

**MESURES D'HYGIENE
DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL
DE LA PETITE ENFANCE**

Groupe de travail :

**Service du médecin cantonal
Fédération fribourgeoise des crèches et garderies
Service de l'enfance et de la jeunesse : secteur des milieux d'accueil**

Fribourg, avril 2008

Dernière mise à jour :

date : 17.02.2014
15.07.2016
09.01.2019

fiche no : 10
fiches nos : 1, 2, 5, 10
fiche no : 10

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS

INTRODUCTION

MESURES D'HYGIENE DE BASE

FICHE No 1

- Généralités
- Lavage des mains
- Contrôle de l'air et aération

HYGIENE LORS DES SOINS

FICHE No 2

- Repas
- Changes
- Brossage des dents et toilette
- Mouchoirs
- Blessures et saignements
- Autres soins
- Tableau récapitulatif

HYGIENE DE VIE

FICHE No 3

- Repas
- Sommeil
- Habillement et régulation thermique
- Promenades

ENTRETIEN DES USTENSILES ET DES EQUIPEMENTS

FICHE No 4

- Biberons, tétines et lolettes
- Objets de toilette
- Matériel divers
- Linge de maison
- Jouets
- Bac à sable, jeux d'extérieur et pataugeoires
- Tableau récapitulatif

ENTRETIEN DES LOCAUX

FICHE No 5

- Généralités
- Produits de nettoyage et désinfectants
- Entretien des sols et de l'équipement

ENTRETIEN DE LA CUISINE

FICHE No 6

- Généralités
- Hygiène des sols et de l'agencement
- Tableau récapitulatif

CONSERVATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

FICHE No 7

- Généralités
- Qualité des aliments

RISQUE DE CONTAMINATION PAR DES SALMONELLES

FICHE No 8

- Généralités
- Mesures à prendre
- Règles d'hygiène

ANIMAUX DANS LES INSTITUTIONS

FICHE No 9

- Risque pour l'enfant
- Travail pour le personnel
- Bien-être de l'animal

COORDONNEES DES DIFFERENTS SERVICES

FICHE No10

MESURES D'HYGIENE DE BASE

GENERALITES

Le personnel des lieux d'accueil, par des habitudes d'hygiène et de vie, a un rôle de première importance à jouer dans la prévention et la protection de la santé des enfants.

- **Pour des raisons de prévention et pour valeur d'exemple, il est strictement interdit de fumer à l'intérieur de la crèche ainsi qu'en présence des enfants.**

La plupart des infections se propagent par l'intermédiaire d'objets : linges, lavettes, brosses à dents, etc. et peuvent donc être évités par des mesures strictes d'hygiène.

LAVAGE DES MAINS

- **Les mains sont un vecteur important de la transmission des infections.**
- **Le lavage des mains constitue la mesure d'hygiène la plus efficace.**

Adultes :

- Lavage des mains après tous les de soins (changes, WC, après avoir mouché un enfant ou s'être mouché soi-même, etc.), ainsi qu'avant la préparation ou la distribution des repas.
- Ongles courts et soignés.
- Veiller à ce qu'il y ait en tout temps à proximité des lavabos des distributeurs de savon liquide, des serviettes en papier et une poubelle.
- Le savon liquide et les serviettes en papier sont recommandés pour des questions d'hygiène, par conséquent l'usage de savon en pain et de linges doit être aboli.
- Le port de gants est nécessaire en cas de blessure ou de lésion de la peau.
- En cas d'infection, remplacer le savon habituel par du "savon antiseptique".
- Quand il n'est pas possible de se laver les mains, par exemple à l'extérieur ou à la salle de jeux, se désinfecter les mains avec un produit à base d'alcool.

Comment se laver les mains ?

- Se mouiller les mains et savonner toute la surface, sans oublier les espaces interdigitaux.
- Rincer les mains à l'eau courante, les sécher, par tamponnement, avec des serviettes en papier et s'en servir pour fermer le robinet.
- Pas de brosse à ongles collective !

Comment désinfecter les mains ?

- Laver les mains comme ci-dessus en utilisant du savon germicide ou un antiseptique.
- Frotter 30 secondes, cette durée est nécessaire pour que l'action mécanique du frottement et l'action du germicide produisent son effet.
- Alternative : solution alcoolique de désinfection pour les mains, à utiliser sans eau.

Comment prévenir l'irritation ?

- Les lavages fréquents fragilisent la peau des mains, il est recommandé de mettre de la crème après le travail et pendant les pauses.
- Par ailleurs, le port de gants de protection pour les nettoyages et les désinfections garantit une meilleure protection.
- En hiver, le port de gants à l'extérieur est souhaitable pour protéger une peau fragilisée par des lavages fréquents.

Enfants :

- L'enfant doit apprendre très jeune à se laver les mains avant et après être allé aux toilettes.
- Rendre l'enfant autonome dans ce domaine fait partie de l'éducation.

