pour les lave-vaisselle à haute température).
- Pour les lave-vaisselle à haute température, surveillez la température de l'eau pendant les cycles de lavage et d'assainissement pour vous assurer que les températures adéquates sont atteintes.
- Utilisez le lave-vaisselle conformément aux recommandations du fabricant.
- La configuration du poste de lavage de la vaisselle doit permettre un espace suffisant et l'installation des équipements adéquats pour le stockage de la vaisselle sale et le séchage à l'air libre des ustensiles de manière à empêcher la recontamination de l'équipement ainsi que de la vaisselle et des ustensiles propres et assainis.
- Les équipements et les zones de stockage doivent être propres et en bon état afin de réduire au minimum le risque de recontamination de la vaisselle et des ustensiles.
- **Remarque :** Ne nettoyez pas et n'assainissez pas simultanément dans le lave-vaisselle de la vaisselle et des jouets portés à la bouche.

Autres méthodes de lavage de la vaisselle mécanique/à la machine

Il est important de laver correctement la vaisselle dans les espaces de manipulation des aliments au sein des établissements de garde d'enfants et des écoles qui ne proposent pas des menus complets. Un lave-vaisselle mécanique de qualité commerciale constitue la meilleure pratique pour le lavage mécanique de la vaisselle. Dans certaines garderies ou écoles où les menus sont limités, un lave-vaisselle domestique peut suffire à assurer la désinfection. Les menus limités sont des collations constituées d'aliments prêts à consommer qui nécessitent peu ou pas de manipulation, comme les craquelins, le fromage, les cornichons, les muffins, ou le simple réchauffage d'aliments congelés.

- Si des lave-vaisselle domestiques sont utilisés, il faut sélectionner le cycle de température le plus élevé ou le cycle d'assainissement, le cas échéant.
- Les lave-vaisselle domestiques certifiés peuvent atteindre le même niveau d'assainissement que les lave-vaisselle commerciaux, mais ils le font à une température plus basse en prolongeant la durée du cycle de rinçage (p. ex. la durée du cycle d'un lave-vaisselle domestique s'élève à deux heures quand celui d'un lave-vaisselle commercial s'élève à deux minutes).
- Les températures de rinçage d'assainissement mesurées dans les lave-vaisselle domestiques doivent être égales ou supérieures à 66 °C (150 °F) pour assurer une efficacité continue.
- Lorsqu'il faut remplacer un lave-vaisselle, nous recommandons d'utiliser un lave-vaisselle domestique certifié selon la norme NSF/ANSI 184 ou une norme équivalente. Cette norme NSF atteste que le lave-vaisselle domestique permet d'atteindre un niveau d'assainissement suffisant lorsqu'on utilise son cycle d'assainissement.

Matériel d'analyse pour vérifier la concentration et la température de l'assainissant dans le cadre du lavage mécanique et manuel de la vaisselle

Vous devez utiliser les trousse d'analyse conformément aux instructions figurant sur leur étiquette; vous pouvez acheter ces trousse dans les magasins de fournitures pour les restaurants et auprès des sociétés qui vendent des produits chimiques.

- Pour vérifier la concentration du produit chimique utilisé pour l'assainissement, procurez-vous une trousse d'analyse adaptée (p. ex. du papier tournesol spécialement conçu pour analyser les niveaux de chlore, si vous utilisez de l'eau de Javel). Vérifiez les concentrations de l'assainissant chimique au moins une fois par jour, lorsqu'il est utilisé.

- Pour les lave-vaisselle à haute température, il est possible de mesurer la température finale de l'eau de rinçage à l'aide d'étiquettes sensibles à la température ou d'observer les températures sur les cadrans de sélection des cycles de lavage et de rinçage, conformément à la plaque signalétique du lave-vaisselle. Vérifiez l'indicateur de température élevée du lave-vaisselle au moins une fois par jour lorsqu'il est utilisé. Utilisez chaque semaine des étiquettes sensibles à la température pour vérifier que les indicateurs de température fonctionnent correctement sur le lave-vaisselle mécanique à haute température.

Trousses d'analyse

- Vous aurez besoin de papiers indicateurs ou de bandelettes d'analyse pour mesurer la concentration de la solution d'assainissant. Ils indiquent les concentrations à l'aide d'un schéma comparatif de couleurs indiquant les concentrations en parties par million (ppm).
- Utilisez les papiers indicateurs adaptés au type de produit assainissant utilisé. Il existe différents papiers indicateurs pour l'analyse de l'eau de Javel et des assainissants à base d'ammonium quaternaire.
- Utilisez ces papiers indicateurs ou des bandelettes d'analyse pour vérifier que les concentrations d'assainissant sont suffisantes pour être efficaces.
- Pour mesurer la concentration de l'assainissant, plongez la bandelette dans la solution assainissante, agitez-la et comparez immédiatement la couleur de la bandelette obtenue avec celles du nuancier figurant sur l'étiquette de la trousse d'analyse.
- Suivez les instructions du fabricant figurant sur les papiers indicateurs.



Annexe G : Procédures de lavage du linge

- Il convient de porter des gants pour manipuler le linge sale. Pratiquez l'hygiène des mains avant de mettre vos gants et immédiatement après les avoir ôtés.
- Vous devez jeter les gants jetables après chaque utilisation.
- Vous devez réserver les gants réutilisables au nettoyage et à la désinfection. Il ne faut pas les utiliser à d'autres fins.
- Ne secouez pas le linge sale, car cela pourrait disperser les microbes dans l'air.
- Enlever et jeter les résidus qui se trouvent sur le linge dans la poubelle (p. ex. saletés, nourriture) ou les toilettes (p. ex. selles). Prélavez/traitez les taches de résidus avant le lavage.
- N'approchez pas le linge sale de votre corps, car cela pourrait entraîner une contamination accidentelle. Vous devez vous occuper du linge sale en le tenant à bonne distance.
- Lavez le linge selon une organisation de la zone sale à la zone propre.
- Lavez le linge conformément aux instructions du fabricant.
- Lavez le linge en utilisant l'eau la plus chaude possible et séchez-le à la température la plus élevée possible en fonction du linge en question.
- Entreposez séparément le linge propre et le linge sale, y compris les paniers à linge.
- Nettoyez et désinfectez le panier à linge. Si possible, utilisez une doublure jetable ou lavable pour le panier à linge.
- Les vêtements personnels qui présentent des traces de matières fécales ne doivent pas être lavés, mais renvoyés à la maison dans un sac en plastique. Stockez-les en toute sécurité et hors de portée des jeunes enfants.

