

**EP1 1<sup>ère</sup> partie : Techniques de prévention et Traitement des Bio contaminations**

**SITUATION PROFESSIONNELLE**

***Vous êtes Agent Qualifié en Bio nettoyage en Milieu Hospitalier. Vous intervenez dans le service de courts séjours, dans le service de maternité (Zone à risques 2) et vous disposez de 3 heures pour les activités suivantes.***

La chef d'équipe vous demande :

- D'assurer le bio nettoyage journalier d'une chambre en respectant la procédure fournie.
- D'effectuer un contrôle qualité microbiologique du dessus de la table de chevet.
- De compléter la fiche contrôle qualité, en fonction de la boîte de Pétri fournie.

Le chef d'équipe vous demande :

- De réaliser la désinfection par voie aérienne de cette chambre, à l'aide d'un brumisateur, en respectant la procédure fournie.
- De rédiger un message d'avertissement pour informer de votre intervention.

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

- Contrôler 5 champs opératoires.
- Les conditionner individuellement, en respectant la procédure fournie.

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 d'une chambre, zones à risques 2 (annexe 1)**
- **Contrôle qualité microbiologique par contact (annexe 2)**
- **Désinfection par voie aérienne (annexe 3)**
- **Contrôle et conditionnement des champs opératoires (annexe 5)**

**Compléter les documents suivants :**

- **la fiche contrôle qualité (annexe 2), document à rendre**
- **le message d'avertissement (annexe 4) document à rendre.**
- **la fiche d'anomalies ou de dysfonctionnement (annexe 6) document à rendre, si nécessaire.**

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 H**

Session  
**2007**

Épreuve : **EP1 1<sup>ère</sup> partie : Techniques de Prévention et Traitement des Bio contaminations**

N° Sujet : **2**

Coefficient:  
**4**

Folio  
**1 / 7**

## ANNEXE 1

### PROCÉDURE D'ENTRETIEN JOURNALIER D'UNE CHAMBRE EN ZONE À RISQUES 2

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	Aérer la chambre		
2	Évacuer les déchets		Sac à déchets
3	Bio nettoyage du mobilier de la chambre : Rampe d'allumage, table de chevet, adaptable, lit, siège - Essuyer en un seul passage - Laisser sécher	Seaux bleus lvettes bleues	Détergent-désinfectant de surfaces
4	<u>Bio nettoyage des points de rencontre</u> : Interrupteurs, télécommande, téléphone...	Seaux bleus lvettes bleues	Détergent-désinfectant de surfaces
5	<u>Balayage humide du sol</u> :	Matériel de balayage humide	Gazes pré-imprégnées
6	<u>Bio nettoyage des sanitaires</u> : - Contrôler les parois - Nettoyer les miroirs - Laver, désinfecter, rincer : lavabos, robinets, tablettes, distributeurs...  - Vider réceptacle de la brosse dans les WC Brosser et tirer la chasse d'eau Laver, désinfecter, manche brosse, bouton de chasse d'eau Vérifier couvercle poubelle Laver, désinfecter WC.	Seaux jaunes lvettes jaunes  Seaux rouges lvettes rouges	Détergent- désinfectant de surfaces
7	<u>Bio nettoyage manuel du sol</u>	Balai rasant + franges	Détergent-désinfectant de surfaces
8	<u>Bio nettoyage des poignées de portes</u>	Seaux bleus lvettes bleues	Détergent-désinfectant de surfaces
9	Évacuer les matériaux souples (franges)	/	Sac à déchets

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**

<b>Nom de l'opérateur</b>			
<b>Date et Heure du contrôle</b>			
<b>Lieu de prélèvement et Élément à contrôler</b>			
<b>Moyens de mesure</b>			
<b>Résultat obtenu</b>	<b>Résultat attendu</b>	<b>Résultat conforme</b>	<b>Résultat non conforme</b>
	<b>Moins de 5 colonies</b>		
<b>Si résultats non-conformes :</b>			
<b>Causes de non qualité des travaux</b>		<b>Corrections à mettre en oeuvre</b>	

## **ANNEXE 3**

### **PROTOCOLE DE DÉSINFECTION D'UNE CHAMBRE PAR VOIE AÉRIENNE**

N°	ÉTAPES
1	Fermer la fenêtre.
2	Arrêter la ventilation.
3	S'assurer qu'un maximum de surface du mobilier des surfaces et des équipements puisse être en contact avec le produit désinfectant. Laisser ouverts les portes de placards, tables de nuit et tiroirs.
4	Placer l'appareil (le brumisateurs) au centre de la pièce.
5	Préparer et remplir l'appareil avec le désinfectant, selon les fiches techniques.
6	Brancher l'appareil.
7	Sortir de la pièce.
8	Fermer la porte à clés.
9	Respecter le temps d'action du produit utilisé.

N° de candidat : .....

**ANNEXE 4 (À rendre avec la copie)**

**AVERTISSEMENT**

**À coller sur la porte après intervention**

DATE :

Heure de mise en fonctionnement :

Heure d'arrêt de l'appareil :

NOM de l'Agent ayant réalisé l'intervention :

**MESSAGE**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

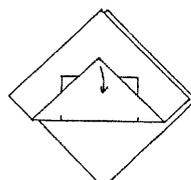
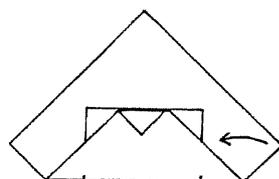
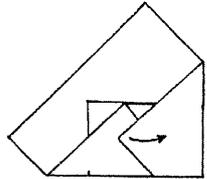
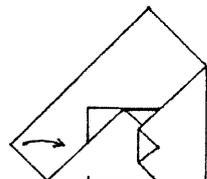
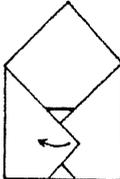
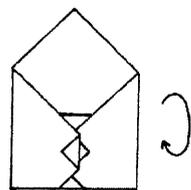
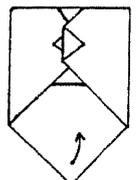
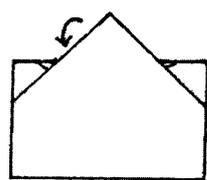
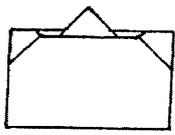
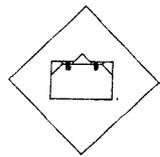
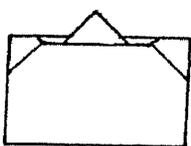
.....

.....

.....

## ANNEXE 5

### PROTOCOLE DE CONDITIONNEMENT D'UN CHAMP OPÉRATOIRE

N°	OPÉRATIONS		
<b>1</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 feuilles de papier crêpé ou non tissées de taille adaptée</li> <li>- Au centre 1 champ opératoire plié en 4</li> </ul>	
<b>2</b>		<b>3</b>	
<b>4</b>		<b>5</b>	
<b>6</b>		<b>7</b>	
<b>8</b>		<b>9</b>	
<b>10</b>			
<b>11</b>	<p>Même pliage avec la feuille suivante Fermeture par adhésif Indicateur de passage pour autoclave</p>		
<b>12</b>		<p>Noter nom, date, contenu sur l'adhésif.</p>	
<b>13</b>	<p>À la fin de votre pliage, nous pouvons ouvrir le conditionnement en tirant chaque pointe successivement, l'ouverture est rapide sans toucher le matériel.</p>		

N° de candidat : .....

**ANNEXE 6 (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	