

**EP1 1^{ère} partie : Techniques de prévention
et Traitement des Bio contaminations****SITUATION PROFESSIONNELLE**

***Vous êtes Agent Qualifié en Bio nettoyage en Milieu Hospitalier.
Vous disposez de 3 heures pour les activités suivantes.***

Dans la cuisine, vous devez :

- Assurer le bio nettoyage partiel de la cuisine, zone de cuisson, (zone à risques 3, selon la procédure fournie).
- Effectuer un contrôle qualité microbiologique de l'intérieur du lave-mains.
- Compléter la fiche contrôle qualité, en fonction de la boîte de Pétri fournie.

Au service de stérilisation centrale, en zone de lavage, vous devez :

- Contrôler trois haricots immergés dans un bac de décontamination, provenant du bloc opératoire.
- Les laver et les désinfecter manuellement.
- Compléter la fiche de suivi.

Vous devez, pour chaque étape de vos activités :

- Compléter, si nécessaire, la fiche d'anomalies ou de dysfonctionnements.
- Insérer dans le dossier les documents à rendre dans l'ordre des annexes.

Vous devez restituer l'installation et le matériel en état de fonctionnement.

Travail à réaliser :

Réaliser les prestations, selon les procédures et protocoles fournis :

- **Entretien journalier de la zone de cuisson (annexes 1 et 1 bis)**
- **Contrôle qualité microbiologique par contact (annexe 2)**
- **Contrôle du matériel.**
- **Lavage et désinfection de 3 haricots (annexe 3)**

Compléter les documents suivants :

- **la fiche contrôle qualité (annexe 2), document à rendre**
- **la fiche d'anomalies ou de dysfonctionnements (annexe 4), document à rendre, si nécessaire.**
- **la fiche de suivi du matériel (annexe 5), document à rendre.**

Documents à disposition du candidat :

- Classeur fiches techniques Matériel
- Classeur fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits.

B.E.P.**Spécialité : Métiers de l'hygiène, de la Propreté et de l'Environnement**
Code Spécialité :Durée :
3 HSession
2007**Épreuve : EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations**N° Sujet : **1**Coefficient:
4Folio
1 / 7

ANNEXE 1

PROCÉDURE D'ENTRETIEN JOURNALIER D'UNE PARTIE DE LA ZONE DE CUISSON DE LA CUISINE COLLECTIVE

PRÉVENTION INDIVIDUELLE		PRÉVENTION COLLECTIVE	
Porter la tenue professionnelle complète Se laver les mains Porter des gants		Baliser son chantier : panneaux de signalisation, d'avertissement,	
N°	GAMME OPÉRATOIRE	MATÉRIEL	PRODUITS
1	Évacuer les déchets	/	Sac à déchets
2	<u>Réaliser le bio nettoyage du four :</u> Laver et désinfecter Respecter temps de contact Rincer Sécher	Seau vert Lavette verte Seau blanc Lavette blanche	Décapant four
3	<u>Réaliser le bio nettoyage d'une porte :</u> Laver et désinfecter Respecter temps de contact Rincer Sécher	Seau vert lavette verte Seau blanc Lavette blanche	Détergent- désinfectant alimentaire
4	<u>Réaliser le bio nettoyage du poste de lavage des mains :</u> <u>lavabo et robinetterie</u> Laver et désinfecter Respecter temps de contact Rincer Sécher <u>Vérifier les consommables du poste de lavage des mains</u>	Seau vert Lavette verte Seau blanc Lavette blanche	Détergent- désinfectant alimentaire Consommables
5	<u>Bio nettoyage des points de rencontre :</u> <u>Interrupteurs et poignées de porte</u> Laver et désinfecter Respecter temps de contact Rincer Sécher Interrupteurs Poignées de porte	Seau vert lavette verte Seau blanc Lavette blanche	Détergent - désinfectant alimentaire
6	<u>Bio nettoyage du sol de la zone de cuisson,</u> à l'aide de la centrale de désinfection, en respectant le protocole. Se référer Annexe 1 bis	Centrale ou poste de désinfection Balai brosse Raclette à sol	Détergent- désinfectant alimentaire