Annexe H : Procédures de changement de couche



L'espace réservé au changement de couche doit :

- se trouver dans une zone adaptée où l'on trouve des produits et des installations permettant de pratiquer l'hygiène des mains et de gérer les déchets;
- se trouver en dehors des zones de repas, de sommeil et d'enseignement.

Pour réduire le risque de propagation des microbes, suivez les orientations suivantes :

- Maintenez la zone propre et saine en permanence.
- La zone doit être bien ventilée (fenêtres, ventilateurs, événements d'aération) pour atténuer les odeurs et réduire au minimum l'exposition aux désinfectants chimiques.
- Les matelas de change doivent être lisses, non absorbants et exempts de fissures et de déchirures. On doit pouvoir les nettoyer et les désinfecter facilement.
- Les poubelles à couches doivent être munies d'un couvercle et être situées à proximité des zones de change pour jeter facilement les couches et les lingettes souillées. Ces poubelles doivent être au format mains libres (p. ex. munies d'une pédale), lavables, doublées de plastique et dotées d'un couvercle hermétique. Il convient de vider les poubelles à couches au moins deux fois par jour ainsi que de les nettoyer et de les désinfecter quotidiennement.
- Il est possible de porter des gants jetables pour changer et nettoyer l'enfant avant de jeter les gants dans un conteneur à déchets.
- Si possible, placez du papier jetable sur la table de change.
- Les tables à langer surélevées doivent être équipées d'une rambarde.
- Les matelas de change doivent être lisses, non absorbants et exempts de fissures et de déchirures. On doit pouvoir les nettoyer et les désinfecter après chaque utilisation.
- Respectez les procédures appropriées en matière d'hygiène des mains. De l'eau courante chaude, du savon, du désinfectant pour les mains à base d'alcool et des serviettes à usage unique doivent être accessibles.

- Les débarbouillettes et les serviettes de toilette ne peuvent être utilisées qu'une seule fois (p. ex. les débarbouillettes doivent être mises à laver ou jetées après chaque utilisation). On recommande d'utiliser des débarbouillettes et des serviettes jetables.
- Jetez immédiatement toutes les couches souillées à usage unique dans une poubelle dotée d'un couvercle ou dans un sac en plastique fermé. Les couches souillées doivent être retirées de l'établissement de garde d'enfants et de l'école tous les jours.
- Les couches lavables et réutilisables doivent être dotées d'une doublure intérieure absorbante entièrement contenue dans une enveloppe extérieure fabriquée dans un matériau imperméable qui empêche les selles et l'urine de s'échapper.
- Vous ne devez pas rincer les couches lavables réutilisables (les selles solides peuvent être jetées dans les toilettes).
- Les couches réutilisables souillées doivent être enveloppées dans un sac en plastique, stockées dans un endroit auquel les enfants n'ont pas accès et renvoyées à la maison avec l'enfant à la fin de la journée.

Annexe I : Manipulation sécuritaire des aliments

Les établissements de garde d'enfants et les écoles du Manitoba qui proposent des repas complets aux enfants, aux élèves, aux membres du personnel et aux visiteurs dans une cafétéria (ou un service dans une salle de classe) sont tenus de respecter tous les règlements gouvernementaux en matière d'alimentation.

La plupart des maladies d'origine alimentaire peuvent être évitées si l'on respecte les procédures de manipulation sécuritaire des aliments. Les établissements de garde d'enfants et les écoles équipés de cafétérias à Winnipeg exigent que le personnel ait suivi avec succès le cours du Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments reconnu par Santé Manitoba. En dehors de la région de Winnipeg, il est fortement recommandé de suivre ce Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments. Le Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments est un programme exhaustif de formation à la salubrité alimentaire conçu pour le secteur des services de restauration. Le cours porte sur les questions importantes relatives à la salubrité des aliments et à la sécurité des travailleurs, y compris les maladies d'origine alimentaire, la réception et le stockage des aliments, la préparation des aliments, le service des aliments, le nettoyage et l'assainissement. Ce cours est accessible en ligne et proposé par de nombreux entrepreneurs. Pour obtenir plus de renseignements, veuillez consulter la page www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/foodsafety.html.

Hygiène personnelle

Toutes les personnes qui manipulent des denrées alimentaires doivent observer une bonne hygiène personnelle, conformément aux éléments indiqués ci-dessous, et ne pas préparer de la nourriture si elles sont malades ou présentent des symptômes de fièvre, de toux, de vomissements, de diarrhée, etc.

Pour limiter le risque de contamination des aliments, qui pourrait provoquer une maladie d'origine alimentaire, il faut veiller à ce que toutes les personnes qui manipulent des aliments observent une bonne hygiène personnelle. Pour ce faire :

- elles doivent se laver consciencieusement les mains à l'eau savonneuse avant de manipuler des aliments, au moment d'entrer dans la cuisine et chaque fois que leurs mains sont contaminées;

- elles doivent suivre les étapes de lavage des mains appropriées au moment de manipuler des aliments. Le désinfectant pour les mains et les gants jetables ne remplacent pas la nécessité de se laver les mains;
- elles ne doivent pas travailler avec des aliments lorsqu'elles sont malades (vomissements, diarrhée, mal de gorge, etc.);
- elles doivent porter des gants jetables si leurs mains présentent des coupures ou des plaies ou encore si elles portent des ongles artificiels ou du vernis à ongles, et doivent réduire au strict nécessaire tout contact direct avec les aliments et elles ne doivent pas manipuler des aliments si elles ont une coupure ou une plaie infectée sur les mains;
- elles ne doivent pas porter de bijoux;
- elles doivent porter des vêtements propres et un tablier propre;
- elles doivent s'attacher les cheveux, par exemple à l'aide d'un filet à cheveux, d'une casquette, d'un chapeau ou de tout autre couvre-chef similaire afin de contenir efficacement leurs cheveux;
- elles ne doivent pas s'essuyer les mains ni essuyer leurs ustensiles sur leurs vêtements, leur tablier ou des serviettes;
- elles doivent utiliser des serviettes en papier à usage unique et non des serviettes ordinaires pour se sécher les mains;
- elles ne doivent pas manger pendant qu'elles préparent des aliments;
- elles doivent se couvrir la bouche et le nez lorsqu'elles toussent ou éternuent, puis se laver immédiatement les mains.