CONTRÔLE DE L'AIR ET AERATION

- **Pour le bien-être des enfants et du personnel, l'air vicié doit être remplacé régulièrement par de l'air frais, en ouvrant les fenêtres quelques minutes au cours de la journée et cela même en hiver.**
 - Il vaut mieux aérer plus souvent et moins longtemps. Le fait d'aérer toutes les heures quelques minutes les locaux dans lesquels vivent les enfants, permet un renouvellement de l'air et un rafraîchissement de la température ambiante, ceci, même en hiver.
 - Température recommandée : 20 degrés C. Dans la salle des bébés, contrôler la température au sol.
 - La température dans les salles de sieste ne devrait pas excéder 18° (cf. mort subite du nourrisson)
 - Penser à éviter les courants d'air.
 - Profiter de l'absence momentanée des enfants pour aérer plus longuement.
 - L'aération des locaux et un réglage adéquat du chauffage suffisent généralement à assurer le taux d'humidité requis (*hydrométrie*).
- **L'usage d'humidificateur est à éviter.**
En cas de nécessité (taux d'humidité ambiant <40% en permanence !), seul l'humidificateur à air froid est recommandé. Dans ce cas, il doit être complètement vidé et désinfecté chaque jour afin d'éviter la prolifération de bactéries.
- L'usage de saturateurs (buvards accrochés aux radiateurs, torchons mouillés ou autres) ne sert à rien et est également source de bactéries.

HYGIENE LORS DES SOINS

REPAS

- Se laver les mains avant la préparation des biberons et des repas.
- Stocker au froid (maximum 12 heures) les biberons de lait préparés à l'avance.
- Les laits de régime, type HA, Bifidus, etc. doivent être préparés juste avant d'être consommés.
- Le lait maternel peut se conserver 24 heures au réfrigérateur et plus d'un mois dans un congélateur (-18°)
- **Les biberons doivent être individualisés et soigneusement stérilisés** lorsqu'ils sont attribués à un nouvel enfant.
- Se laver les mains ainsi que celles des enfants avant les repas.
- Ne pas couper les aliments des enfants avec ses propres services.
- Ne pas souffler sur les aliments des enfants pour les refroidir.

CHANGES

- Dans les institutions, nous recommandons pour des raisons d'hygiène l'utilisation de couches jetables.
- Utiliser un coussin à langer plastifié qui sera désinfecté après chaque change. (cf. tableau récapitulatif des produits)
- Déposer les langes mouillés directement dans la poubelle. Si le linge est souillé par des selles, déposer le dans un sachet plastique avant de le jeter. (Cette précaution n'est pas nécessaire si vous disposez d'une poubelle de type "Sangenic" qui outre le fait d'être bien hermétique empêche la propagation des mauvaises odeurs).
- Si une lavette ou un linge sont utilisés pour le siège, ils doivent être mis au lavage après chaque usage.
- Le siège de la petite fille doit être lavé d'avant en arrière afin d'éviter de faire pénétrer des matières fécales dans la vulve ou le méat urinaire.
- Prendre garde que l'enfant ne se souille pas les mains lors du change et les lui laver si nécessaire.
- Se laver soigneusement les mains quand on a terminé de changer un enfant.
- Se laver également les mains après avoir aidé un enfant à aller aux toilettes.

BROSSAGE DES DENTS ET TOILETTE

- L'habitude de se brosser les dents doit être prise peu à peu par l'enfant à la crèche. Le brossage des dents sera introduit au plus tard dès l'âge de 2 ans après le repas principal. Chaque enfant dispose de sa propre brosse à dent et de son gobelet clairement désigné à son nom. Ils sont soigneusement rincés après chaque utilisation.
- Lors de la distribution de dentifrice, veiller à ne pas toucher les brosses à dents avec le tube.
- Chaque enfant dispose de sa propre lavette pour le visage et elle est rincée après chaque utilisation.
- Il est important que l'enfant apprenne à se laver les mains après s'être rendu aux toilettes. (cf. tableau récapitulatif des produits)

MOUCHOIRS

- Un mouchoir n'est utilisé qu'une seule fois, d'où l'emploi de mouchoirs en papier.
- Se laver les mains ou utiliser un désinfectant à base d'alcool dès qu'on se mouche ou qu'on a mouché un enfant. (cf. tableau récapitulatif des produits)

BLESSURES ET SAIGNEMENTS

- Se laver les mains avant et après les soins.
- En cas de blessures aux mains (même petites), enfiler des gants en latex à usage unique.
- Désinfecter la plaie
- Couvrir la plaie d'un pansement.
- Si des objets ou le sol ont été souillés, les désinfecter. (cf. tableau récapitulatif des produits)