ANNEXE 1 Bis

PROTOCOLE DE BIONETTOYAGE DU SOL À L'AIDE D'UNE CENTRALE OU POSTE DE DÉSINFECTION

N°	GAMME OPÉRATOIRE
1	Éliminer les déchets à la raclette à sol
2	Faire tremper la grille de siphon avec le détergent-désinfectant
3	Sécuriser la zone
4	Asperger le sol avec la vanne du pistolet en position lavage
5	Respecter le temps d'action du produit
6	Brosser
7	Racler
8	Rincer avec la vanne du pistolet en position rinçage
9	Racler
10	Aspirer les eaux résiduelles du siphon avec l'aspirateur à eau
11	Nettoyer et désinfecter le siphon
12	Replacer la grille
13	Entretien et ranger le matériel et les produits

N° de candidat :

ANNEXE 2 (À rendre avec la copie)

MODE D'EMPLOI DES BOÎTES DE PETRI CONTACT ATL prêtes à l'emploi avec neutralisant

DOMAINE D'APPLICATION :

Les boîtes sont recommandées pour contrôler sur le site de fabrication :

- L'ÉTAT DE DÉSINFECTION :

- des surfaces de travail,
- du matériel,
- des mains, vêtements... **par contact direct**
- dans les industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, collectivités ou en hygiène hospitalière.

- LA QUALITÉ HYGIÉNIQUE DU PRODUIT

UTILISATION DES BOÎTES :

Dans tous les cas, ne jamais toucher les faces gélosées avec les doigts.

UTILISATION PAR CONTACT :

- retirer le couvercle de la boîte et appliquer la face gélosée avec une force constante 10 secondes sur la surface à contrôler.
- Incuber à l'étuve.
- Lecture après incubation.

INCUBATION DES BOÎTES :

POUR LA BOÎTE (Flore Totale) :

Le milieu choisi est : PCA agar + TTC + solution neutralisante.

Incubation : le plus souvent 37° C / 24 H. Vous pouvez très bien incuber à 30°C / 24 H si vous préférez.

FICHE CONTRÔLE QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

Nom de l'opérateur			
Date et Heure du contrôle			
Lieu de prélèvement et Élément à contrôler			
Moyens de mesure			
Résultat obtenu	Résultat attendu	Résultat conforme	Résultat non conforme
	Moins de 10 colonies		
Si résultats non-conformes :			
Causes de non qualité des travaux		Corrections à mettre en oeuvre	