Voici les mauvaises habitudes d'hygiène personnelle que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires doivent éviter :

- se lécher les doigts pour quelque raison que ce soit;
- se ronger les ongles;
- goûter des aliments avec les doigts;
- se toucher le nez et la bouche;
- se toucher des furoncles, des boutons, des plaies ou des coupures;
- se toucher les cheveux;
- utiliser des mouchoirs en tissu;
- retremper des ustensiles dans de la nourriture après l'avoir goûtée.

Aliments potentiellement dangereux

Les aliments potentiellement dangereux sont ceux pour lesquels il faut contrôler la durée et la température de conservation pour s'assurer de leur salubrité. Les œufs, la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les pâtes ou le riz cuits, la sauce, la soupe, le lait, la crème glacée, le fromage, le yaourt et les fruits et légumes coupés sont autant d'exemples d'aliments potentiellement dangereux.

Les aliments connus pour ne pas être des « aliments potentiellement dangereux » sont les aliments secs, acides ou sucrés qui ont été transformés et qui ne favorisent pas facilement la croissance d'organismes pathogènes ou de toxines, comme les craquelins, les cornichons, les confitures, les biscuits, les muffins, les céréales sèches, le maïs éclaté, etc.

La durée et la température de conservation sont les causes les plus courantes de maladies bactériennes d'origine alimentaire. La « zone dangereuse » se situe entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F), c'est-à-dire la plage de température à laquelle les bactéries peuvent se multiplier rapidement. En limitant la durée pendant laquelle les aliments se trouvent dans cette plage de température, on limite d'autant la croissance des bactéries ainsi que le risque de maladies d'origine alimentaire. Par conséquent, les aliments potentiellement dangereux ne doivent pas être conservés dans cette « zone dangereuse » pendant des périodes inutiles.

Exigences relatives au contrôle de la durée et de la température de conservation

- Il convient de mettre à disposition des thermomètres pour vérifier la température des aliments et de la réfrigération. Vérifiez le thermomètre du réfrigérateur quotidiennement. Utilisez un thermomètre à sonde métallique pour vérifier la température interne des aliments.
- Conservez les aliments potentiellement dangereux dans le réfrigérateur à une température inférieure ou égale à 4 °C (40 °F).
- Jetez les aliments potentiellement dangereux qui sont restés à l'extérieur d'un réfrigérateur pendant plus de deux heures.
- La température du congélateur doit être inférieure ou égale à -18 °C (0 °F) pour que les aliments restent congelés.
- Ne décongelez pas les aliments potentiellement dangereux à température ambiante. Plusieurs méthodes permettent de décongeler les aliments en toute sécurité. Il faut les décongeler : (1) dans le réfrigérateur; (2) dans le cadre du processus de cuisson; (3) sous l'eau courante froide; ou (4) au four à micro-ondes afin d'éviter qu'ils ne se trouvent, en tout ou en partie, dans la « zone dangereuse ».

- Veillez à ce que les aliments potentiellement dangereux atteignent des températures à cœur adéquates au moment de la cuisson pour garantir leur salubrité (p. ex. la viande et les mélanges de viande hachée doivent être cuits à 71 °C [160 °F] et la volaille à 82 °C [182 °F]).
- Il faut conserver les aliments cuits à une chaleur de 60 °C (140 °F) ou plus, puis les conserver dans un équipement de maintien au chaud pour le service.
- En ce qui concerne le refroidissement, les aliments chauds doivent être refroidis de 60 °C (140 °F) à 4 °C (40 °F) dans un délai de six heures. Pour accélérer ce refroidissement, répartissez les aliments en portions plus petites, conservez-les dans des récipients peu profonds et réfrigérez-les immédiatement.
- Réchauffez les aliments potentiellement dangereux à une température d'au moins 74 °C (165 °F) dans les deux heures qui suivent.

Utilisation des fours à micro-ondes et conseils en matière de salubrité des aliments

- Utilisez toujours des récipients dont l'étiquette indique qu'ils peuvent passer au four à micro-ondes.
- Coupez les aliments en petits morceaux pour une cuisson uniforme et disposez-les de manière uniforme dans le récipient.
- Ajoutez du liquide comme de l'eau, du jus ou de la sauce aux aliments solides.
- Arrêtez le four à mi-cuisson pour remuer les aliments ou tourner les plateaux ou les récipients.
- Couvrez les aliments à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique compatible avec les fours à micro-ondes pour retenir la vapeur.
- Suivez les instructions en matière de « temps de repos ». Ces temps de repos permettent d'assurer une répartition uniforme de la chaleur, même après la cuisson.
- Utilisez des gants de cuisine ou des poignées de protection lorsque vous retirez des récipients ou de la vaisselle du four.

Restes

Les restes de nourriture qui n'ont pas encore été servis/dressés peuvent être servis à une date ultérieure s'ils sont refroidis, réfrigérés et réchauffés en toute sécurité. Veillez à indiquer une date sur tous les restes et à les utiliser dans les trois jours. Les restes ne doivent être réchauffés et servis qu'une seule fois.
EN CAS DE DOUTE, JETEZ-LES!

Sources d'aliments sûrs

Les aliments peuvent être contaminés avant l'achat. Pour gérer ce risque, il importe de respecter les règles de salubrité alimentaire suivantes au moment d'acheter des denrées alimentaires :

- N'achetez ou n'acceptez que des produits alimentaires provenant de sources approuvées (p. ex. une installation inspectée par le gouvernement). Lorsque vous achetez des aliments localement, assurez-vous que l'exploitant est titulaire d'un permis sanitaire.
- N'utilisez pas de jus, de lait et de produits laitiers non pasteurisés, ni d'œufs non classés.
- Veillez à ce que les boîtes de conserve alimentaires ne présentent aucune grosse bosse et aucune bosse au niveau du sertissage.
- Vérifiez tous les aliments et les sacs de nourriture pour détecter tout signe de contamination (p. ex. insectes, excréments de rongeurs).
- Nettoyez et désinfectez ou lavez les bacs et les sacs d'épicerie réutilisables, surtout s'ils sont utilisés pour transporter de la viande crue, de la volaille, du poisson, des fruits de mer ou d'autres denrées périssables.
- Conservez la viande et la volaille crues dans des sacs distincts des aliments prêts à manger au moment de l'achat et de l'entreposage.