AUTRES SOINS

- Il est important de se laver les mains avant et après chaque soin particulier donné à l'enfant.
- Si les yeux d'un enfant coulent, nettoyer chaque œil avec un coton différent et imbibé d'eau bouillie ou d'infusion.
- Désinfecter le thermomètre après chaque utilisation (il existe également des protections à usage unique pour les thermomètres).
- Les gobelets, seringues ou cuillères utilisés pour l'administration des médicaments, *restent personnels* et sont soigneusement lavés après chaque utilisation

TABLEAU RECAPITULATIF

Entretien du matériel utilisé lors des soins

Objets	Fréquence minimum	Technique
biberons de lait (personnalisés)	après chaque usage	stérilisation
coussins à langer	après chaque usage	désinfectant
lavettes pour le siège	après chaque usage	lave-linge à 90°
linges de bain	après chaque usage	lave-linge à 90°
médicaments (gobelets/seringues/cuillères)	après chaque usage (restent personnels)	eau chaude
mouchoirs	jeter après chaque usage	jeter
thermomètre	après chaque usage (ou utilisation de protections jetables)	Désinfectant (ad hoc pour thermomètre électrique)
biberons de thé (personnalisés)	chaque jour (bébés de -2 mois stérilisation obligatoire)	lave-vaisselle ou stérilisation
lavettes pour le visage (personnalisées)	1 à 2 X par semaine (rincer après chaque usage)	lave-linge à 90°
brosses à dents (personnalisées)	chaque semaine (rincer après chaque usage)	lave-vaisselle
gobelets à dents (personnalisés)	chaque semaine (rincer après chaque usage)	lave-vaisselle

HYGIENE DE VIE

REPAS

- Un repas pris dans une ambiance agréable sera mieux assimilé, donc plus profitable à l'enfant à tout point de vue. Le calme et la présentation des repas y contribuent.
- Un enfant ne sera jamais forcé à manger, mais il sera par contre encouragé à goûter de tout.
- S'il arrive que l'on distribue des douceurs, le faire à l'occasion d'un repas. Il faut aussi surveiller qu'elles ne passent pas de bouche en bouche et éviter les accidents de déglutition.
- Les régimes alimentaires (médicaux ou culturels) seront pris en compte dans les possibilités de l'institution.
- *Le service diététique de l'Hôpital Cantonal* (cf. tableau en annexe) est à votre disposition pour toute information concernant la diététique infantile et l'équilibre des repas, *le Chimiste Cantonal* (cf. tableau en annexe), concernant la conservation des aliments.

SOMMEIL

- Tenir compte des rythmes de sommeil du bébé qui a besoin de sommeil au moins 2 fois par jour.
- Le moment de la sieste est indispensable et devrait être instauré pour tous les enfants fréquentant la crèche. Même pour les grands qui ne veulent plus dormir, il leur est bénéfique de rester étendu un moment. Les rituels qui précèdent la sieste : détente, câlins, comptines, berceuses, ... ainsi qu'une salle tranquille et bien aérée, favorisent l'endormissement.

HABILLEMENT ET REGULATION THERMIQUE

- A l'arrivée de l'enfant, vérifier que son habillement correspondra à la température ambiante : si l'enfant transpire beaucoup, conseiller aux parents le choix de tissus non synthétiques.
- L'enfant risque de prendre froid s'il reste dans des habits dans lesquels il a transpiré. Plutôt que d'avoir à le changer, lui enlever un pull ou une jaquette avant les jeux de mouvements.
- Au moment du sommeil, le métabolisme de base est ralenti, ce qui entraîne un abaissement de la température corporelle. C'est la raison pour laquelle on couvre l'enfant quand il s'endort.
- A l'intérieur, veiller à ce que l'enfant porte des chaussures ou des pantoufles qui soient bien adaptées, maintenant convenablement le pied et ne provoquant pas trop de transpiration.

PROMENADES

- Les promenades sont bénéfiques à l'enfant. Elles lui permettent d'avoir du mouvement, d'être en contact avec le monde extérieur et cette occasion devrait lui être donnée au moins une fois par jour. Par mauvais temps, les sorties peuvent être remplacées par un moment de jeu, fenêtres grandes ouvertes et enfants habillés.
- Pour les enfants sensibles des bronches, éviter les promenades par temps de brouillard, et particulièrement le long des artères à grand trafic (pollution).

ENTRETIEN DES USTENSILES ET DU MATERIEL

BIBERONS, TETINES ET LOLETTES

- Les biberons de lait doivent être lavés et stérilisés après chaque usage : rincer soigneusement les tétines; utiliser une brosse et du produit vaisselle pour enlever les dépôts de lait, faire bouillir biberons, tétines, bagues et couvercles pendant 5 minutes dans une casserole remplie d'eau.
- Les biberons apportés par les parents sont rincés soigneusement avant d'être rangés dans le casier de l'enfant.
- Les biberons de thé ou d'eau sont lavés chaque jour au lave-vaisselle ou à défaut, lavés à la brosse et au produit vaisselle puis stérilisés.
- Pour les enfants de moins de 2 mois, ils seront stérilisés systématiquement : par ébullition (voir ci-dessus) ou par trempage (solution désinfectante ad hoc : 30 minutes) en respectant le mode d'emploi du produit choisi.
- Les lolettes doivent être identifiables afin d'éviter les confusions. Laver les lolettes à l'eau savonneuse et les rincer à l'eau claire lorsqu'elles tombent par terre. Stériliser (voir ci-dessus) les lolettes au moins une fois par semaine ou les passer au lave-vaisselle. Stériliser tous les jours celles des bébés de moins de 2 mois.