ANNEXE 3

PROCOLE DE LAVAGE ET DÉSINFECTION MANUELLE

LAVER ET DÉSINFECTER LE MATÉRIEL CHIRURGICAL MANUELLEMENT

SSC : Zone de lavage

Date d'application :
Déc 2005
Modifié janv. 07

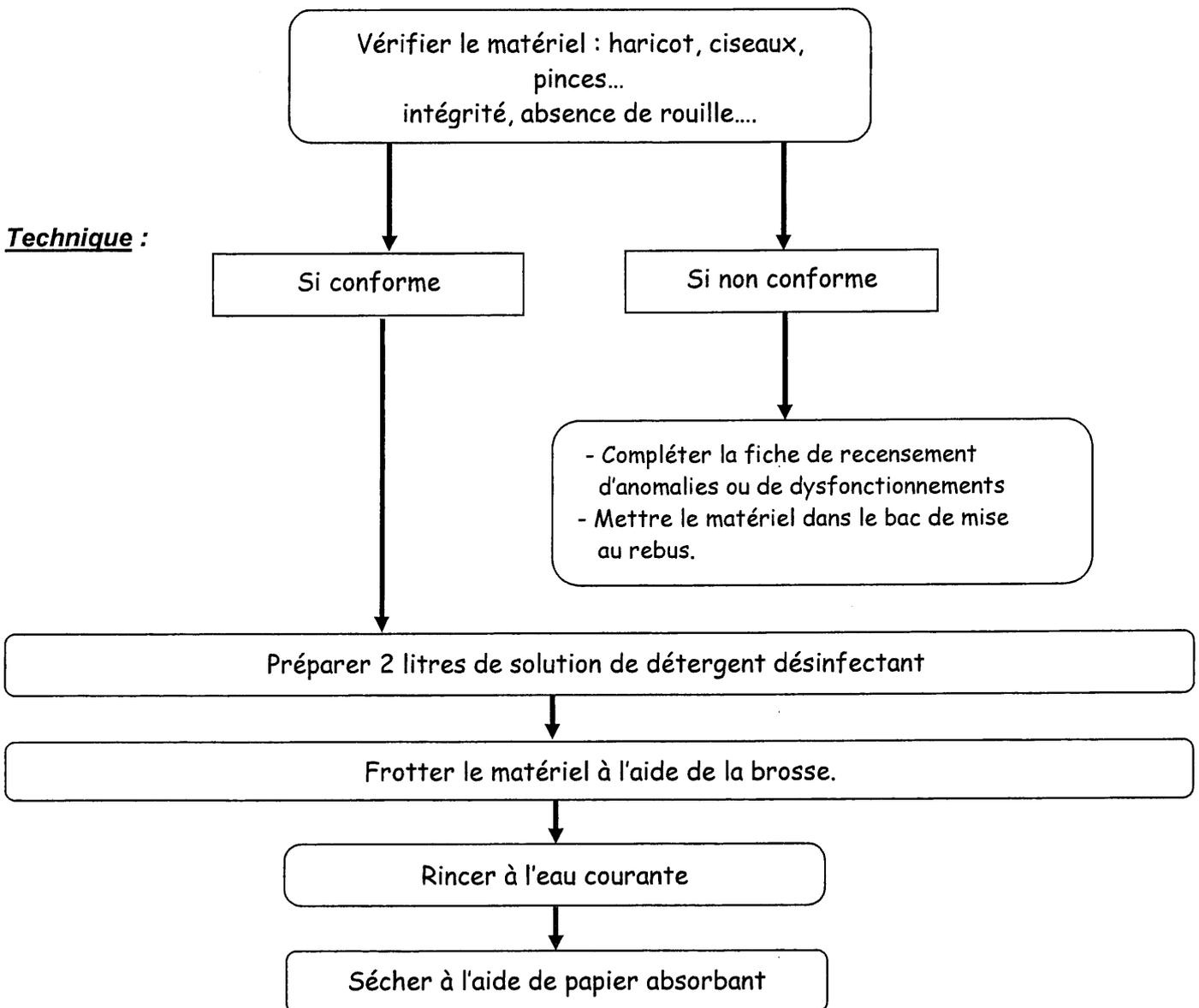
Page : 1/1

Port de gants caoutchouc OBLIGATOIRE

Matériel et produits nécessaires :

Détergent désinfectant pour matériel chirurgical
1 brosse

Technique :



N° de candidat :

ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)

**FICHE D'ANOMALIES
OU DE DYSFONCTIONNEMENTS**

DATE ET HEURE	
SECTEUR	
Nom du demandeur et fonction	
Désignation et description précise de l'anomalie ou du dysfonctionnement	
Mesures correctives mises en œuvre	

ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)

FICHE DE SUIVI DU MATÉRIEL

N° de candidat :

Date : Service origine :

Matériel décontaminé dans le service d'origine : oui non

Matériel reçu	Quantité	Lavage et désinfection manuel	Ultra sons	Lavage et désinfection mécanique	Passage zone de conditionnement	Conditionnement	Stérilisation	Distribution service	Mis au rebut