Aliments préparés à la maison (envoyés par les parents pour que les enfants/élèves les partagent à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école à l'occasion de fêtes de classe, d'anniversaires, etc.)

- Passez en revue la politique de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école concernant l'introduction d'aliments achetés dans le commerce ou préparés à la maison pour les partager avec d'autres enfants/élèves.
- Les aliments acceptables préparés à la maison se limitent aux aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux, comme les craquelins, les biscuits, les muffins et les autres gâteaux cuits au four qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés.
- Les produits venant de la maison doivent être dans leur contenant d'origine ou être accompagnés d'une liste d'ingrédients mentionnant les allergènes.

Exigences en matière de stockage des aliments

Afin de garantir que les aliments préparés sont propres à la consommation, il convient de respecter les règles suivantes lors de la réception et du stockage de tous les produits alimentaires :

- Réfrigérez (à 4 °C/40 °F ou moins) ou congelez (à -18 °C/0 °F ou moins) les produits alimentaires potentiellement dangereux dès que possible.
- Conservez la viande, la volaille et le poisson crus séparément et sous les produits alimentaires cuits ou prêts à manger (p. ex. fruits et légumes) afin d'éviter toute contamination croisée.
- Dans le réfrigérateur, rangez tous les produits et les aliments prêts à consommer dans des bacs, des bacs à légumes et des tiroirs.
- Conservez les aliments comme les viandes crues dans des récipients afin d'éviter que du jus de viande crue ne s'écoule sur d'autres aliments.
- Couvrez les aliments pour les protéger contre toute contamination.
- Ne surchargez pas le réfrigérateur (une surcharge empêcherait une bonne circulation de l'air et une bonne capacité de refroidissement).
- Datedez et étiquetez les aliments avant de les réemballer et de les stocker.
- Les récipients et les emballages de stockage des aliments doivent être fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire qui ne contamineront pas les aliments. N'utilisez pas de sacs-poubelle, de barquettes de viande usagées ou de récipients ayant servi pour des produits chimiques pour le stockage des aliments.
- Conservez les aliments dans un endroit où ils ne risquent pas d'être contaminés (p. ex. un endroit propre et sec, sur des étagères situées à 15 cm [6 po] du sol) et à bonne distance de tout produit chimique ou de toute surface toxique.
- Vérifiez et contrôlez tous les aliments et toutes les installations de stockage pour détecter tout signe de présence d'insectes ou de rongeurs.
- Assurez en permanence de bonnes conditions de propreté et d'hygiène dans les installations de stockage des denrées alimentaires.
- Assurez une rotation des aliments stockés selon la méthode du « premier entré, premier sorti »; vérifiez les dates sur les étiquettes des aliments et jetez les aliments périmés ou avariés.

Avant et pendant la préparation des aliments

- Lavez-vous les mains avant de préparer des aliments et en cas de besoin (mains visiblement sales) en suivant les procédures appropriées en matière de lavage des mains.
- Veillez à ce que le lavabo réservé au lavage des mains soit équipé d'eau chaude et d'eau froide.

- Du savon liquide et des essuie-mains à usage unique doivent être accessibles dans la cuisine, près du lavabo réservé au lavage des mains.
- Il faut nettoyer et assainir les éviers avant de les utiliser pour la préparation des aliments et entre deux préparations d'aliments différents.
- Lavez les fruits et légumes frais avant de les manger ou de les cuisiner, même s'ils sont épluchés. Cela permet d'éviter la propagation de tout organisme pathogène qui pourrait se trouver sur ces aliments. Une brosse à légumes propre peut être utilisée sur les carottes, les pommes de terre, les melons, les courges et les autres produits à la peau ferme.

Vaisselle et ustensiles

- Veillez à la propreté et au bon état (p. ex. absence d'ébréchures, de fissures et d'autres dommages) de la vaisselle et des ustensiles.
- Il ne faut pas utiliser de gobelets en polystyrène (styromousse), car ils présentent un risque d'étouffement pour les jeunes enfants.
- On recommande d'utiliser du matériel et des ustensiles de qualité commerciale.
- Ne réutilisez pas la vaisselle et les ustensiles à usage unique (assiettes en carton, fourchettes en plastique, plats en aluminium, pailles et baguettes en bois). Ces articles ne peuvent pas être nettoyés ou assainis correctement et ne sont pas conçus pour servir à plusieurs reprises.

À table

- Préparez et cuisez les aliments dans la cuisine ou dans la zone désignée aussi proche que possible de l'heure du repas ou de la collation.
- Le cas échéant, nettoyez et assainissez les plateaux ou les chariots avant d'y placer les récipients et les ustensiles.
- Nettoyez et assainissez la table ainsi que les plateaux des chaises hautes ou des sièges d'appoint avant que les enfants ne s'assoient pour manger.
- Veillez à ce que les enfants, les élèves et le personnel se lavent soigneusement les mains avant un repas ou une collation.
- Lors d'un service de type familial avec des récipients partagés, utilisez des couverts et non les doigts pour servir tous les aliments.
- Dans la zone de service, utilisez un comptoir ou un chariot à hauteur d'adulte qui est réservé au service des aliments et qui se trouve à l'écart des toilettes et de la zone de changement de couches.

Nettoyage et assainissement des surfaces en contact avec les aliments

Les produits chimiques les plus couramment utilisés et approuvés comme assainissants pour les surfaces en contact avec les aliments sont l'eau de Javel (eau de Javel domestique non parfumée contenant environ 5 à 6,5 % d'hypochlorite de sodium) et l'ammonium quaternaire (quats).

Pour éviter la propagation de microbes susceptibles de provoquer des maladies d'origine alimentaire, il convient de respecter les règles générales suivantes :

- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et assainies après chaque utilisation.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être protégées contre les contaminations.
- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées avant d'être assainies.
- Le matériel; et les ustensiles doivent être en bon état (p. ex. absence d'ébréchures, de fissures ou d'autres dommages).
- Nettoyez immédiatement les aliments renversés et établissez un programme de nettoyage courant.