OBJETS DE TOILETTES

- Les brosses et les peignes sont lavés une fois par semaine.
- *Par mesure d'hygiène, les brosses et les gobelets à dents restent personnels* et sont lavés à fond une fois par semaine, si possible dans le lave-vaisselle.
- Les pots sont désinfectés après chaque utilisation (ne pas oublier le dessous des pots s'ils sont empilés).
- Le coussin à langer est désinfecté après chaque usage (chiffon et solution désinfectante).

MATERIEL DIVERS

- Les baby-relax en tissu sont protégés d'un dessous de tête à changer chaque jour. Ceux en plastic sont désinfectés également quotidiennement.
- Les matelas de sol lavables sont désinfectés chaque jour, le drap des autres matelas de sol est changé quotidiennement (matelas pour les bébés)..
- Les coussins du coin repos ou lecture (≠ matelas de sieste) sont lavés au moins une fois par mois.
- Les poubelles sont toujours protégées d'un sac plastic et désinfectées régulièrement

LINGE DE MAISON

- Les draps de lits (personnalisés) sont changés au moins tous les 15 jours et chaque fois que c'est nécessaire (lave-linge à 60° minimum).
- Les bébés auront un dessous de tête personnalisé et lavé au moins une fois par semaine à 90°.
- Nous recommandons un sac par enfant où sont rangés, drap housse, couverture et objets personnels (pour éviter des risques de propagation).
- Les bavettes et serviettes personnalisées sont changées au moins une fois par semaine et plus si nécessaire (lave-linge à 90°).
- Les serpillières sont changées chaque semaine et dès qu'elles ont été souillées par de l'urine ou des déjections (laver séparément à 90°).
- Les lavettes personnalisées pour le visage sont changées une à deux fois par semaine selon le taux de fréquentation des enfants et plus si nécessaire. Celles utilisées pour laver le siège d'un enfant sont changées après chaque usage (lave-linge à 90°).
- Les essuie-mains des enfants sont changés deux fois par jour (lave-linge à 90°).
- Les pattes et les linges à vaisselle sont changés chaque jour (lave-linge à 90°).
- Les chiffons de nettoyage sont changés chaque jour (lave-linge à 90°).

JOUETS

Indépendamment des critères pédagogiques, les jouets devraient être choisis en fonction de leurs possibilités d'entretien et de désinfection :

- jouets selon normes de sécurité, par exemple sans PVC
- jouets que l'enfant peut porter à la bouche sans danger;
- jouets en bois et en plastic lavable ;
- jouets en peluche et en tissu qui supporte le lavage en machine.

Les jouets en plastic (par ex.: légo) peuvent être lavés dans un lave-vaisselle ou mis dans une housse dans le lave-linge.

La fréquence à laquelle les jouets doivent être lavés dépend de critères tels que l'âge des enfants, le type de jouets (taille, matière, genre et fréquence d'utilisation) ou d'une éventuelle épidémie (par ex.: aphtes). C'est donc au personnel d'évaluer en fonction des situations et de leurs observations quant à l'utilisation que font les enfants des jouets à quel moment il devient nécessaire de les désinfecter. A titre indicatif, nous conseillons toutefois de laver au minimum :

- les hochets des bébés chaque semaine dans une solution désinfectante ;
- les jouets souvent portés à la bouche (par ex.: vaisselle de poupée) une fois par mois dans le lave-vaisselle ou dans une solution désinfectante ;
- tous les jouets au moins deux fois par année (lave-vaisselle, lave-linge, solution désinfectante, chiffon et désinfectant).

BAC A SABLE, JEUX D'EXTERIEUR ET PATAUGEOIRE

- Ne pas oublier de laver également les jouets d'extérieur (les rincer par exemple au jet).
- Le bac à sable doit être couvert en l'absence des enfants afin qu'il ne soit pas souillé par des animaux. Le sable sera par ailleurs renouvelé une fois par an.
- Vider et rincer au jet la pataugeoire après chaque utilisation.