Suivez les conseils ci-dessous pour utiliser les assainissants chimiques de manière sûre et efficace :

- Veillez à l'étiquetage approprié de tous les produits chimiques.
- Les assainissants DOIVENT être utilisés selon les instructions des fabricants et uniquement dans le but pour lequel ils ont été conçus, comme l'indique l'étiquette du produit.
 - Si un assainissant n'indique pas dans son mode d'emploi qu'il peut servir sur des surfaces en contact avec les aliments, il ne doit pas être utilisé à cette fin, car il pourrait laisser des résidus toxiques sur la surface qui contamineraient cette dernière et les aliments qui y seraient posés. La seule exception à cette règle est l'eau de Javel domestique non parfumée. (Reportez-vous à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'environnement](#) pour savoir comment préparer une solution d'assainissement des surfaces en contact avec les aliments à l'aide d'eau de Javel domestique non parfumée.)
- Le mélange ou l'utilisation d'une solution assainissante à une concentration inférieure à celle recommandée entraînera une réduction insuffisante des microbes; une concentration trop élevée peut quant à elle laisser un résidu chimique ou être corrosive pour le matériel (p. ex. pour les couteaux).

- Pour que les assainissants soient efficaces, les articles doivent rester en contact avec ces derniers pendant toute la durée de contact humide recommandée par le fabricant sur l'étiquette.
- Les flacons pulvérisateurs d'assainissants doivent être changés ou testés quotidiennement, car le produit chimique peut perdre de son efficacité avec le temps.
- Ne mélangez jamais des produits chimiques comme du savon et un assainissant!
- L'efficacité des produits comme le vinaigre, le bicarbonate de soude et l'huile d'arbre à thé pour l'assainissement n'a pas été prouvée scientifiquement et ces produits ne sont donc pas approuvés pour cet usage.

Les chiffons utilisés pour le nettoyage et l'assainissement peuvent propager des microbes à l'origine de maladies. Suivez les conseils ci-dessous pour éviter cela :

- Les chiffons utilisés pour nettoyer et assainir les planches à découper, les plans de travail et les autres surfaces en contact avec les aliments doivent être visiblement propres.
- N'utilisez les chiffons que pour un seul usage (p. ex. n'utilisez pas le même chiffon pour essuyer le plan de travail et le sol).
- Utilisez un chiffon pour le nettoyage et un autre pour l'assainissement. On recommande d'utiliser différents types ou différentes couleurs de chiffons pour le nettoyage et l'assainissement, car cela aidera le personnel à gérer les chiffons réutilisables tout en réduisant de manière appropriée le risque de contamination croisée.
- Si un chiffon est utilisé en permanence pour l'assainissement, il faut le mettre dans un seau rempli de solution assainissante propre entre deux utilisations. Étiquetez ce seau de manière à identifier la solution qu'il contient et son utilisation.
- Il convient de laver fréquemment les chiffons de nettoyage et d'assainissement en utilisant l'eau la plus chaude possible et de les sécher à la température la plus élevée possible en fonction du type de chiffon en question.
- Il est possible d'utiliser un flacon pulvérisateur de solution assainissante à la concentration appropriée avec des serviettes en papier jetables pour assurer l'assainissement.
- Reportez-vous à l'[Annexe E : Nettoyage, assainissement et désinfection du matériel et de l'environnement](#) pour obtenir des conseils sur les assainissants.

Lignes directrices pour les paniers-repas dans les établissements de garde d'enfants

Consommer des repas et des collations qui n'ont pas été conservés à la bonne température peut représenter un risque. Pour minimiser ce risque, les paniers-repas peuvent être conservés à 4 °C/40 °F. Si aucun réfrigérateur n'est disponible, les options suivantes peuvent être proposées aux parents :

- Conservez les déjeuners dans une glacière avec des blocs réfrigérants.
- Invitez les parents à utiliser un panier-repas isotherme contenant un bloc réfrigérant ou une boîte de jus de fruits congelée, ou encore à congeler le repas de leur enfant la veille.
- Conservez les repas à l'écart de toute source de chaleur (radiateurs, bouches de chaleur, lumière directe du soleil).
- Lorsque des déjeuners sont fournis et qu'ils sont consommés chauds :
 - invitez les parents à conserver les aliments chauds dans un récipient isotherme;
 - chauffez de manière appropriée les déjeuners à 74 °C (165 °F);
 - jetez tous les restes d'aliments potentiellement dangereux.
- Les familles sont invitées à emporter des aliments prêts à être consommés lorsque les enfants participent à des excursions ou à d'autres activités en dehors de l'établissement de garde d'enfants ou de l'école.

Procédures de lavage de la vaisselle

Concernant le lavage manuel et mécanique de la vaisselle, reportez-vous à [l'Annexe F : Procédures de lavage de la vaisselle](#).

Annexe J : Manipulation des animaux de compagnie et autres



De nombreux animaux sont porteurs, dans leurs intestins, sur leur corps ou dans leurs excréments de maladies infectieuses qui peuvent se transmettre à l'homme. Cette transmission peut se produire par l'intermédiaire de l'environnement, d'aliments contaminés, d'excréments d'animaux, de morsures, de griffures ou simplement en touchant l'animal sans se laver les mains ensuite. Les animaux peuvent également transmettre des microbes aux surfaces intérieures de leur cage, y compris à leur contenu (aliments pour animaux de compagnie, litière, excréments, équipement de la cage). Ces microbes peuvent ensuite se transmettre à une personne qui touche ces surfaces ou ces animaux et qui ne se lave pas les mains correctement ensuite.

Les lignes directrices suivantes contribueront à minimiser les risques pour la santé :

- Il faut prendre en compte les éventuelles allergies aux animaux avant d'apporter un animal à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école.
- L'animal reste sous la responsabilité de la personne qui l'apporte à l'établissement de garde d'enfants ou à l'école.
- Le personnel doit recevoir l'approbation préalable du directeur ou de l'administrateur.
- Les enfants doivent toujours être surveillés par un adulte lorsqu'ils sont en contact avec des animaux.
- **IL EST IMPORTANT DE PRATIQUER UNE BONNE HYGIÈNE DES MAINS.** Il faut la pratiquer :
 - avant de manipuler des animaux;
 - après avoir manipulé des animaux;
 - après avoir manipulé des aliments pour animaux et des friandises pour animaux de compagnie;
 - après tout contact avec l'environnement des animaux (cages, litières, aquariums, etc.).