TABLEAU RECAPITULATIF

Entretien des ustensiles et du matériel

Objets	Fréquence minimum	Technique
biberons de lait (personnalisés)	après chaque usage	stérilisation
lavettes et linges pour le siège	après chaque usage	désinfectant
coussin à langer	après chaque usage	désinfectant
pots	après chaque usage	désinfectant
patageoire	après chaque usage	rincer au jet
biberons de thé (personnalisés)	chaque jour (bébés de -2 mois stérilisation obligatoire)	lave-vaisselle ou stérilisation
baby-relax	chaque jour (si en tissu utiliser un dessous de tête)	désinfectant (lave-linge à 90°)
tapis de sol des bébés	chaque jour (si en tissu utiliser un drap)	désinfectant (lave-linge à 90°)
essuie-mains des enfants	deux fois par jour	lave-linge à 90°
pattes et linges à vaisselle	chaque jour	lave-linge à 90°
distributeurs de savons	chaque jour	désinfectant
chiffons de nettoyage	chaque jour	lave-linge à 90°
lolettes (personnelles)	chaque semaine (bébé de -2 mois stériliser chaque jour)	lave-vaisselle ou stérilisation
brosses à dents (personnalisées)	chaque semaine (rincer après chaque usage)	Lave-vaisselle
gobelets à dents (personnalisés)	chaque semaine (rincer après chaque usage)	lave-vaisselle
brosses à cheveux et peignes	chaque semaine	eau chaude
lavettes pour le visage (personnalisées)	1 -2 x par semaine selon fréquentation (rincer à chaque usage)	lave-linge à 90° (sous l'eau chaude)
bavettes/serviettes (personnalisées)	chaque semaine	lave-linge à 90°
dessous de tête bébés (personnalisés)	chaque semaine	lave-linge à 90°
hochets des bébés	chaque semaine	solution désinfectante
serpillères	chaque semaine (chaque fois si souillées par urine ou déjection)	lave-linge à 90° (séparément)
draps de lits (personnalisés)	chaque 15 jours	lave-linge à 60°
poubelles	régulièrement	désinfectant
coussins des coins lectures/repos	chaque mois	lave-linge à 60°
jouets souvent portés à la bouche	chaque mois	lave-vaisselle ou désinfectant
jouets	deux fois par année	lave-vaisselle ou désinfectant
bac à sable	chaque année	renouveler le sable

ENTRETIEN DES LOCAUX

GÉNÉRALITÉS

Le nettoyage et la désinfection des locaux et de l'équipement d'un lieu d'accueil sont des pratiques importantes. Ces pratiques sont toutefois réellement efficaces que si les produits utilisés sont adéquats, les techniques rigoureusement appliquées et la fréquence régulière.

- Identifier clairement les produits d'entretien, les produits toxiques, les médicaments et les entreposer à l'écart des denrées alimentaires, hors de portée des enfants.
- Conserver les produits dans leur contenant original
- Diluer conformément au dosage prescrit sur l'emballage et vérifier la durée d'efficacité du produit dilué.
- Le port du gant est conseillé afin d'éviter les irritations de la peau.
- Éviter l'époussetage à sec ; un linge humide (avec désinfectant) absorbe mieux la poussière.
- Les torchons, serpillières et autres doivent être clairement attribués à un usage : **ne pas mélanger les serpillières de cuisine et de salle de bain, le chiffon utilisé pour le coussin à langer ne sert pas à un autre usage, etc... ! Ils sont changés régulièrement.**
- Pour simplifier l'utilisation, éviter de multiplier les produits différents.

PRODUITS DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTANTS

- Nettoyant désinfectant de surfaces à large spectre d'activité, sans aldéhydes, pour les sols, les grandes surfaces (salles de bains, murs, etc.)
- Chlorés stables : PASTILLES DE JAVEL effervescentes : l'eau de Javel est instable et son action ne peut être garantie, c'est pourquoi nous recommandons des pastilles de Javel.

- Désinfectant alcoolique rapide ne laissant pas de résidu et certifié pour les denrées alimentaires, pour l'utilisation avec un spray. A utiliser pour les plans de travail en cuisine, les coussins à langer, les tapis des bébés, etc.
- Désinfectant pour surfaces, à large spectre d'efficacité (bactéricide, virucide, sporicide et fongicide) **ne laissant pas de trace toxique** pour le trempage des jouets et des ustensiles pour une utilisation sans rinçage. Vérifier que le produit est compatible avec l'usage alimentaire, sinon rincer après la désinfection.
- Chaleur lave-vaisselle 80° pendant au moins 2 minutes, lave linge, de préférence à 90° ou à 60°.
- Pour certains objets qui ne supporteraient pas un lavage à haute température (ex. peluches, poupées, etc..), l'effet mécanique et la dilution du lavage peut être suffisant

Précisions :

- Pour le nettoyage et la désinfection, il est préférable d'utiliser un détergent désinfectant qui permet de ne faire le travail qu'une seule fois.
- Les produits dilués ont des durées d'efficacité limitées, il doivent être renouvelés régulièrement.
- Pour l'utilisation en cuisine ou pour le matériel directement en contact avec les enfants, vérifié la compatibilité du produit avec l'usage alimentaire (risque d'ingestion de résidu par les enfants). Ceci est également valable en ce qui concerne les sols dans les groupes de bébés.
- Les produits pouvant laissant des résidus toxiques doivent être soigneusement rincés.