- Le propriétaire de l'animal doit évaluer l'état de santé de celui-ci et en discuter avec le directeur de l'établissement de garde d'enfants ou le responsable de l'école avant la visite de l'établissement.
- Les animaux de compagnie décédés doivent être éliminés en toute sécurité. Pour savoir comment se débarrasser d'un oiseau ou d'un petit animal décédé, consultez le document accessible à la page www.gov.mb.ca/health/publichealth/factsheets/disposing.fr.pdf (Direction de la santé publique de Santé Manitoba).
- Pour obtenir des lignes directrices concernant l'exploitation des zoos familiaux et des fermes en plein air, consultez le document accessible à la page suivante www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/docs/petzooopenfarms.pdf (Direction de la salubrité de l'environnement de Santé Manitoba, janvier 2013 – en anglais seulement).

Animaux autorisés dans les établissements de garde d'enfants et les écoles

Le tableau ci-après présente les animaux de compagnie et autres autorisés dans les établissements de garde d'enfants et les écoles.

Voici la liste des animaux autorisés à condition que les risques soient gérés :

- petits animaux domestiques (p. ex. gerbilles, hamsters, cochons d'Inde, souris, rats, dégus, chinchillas);
- petits oiseaux en cage (p. ex. perruches, canaris, pinsons, inséparables);
- psittacidés (p. ex. perroquets, conures, calopsittes);
- insectes et arthropodes non venimeux ou ne produisant aucune toxine (p. ex. punaises, fourmis non piqueuses, papillons, papillons de nuit, grillons, sauterelles);
- poissons;
- chats et chiens;
- lapins femelles;
- furets et hérissons;
- jeunes ruminants et jeunes volailles;
- bernard-l'ermite;
- amphibiens (p. ex. grenouilles, crapauds, salamandres et tritons);
- animaux de compagnie/d'assistance

Les personnes accompagnées d'un animal d'assistance doivent prendre soin de lui et le contrôler en tout temps.

L'habitat

- La présence d'animaux de compagnie et autres dans les zones de préparation des aliments et les zones de restauration est interdite.
- Les aires de déjections canines extérieures doivent être séparées des aires de jeux. Ces déjections doivent être ramassées et jetées quotidiennement.
- Les oiseaux doivent être tenus en cage et ne doivent pas être en mesure de voler librement.
- Le fond des cages à oiseaux devrait être fermé (p. ex. à l'aide d'un plateau pour cage à oiseaux) afin de réduire la contamination par les déjections et d'éviter que les plumes des oiseaux ne tombent de la cage.
- Les aquariums doivent être couverts pour empêcher les enfants d'accéder aux poissons.
- Les animaux de ferme doivent être séparés des aires de jeu extérieures des enfants.

Alimentation et nettoyage

- Les aliments pour animaux de compagnie doivent être conservés hors de portée des enfants et à l'écart des aliments destinés à la consommation humaine.
- Les enfants peuvent participer à la distribution des aliments, mais ils doivent être étroitement surveillés et se laver les mains avant et après avoir manipulé ces aliments.
- Les bacs à litière, les cages et les aquariums doivent être nettoyés par des adultes uniquement.
- Les femmes enceintes ne doivent pas nettoyer les bacs à litière, car les parasites présents dans les excréments des chats peuvent provoquer des problèmes pendant la grossesse, y compris des fausses couches.
- Les cages à oiseaux doivent être nettoyées quotidiennement.
- Ne baignez pas les animaux et ne nettoyez pas les aquariums dans les éviers de cuisine, car les microbes se propageraient aux éviers et aux murs. Réservez un petit bac ou une poubelle en plastique au bain des animaux ou au nettoyage de leurs habitats.
- Lorsque vous changez l'eau d'un aquarium, veillez à nettoyer et à désinfecter tout liquide renversé.

Stockage des produits destinés aux animaux

- Gardez les bacs à litière et les produits pour animaux de compagnie hors de portée des enfants et loin des aliments destinés à la consommation humaine.
- Les produits utilisés pour nettoyer les cages, les bacs à litière et les aquariums doivent être conservés dans un endroit fermé à clé auquel les enfants n'ont pas accès.
- Les aliments pour animaux doivent être stockés de manière à ne pas attirer les rongeurs ou les nuisibles.

Soins vétérinaires

- Les animaux peuvent être porteurs de maladies infectieuses même s'ils ne présentent aucun signe de maladie. Si un animal présente de tels signes, ne le laissez pas entrer en contact avec les enfants et consultez un vétérinaire.
- Les animaux comme les chats, les chiens, les lapins, les oiseaux, les petits animaux de compagnie (p. ex. les rats, les souris, les lapins, les gerbilles, les hamsters, les cochons d'Inde) et les animaux de ferme devraient consulter un vétérinaire une fois par an.
- Le propriétaire de l'animal doit évaluer l'état de santé de celui-ci et en discuter avec le directeur de l'établissement de garde d'enfants ou le responsable de l'école avant la visite de l'établissement.
- Il incombe aux propriétaires des animaux de s'assurer que tous les chats et les chiens qui se rendent dans l'établissement de garde d'enfants ou dans l'école ont reçu les doses nécessaires de vaccination contre la rage et les autres maladies infectieuses conformément aux exigences de la municipalité ou aux recommandations du vétérinaire.

Morsures et griffures d'animaux

- Lavez immédiatement la plaie à l'eau chaude et au savon, rincez et appliquez un antiseptique.
- Communiquez avec les parents et informez-les de l'incident.
- Consultez un médecin ou recommandez aux parents de communiquer avec le médecin de l'enfant.
- Notez tous les détails de l'incident (une description de l'animal, la manière dont il a été manipulé, s'il a été dérangé, etc.) et assurez un suivi de l'incident (notamment en communiquant avec les parents, les services de santé publique et les professionnels de la santé).

Annexe K : Tableaux sur la transmission des infections et les mesures de précaution à prendre



Pour obtenir des conseils concernant les maladies infectieuses courantes dans les établissements de garde d'enfants et les écoles, les responsables de la santé publique du Manitoba recommande de se reporter aux tableaux de la Société canadienne de pédiatrie sur la prise en charge des infections. Veuillez vous reporter au lien suivant pour consulter les tableaux sur la prise en charge des infections : https://soinsdenosenfants.cps.ca/uploads/wellbeings/managing_infections-fr_from_2008_WB.pdf.

Les responsables de la santé publique peuvent avoir des exigences ou des recommandations supplémentaires ou différentes en cas d'augmentation du nombre d'infections, de foyers ou d'autres problèmes de transmission ou de maladies à déclaration obligatoire. Les exigences/recommandations des responsables de la santé publique peuvent différer de ce qui est indiqué et ces responsables peuvent également imposer d'autres mesures en plus des recommandations figurant dans ce tableau. Veuillez vous reporter au lien suivant pour voir les recommandations de Santé publique : www.gov.mb.ca/health/publichealth/cdc/index.fr.html.

Il peut arriver que la mise en œuvre des mesures de prévention et de contrôle des infections perturbe la journée d'un enfant ou d'un élève. Dans certains cas, il est important de retirer temporairement un enfant ou un élève de son milieu d'apprentissage habituel afin de réduire la propagation des microbes.

Annexe L : Orientations supplémentaires pour les établissements de garde d'enfants



Politiques d'« interdiction de partager » et stockage des objets personnels

Pour réduire la propagation des microbes, les objets personnels ne devraient pas être partagés. Il est important de renforcer les politiques interdisant le partage des aliments ou des bouteilles d'eau auprès des enfants.

Il convient d'étiqueter tous les objets personnels des enfants : chapeaux, peignes, brosses, dentifrice, brosses à dents, vêtements, tétines, baume à lèvres, biberons, nourriture, boissons, vêtements, etc.

Les objets personnels doivent être conservés séparément et manipulés de manière sûre et hygiénique. Par exemple, lorsqu'ils remplissent les bouteilles d'eau des enfants, les membres du personnel doivent se laver les mains après avoir touché le goulot de la bouteille d'un enfant et avant de toucher le goulot de la bouteille d'un autre enfant. Le personnel peut également aider les enfants à remplir leur propre bouteille d'eau de manière hygiénique.

Les biberons doivent être correctement nettoyés et assainis entre chaque utilisation.

Il faut assurer la surveillance des maladies et le dépistage précoce des infections

Pour surveiller l'apparition des maladies, les établissements de garde d'enfants devraient observer les enfants pour déceler les symptômes de la maladie (p. ex. diarrhée, vomissements, toux, fièvre, éruption cutanée ou autres groupes de symptômes inhabituels).

Demander aux parents comment vont leurs enfants chaque jour et noter les symptômes qu'ils ont observés chez eux.

Inciter les parents à informer l'établissement de toute maladie diagnostiquée après une visite chez le médecin.

Consigner précisément les symptômes, les maladies diagnostiquées ou les absences des enfants et du personnel pour cause de maladie.

Tenir un registre des toilettes pour faciliter l'identification des enfants souffrant de maladie diarrhéique.

Politiques en cas de maladie pour les établissements de garde d'enfants

Pour briser la chaîne d'infection, il est essentiel que les enfants et les membres du personnel restent à la maison lorsqu'ils sont malades.

Les établissements devraient mettre en œuvre des politiques appropriées en cas de maladie.

Les enfants ne devraient pas se présenter :

- lorsqu'ils sont trop malades pour participer aux activités normales du programme au sein de l'établissement;
- lorsqu'ils ont besoin d'une prise en charge plus personnalisée que celle que peut leur proposer l'établissement tout en s'occupant d'autres enfants;
- lorsque Santé publique a demandé à l'enfant de rester à la maison.

Quand faut-il contacter les responsables de la santé publique?

On invite les établissements à communiquer avec leur bureau local de la santé publique pour obtenir des conseils et des directives dans les cas suivants :

- ils constatent les signes de la présence d'une épidémie dans l'établissement (c'est-à-dire un taux d'absentéisme plus élevé que prévu en raison de symptômes ou de maladies semblables);
- ils ont des raisons de penser qu'une personne fréquentant l'établissement a été exposée à une maladie transmissible à déclaration obligatoire, selon la définition de la Loi sur la santé publique https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/_pdf-regs.php?reg=37/2009, ou qu'elle a contracté une telle maladie;
- un membre du personnel ou des parents s'inquiètent d'une augmentation des infections.

Conformément aux directives de Santé publique, les établissements peuvent être tenus d'informer les familles des enfants qui les fréquentent de l'existence d'une épidémie.

Références

- Agence canadienne d'inspection des aliments. (2010, septembre). *Guide de salubrité des aliments*. Gouvernement du Canada. <https://inspection.canada.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/directives-archivees-sur-les-aliments/non-enregistre-au-federal/production-d-aliments-salubres/guide/fra/1352824546303/1352824822033>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Alberta Health Services. (2023, 25 avril). *Infection Prevention and Control Risk Assessment for Personal Protective Equipment Selection*. Province de l'Alberta. www.albertahealthservices.ca/assets/healthinfo/ipc/hi-ipc-routine-practices-algorithm-cc.pdf (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- BC FoodSafe. (s.d.). *Chlorine Dilution Calculator*. Province de la Colombie-Britannique. www.foodsafe.ca/dilution-calculator.html (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Bureau d'enfants en santé Manitoba de Santé Manitoba. (s.d.). *Comment se laver les mains*. Province du Manitoba. www.gov.mb.ca/health/publichealth/cdc/docs/ipc/handwashing_procedure.fr.pdf. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (s.d.). *Directives de lutte contre les infections pour les centres de la petite enfance*. Province du Manitoba. www.gov.mb.ca/education/childcare/resources/pubs/infection_control.fr.pdf. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Centers for Disease Control and Prevention. (2023, 17 janvier). *Hierarchy of Controls*. National Institute for Occupational Therapy and Health; U.S. Department of Health and Human Services. www.cdc.gov/niosh/topics/hierarchy/default.html (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Comité consultatif provincial sur les maladies infectieuses de Santé publique Ontario. (2018, avril). *Pratiques exemplaires de nettoyage de l'environnement en vue de la prévention et du contrôle des infections dans tous les milieux de soins de santé, 3^e édition*. Province de l'Ontario. www.publichealthontario.ca/-/media/Documents/B/2018/bp-environmental-cleaning.pdf?rev=4b78a8dee04a439384bf4e95697f5ab2&sc_lang=fr. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (2013, juin). *Prévention et contrôle des infections pour la pratique en cabinet et en clinique*. Province de l'Ontario. www.publichealthontario.ca/-/media/Documents/B/2013/bp-clinical-office-practice.pdf?rev=44a1ee6202b144d59fed37fdb86b6fa3&sc_lang=fr. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (2023). *Calculateur de dilution du chlore*. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé. www.publichealthontario.ca/fr/health-topics/environmental-occupational-health/water-quality/chlorine-dilution-calculator. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