ENTRETIEN DES SOLS ET DE L'EQUIPEMENT

- **Pour faciliter l'entretien les sols sont recouverts de linoléum ou de parquet vitrifié.** Au cas où des moquettes seraient déjà posées, il est nécessaire de s'équiper, pour un entretien efficace et sans danger, d'un appareil de nettoyage à vapeur.
- Les sols doivent être facilement lavables. Ils sont balayés au moins une fois par jour et lavés avec un détergent désinfectant au moins deux fois par semaine.
- A l'âge où les bébés évoluent au sol, nous recommandons le port de babouches à mettre par-dessus les chaussures pour les personnes venant de l'extérieur. En l'absence de cette mesure, il est indispensable que les sols soient très soigneusement entretenus tous les jours.
- Dans la mesure du possible, l'aspirateur sera utilisé hors de la présence des enfants, car il brasse beaucoup l'air. Cet appareil n'a aucun facteur hygiénique mais peut être utile.

- Les W-C sont désinfectés au moins une fois par jour et contrôlés régulièrement.
- Les robinets, distributeurs de savons sont essuyés une fois par jour avec un chiffon humide imbibé de désinfectant.
- Les rebords de fenêtres, poignées de porte, bas de murs, sont nettoyés régulièrement et désinfectés une fois par semaine.
- Dans les groupes, les chaises hautes des bébés, les chaises et les tables sont nettoyés aussi souvent que nécessaire, mais au moins une fois par semaine avec un détergent désinfectant.

TABLEAU RECAPITULATIF

Quoi: lieu ou matériel	Produit	remarques
Lavage des mains	Savon liquide simple du commerce (pas de savon en pain)	Pour les enfants Pour les adultes: après chaque soin donné à l'enfant; avant la préparation ou la distribution de repas
Désinfection des mains	produit alcoolique	Lorsque le lavage des mains n'est pas possible; avant et après les soins donné à un enfant présentant des lésions ou une infection
Nettoyage et désinfection des sols	Pastilles de Javel ou produit nettoyant et désinfectant ne laissant pas de trace toxique,	Commencer par la cuisine et terminer par les WC Utiliser des serpillières différentes Respecter la dilution du produit
Nettoyage courant des sols	Produit du commerce	Utiliser des serpillières différentes pour chaque lieu
Désinfection rapide des surfaces	Désinfectant alcoolique prêts à l'emploi ne laissant pas de trace toxique et certifié pour les denrées alimentaires	Technique du spray pour la cuisine, les coussins à langer,...
Désinfection par trempage des jouets et ustensiles	Nettoyant désinfectant à large spectre (bactéricide, sporicide, virucide et fongicide) compatible avec divers matériaux (bois, plastic,..) lave-vaisselle lorsque possible	Respecter la dilution du produit rincer pour enlever les résidus

ENTRETIEN DE LA CUISINE

GÉNÉRALITÉS

Comme partout ailleurs dans l'institution, il est interdit de fumer à la cuisine. Pour des raisons d'hygiène, tous les lieux d'accueil devraient être munis d'un lave-vaisselle.

La cuisine peut facilement devenir un foyer de contamination. Seules des mesures d'hygiène rigoureuses et des conditions de conservation et de manipulation adéquates peuvent enrayer la prolifération des bactéries.

- Eviter les linges à mains en tissus, ils sont à remplacer par des essuie-mains jetables.
- Se laver les mains (cf. tableau récapitulatif des produits) avant de toucher les aliments et entre chaque catégorie d'aliments (ex. aliments crus à cuits, poulet à salade...), après être allé aux toilettes, avoir toussé, éternué ou touché une surface sale.
- Recouvrir les coupures et brûlures d'un pansement imperméable avant de toucher des aliments.
- En présence de furoncles ou d'impétigo sur les mains, ne pas toucher aux aliments.
- Porter un tablier propre et changé chaque jour.
- Informer la direction du lieu d'accueil de toute infection (gastro-entérite ou infection de la peau).

HYGIÈNE DES SOLS ET DE L'AGENCEMENT

- Les tables et les surfaces de travail seront nettoyées après chaque usage avec un détergent désinfectant. (cf. tableau récapitulatif des produits)
- La vaisselle sera passée au lave-vaisselle.
- Les linges à vaisselle et les tabliers de cuisine seront changés chaque jour et lavé à 90°, mais au minimum à 60°.
- Les sols seront récurés chaque jour, une fois par semaine avec un détergent désinfectant. (cf. tableau récapitulatif des produits).
- Le réfrigérateur sera rangé et désinfecté une fois par semaine.
- Les poubelles seront nettoyées régulièrement avec du désinfectant.
- Le lave-vaisselle ainsi que les autres équipements ménagers seront entretenus régulièrement selon les indications du fabricant.
- Les cartons et les caisses de livraison seront vidés et éliminés sans délai, ceci afin de prévenir l'invasion de cafards et autres insectes.
- Faire exterminer s'il y a lieu les insectes et les rongeurs.

CONSERVATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

GENERALITES

- A l'achat, choisir des aliments de bonne qualité. Vérifier, s'il y a lieu, les dates d'expiration.
- Réfrigérer ou congeler sans délai les aliments qui doivent l'être. La température du réfrigérateur doit être inférieure à 4° C et celle du congélateur à – 18° C. Munir les appareils de thermomètres et vérifier régulièrement la température.
- Entreposer les aliments non périssables dans des espaces réservés à cette fin. Assurer une rotation des aliments, de façon à ce que les plus anciens soient d'abord consommés. Vérifier périodiquement les dates d'expiration.
- Eviter que la température des aliments se situe entre 4° et 60° C. ; à ces températures, les bactéries se développent rapidement. Pour ce faire, décongeler les aliments au réfrigérateur, conserver les aliments cuits à une température supérieure à 60° jusqu'au moment de servir et réfrigérer sans délai les aliments cuits ; **ne pas attendre qu'ils soient refroidis**. Avant d'être réfrigérées, les grandes quantités d'aliments cuits devraient être divisées en plus petites portions pour accélérer le refroidissement.
- Séparer les aliments cuits des aliments crus y compris dans les réfrigérateurs, se laver les mains et nettoyer les comptoirs avant de passer d'une catégorie d'aliment à l'autre ; au contact des aliments crus, les aliments cuits peuvent se contaminer.
- Séparer les aliments lavés des aliments non lavés.
- Les planches seront soigneusement brossées avec un produit et rincé à l'eau chaude après chaque utilisation. Le passage au lave-vaisselle ne suffit pas !
- Bien faire cuire les viandes, le porc, le gibier, de même que tous les aliments de source animale et particulièrement les dindes et autres volailles, les œufs et leurs dérivés.
- Aucune préparation à base d'œufs crus ou peu cuits ne sera servie (cf. risques de contaminations par les salmonelles)
- Porter une attention toute spéciale aux aliments qui se contaminent facilement : les sauces, les aliments à base de lait, de viande, d'œufs.
- Les emballages de lait, crème, etc. devront être jetés le lendemain de leur ouverture s'ils ne sont pas utilisés.

QUALITÉ DES ALIMENTS

- Offrir une alimentation variée, adaptée aux besoins de l'enfant.
- Contrôler la provenance des aliments.
- Respecter si possible le rythme des saisons dans le choix des aliments.
- Préparer des mets à base de fruits et de légumes frais.
- Proposer au moins une crudité par jour.
- Pour préserver leurs valeurs nutritives, les fruits et les légumes seront préparés et servis sur-le-champ.
- Proposer également des fruits au petit déjeuner.
- Limiter les mets et les boissons sucrés.
- Eviter les charcuteries (saucisses, etc..) et les fritures.

RISQUES DE CONTAMINATION PAR DES SALMONELLES

GENERALITES

Il a pu être établi à plusieurs reprises une relation entre les salmonelloses qui se sont déclarées et la consommation de mets préparés avec des œufs crus, de la viande crue et de la volaille insuffisamment cuite, le lait non pasteurisé.

Si les règles d'hygiène ne sont pas respectées, elles pénètrent directement ou indirectement dans les aliments où elles peuvent proliférer.

La salmonellose peut avoir des conséquences très graves chez les enfants, les personnes âgées ou les personnes à l'immunité déficiente.

Les salmonelles sont détruites par la chaleur (80°C) et une cuisson suffisante des aliments permet d'éviter les toxi-infections dues à ces germes.

MESURES À PRENDRE :

Afin d'éviter tout risque de contamination, certaines mesures sont à prendre dans les crèches ou collectivités analogues :

Toutes les préparations à base d'œufs crus **sont interdites** :

- mayonnaise et dérivés
- sauce à salade à l'œuf
- tiramisu
- mousse au chocolat et autres desserts contenant des œufs crus (blancs et/ou jaunes)
- îles flottantes, etc.

Toutes les préparations à base de viande et de poisson crus **sont interdites** :

- tartares, etc.

Toutes les préparations dont la cuisson à cœur est inférieure à 80°C **sont interdites** :

- œufs à la coque, au plat, pochés
- œufs brouillés et omelettes baveuses
- foies de volaille
- sauces au beurre
- crèmes au beurre
- sabayon, etc.