- Direction de la salubrité de l'environnement de Santé Manitoba. (2013, janvier). *Guidelines for the Operation of Petting Zoos and Open Farms*. Province du Manitoba. www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/docs/petzoopenfarms.pdf (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (s.d.). *Programme de formation menant au certificat en manipulation des aliments*. Province du Manitoba. www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/foodsafety.html. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (s.d.). *Salubrité des aliments*. Santé Manitoba. www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/food.html. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Direction de la santé publique de Santé Manitoba. (s.d.). *Élimination des oiseaux et autres petits animaux morts*. Province du Manitoba. www.gov.mb.ca/health/publichealth/factsheets/disposing.pdf. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Ministère de l'Éducation. (2021). *Des écoles sûres et accueillantes : Directive d'orientation pour améliorer les appuis proactifs afin de réduire le recours à l'isolement*. Province du Manitoba. www.edu.gov.mb.ca/m12/frpub/appui/isolement/docs/doc_complet.pdf. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Ministère de l'Éducation et de l'Apprentissage de la petite enfance. "Coronavirus (COVID-19) Early Learning and Child Care Practice Guide" *Éducation et Apprentissage de la petite enfance*, Province du Manitoba, s.d., [covid-19 elcc practice guide effective march 15 2022.pdf \(gov.mb.ca\)](http://www.gov.mb.ca/health/publichealth/covid-19-elcc-practice-guide-effective-march-15-2022.pdf) (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- _____. (s.d.). *Système commun d'orientation et de réception des demandes*. Éducation et apprentissage de la petite enfance Manitoba. Province du Manitoba. www.edu.gov.mb.ca/m12/enfdiff/uris/index.html. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- National Institute for Occupational Safety and Health. (2023, 19 janvier). *Hierarchy of Controls*. Centers for Disease Control and Prevention. www.cdc.gov/niosh/topics/hierarchy/default.html (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- National Resource Center for Health and Safety in Child Care and Early Education (NRC). (2022). *Caring for Our Children*. National Health and Safety Performance Standards. NRC. <https://nrckids.org/CFOC>; <https://nrckids.org/files/appendix/AppendixK.pdf> (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Santé, Aînés et Vie active Manitoba. (2019, juin). *Routine Practices and Additional Precautions: Preventing the Transmission of Infection in Health Care*. Province du Manitoba. www.manitoba.ca/health/publichealth/cdc/docs/ipc/rpap.pdf (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Santé Canada. (2022). *Numéro d'identification du médicament (DIN)*. Gouvernement du Canada. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/medicaments/feuillet-information-numero-identification-medicament.html. Page consultée le 1^{er} juin 2023.
- Santé Manitoba. (s.d.). *Hygiène des mains*. Province du Manitoba. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/medicaments-produits-sante/medicaments/feuillet-information-numero-identification-medicament.html. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

Santé publique Ottawa. (s.d.). *Chaîne d'infection*. Santé publique Ottawa. www.santepubliqueottawa.ca/fr/professionals-and-partners/chain-of-infection.aspx. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

Société canadienne de pédiatrie. (2015). « La prise en charge des infections ». *Le bien-être des enfants : Un guide pour la santé en milieu de garde*. Société canadienne de pédiatrie. https://soinsdenosenfants.cps.ca/uploads/wellbeings/managing_infections-fr_from_2008_WB.pdf. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

Soins communs Manitoba. (2021). *Comment mettre l'équipement de protection individuelle*. Province du Manitoba. <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-donning-ppe-poster-fr.pdf> (français) et <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-donning-ppe-poster.pdf> (anglais). Page consultée le 1^{er} juin 2023.

_____. (2021). *Comment retirer l'équipement de protection individuelle*. Province du Manitoba. <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-doffing-ppe-poster-fr.pdf> (français) et <https://sharedhealthmb.ca/files/covid-19-doffing-ppe-poster.pdf> (anglais). Page consultée le 1^{er} juin 2023.

_____. (2023, 3 mai). *Provincial Guidance for Aerosol Generating Medical Procedures (AGMPs)*. Province du Manitoba. <https://sharedhealthmb.ca/files/aerosol-generating-medical-procedures-AGMPs.pdf> (en anglais seulement). Page consultée le 1^{er} juin 2023.

Législation provinciale

Province du Manitoba. (2023, 30 mai). Loi sur la garde d'enfants. (c. C158 de la C.P.L.M.), Assemblée législative du Manitoba, <https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/c158.php>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

---. (1986, 7 mars). Règlement sur la garde d'enfants. (62/86), Assemblée législative du Manitoba. <https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/062-86.php>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

---. (2006, 13 juin). Loi sur la santé publique (c. P210 de la C.P.L.M.), Assemblée législative du Manitoba. <https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/p210.php?lang=fr>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

_____. (2006, 13 juin). Loi sur la santé publique (c. P210 de la C.P.L.M.), Règlement sur les denrées alimentaires (339/88 R). Assemblée législative du Manitoba. <https://web2.gov.mb.ca/laws/regs/current/pdf-regs.php?reg=339/88R>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

_____. (2022, 26 février). Loi sur la sécurité et l'hygiène du travail (C. W210 de la C.P.L.M.), Assemblée législative du Manitoba. <https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/w210.php?lang=fr>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

_____. (2022, 1^{er} juin). Loi sur les écoles publiques (c. P250 de la C.P.L.M.), Assemblée législative du Manitoba. <https://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/p250.php?lang=fr>. Page consultée le 1^{er} juin 2023.