REGLES D'HYGIENE

Les salmonelles peuvent passer des aliments crus aux aliments cuits par contact et si elles sont présentes sur les mains du personnel, sur les ustensiles de cuisine ou les divers appareils. Par conséquent, des précautions doivent être prises :

- Lavage des mains avec du savon liquide et séchage avec des essuie-mains en papier en sortant des toilettes ou après avoir manipulé de la viande crue, de la volaille, du poisson ou des œufs avec coquille.
- Désinfection des ustensiles et des surfaces de travail : thermique (80°C minimum) ou avec un produit désinfectant reconnu pour le contact avec les denrées alimentaires.

Concernant la volaille

1. Enlever soigneusement l'emballage et le jeter immédiatement.
2. Conserver la volaille fraîche au réfrigérateur.
3. Eviter le contact entre la volaille crue et d'autres aliments.
4. Sécher la volaille avec du papier de cuisine. L'assaisonner dans un récipient (jamais sur une planche à découper).
5. Une planche à découper sera réservée à la volaille crue et ne devra pas servir au découpage des volailles cuites.
6. Désinfecter soigneusement les surfaces de travail et les ustensiles ayant servi à la préparation de la volaille crue.
7. Laisser décongeler la volaille surgelée dans un récipient couvert au réfrigérateur.
8. Jeter le jus provenant de la décongélation de la volaille.

Pour la cuisson, se rappeler que les 80°C minimum doivent être atteints à cœur et que, pour une cuisse de poulet de 200g. Environ, par exemple, il faut 20 à 25 minutes dans un four à 170°C.

Concernant les œufs

1. Garder les œufs au froid de manière à éviter une multiplication éventuelle des salmonelles.
2. Les coquilles peuvent aussi être infectées : par conséquent, il faut se laver les mains après les avoir touchées.
3. N'utiliser que des œufs dont les coquilles sont intacts.
4. Casser les œufs seulement au moment de l'emploi.

LES ANIMAUX DANS LES INSTITUTIONS

Les animaux domestiques peuvent être admis, **pour une durée limitée et à titre exceptionnel**, dans les lieux d'accueil, leur présence pouvant répondre à certains buts éducatifs.

Toutefois tous les animaux, même en cage ou en aquarium ne sont pas sans danger pour l'enfant et des précautions sont nécessaires.

RISQUES POUR LES ENFANTS

- Risques de morsures ou griffures ; un contrôle médical peut être nécessaire.
- Risques de transmissions de maladies ; par exemple, les tortues et les hamsters peuvent transmettre la salmonellose.
- Risques d'allergies ; l'enfant peut développer une allergie aux poils, sécrétions, déjections de squames cutanées des animaux.

Le lieu d'accueil définira de cas en cas les mesures à prendre, mais en respectant prioritairement la santé des enfants. Il est important par exemple de s'assurer que les enfants se lavent les mains après avoir touché l'animal, les décourager d'embrasser les animaux ou de mettre les mains dans l'aquarium.

TRAVAIL POUR LE PERSONNEL

- Choisir judicieusement l'animal selon les buts souhaités. Prévoir une durée limitée de la présence de l'animal dans l'institution.
- Choisir un endroit adéquat pour l'emplacement de la cage. Eviter la cuisine et la salle de bain, *également pour la toilette de l'animal !*
- Assurer des mesures d'hygiène strictes. Les cages ou les caisses doivent être parfaitement entretenues, lavées et désinfectées régulièrement. (éviter la cuisine pour faire ce travail.)

- Assurer une bonne surveillance, soit pour protéger les enfants, soit pour protéger l'animal.
- Avertir les parents s'il y a présence régulière d'animaux à la crèche.

BIEN-ÊTRE DE L'ANIMAL

- S'assurer que la cage soit adaptée à l'animal
- S'assurer de la bonne santé (vaccination) de l'animal avant de l'amener dans l'institution
- Vérifier l'état de santé et le bien-être de l'animal.
Certaines maladies sont transmissibles à l'homme. Les symptômes les plus facilement identifiables sont les suivants : régions démunies de poils ou plumes en dehors des périodes de mues, écoulements nasaux ou lacrymaux, difficultés respiratoires, diarrhées.
- Retirer l'animal des locaux où vivent les enfants s'il est malade.
- Eviter que l'animal souffre des conditions de captivités et des manipulations intempestives des enfants.
- Assurer les soins pendant les week-ends et les vacances.

COORDONNÉS DES DIFFÉRENTS SERVICES

Ambulances, appel d'urgence	144
Service de toxicologie, empoisonnements	Urgences 145 info@toxinfo.ch 044 251 66 66
Contact nutrition et diététique HFR Fribourg_Hôpital cantonal ou HFR Meyriez-Murten	026 306 21 71 ou 026 306 70 60
Office vétérinaire cantonal	026 / 305 80 00
Chimiste cantonal	026 / 305 80 00
Service du médecin cantonal	026 / 305 79 80
Service de l'enfance et de la jeunesse	026 / 305 15 30
Fédérations des crèches et garderies fribourgeoises	026 / 429 09 92