

**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 disposez de 3 heures pour les activités suivantes.***

Le chef d'équipe vous demande :

- De procéder au bio nettoyage quotidien du sol en zone froide, de la cuisine (zone à risques 3), à l'aide de la centrale ou poste de désinfection et en respectant la procédure donnée.
- D'effectuer un contrôle qualité microbiologique de la grille du siphon.
- De compléter la fiche contrôle qualité, en fonction d'une lame gélosée fournie.

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

- Procéder au bio nettoyage manuel d'un plan de travail.
- Réceptionner un bac de décontamination, provenant du service maternité : trier, contrôler et laver mécaniquement le matériel thermorésistant, en respectant la procédure fournie.
- 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 :**

- **Bio nettoyage du sol à l'aide de la centrale de désinfection (annexe 1)**
- **Contrôle qualité microbiologique, à l'aide d'une lame gélosée (annexe 2)**
- **Bio nettoyage manuel d'un plan de travail (annexe 3)**
- **Lavage et désinfection mécanique de matériel thermorésistant (annexe 4)**

**Compléter les documents suivants :**

- **la fiche contrôle qualité (annexe 2), document à rendre**
- **la fiche d'anomalies ou de dysfonctionnements (annexe 5) document à rendre, si nécessaire.**
- **la fiche de suivi du matériel (annexe 6), 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 H**

Session  
**2007**

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

N° Sujet : **4**

Coefficient:  
**4**

Folio  
**1 / 7**

## ANNEXE 1

### **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)

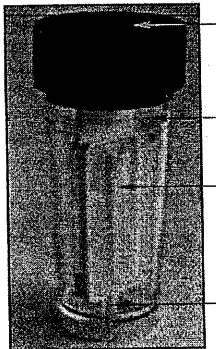
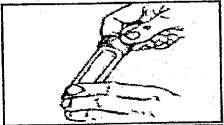
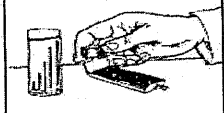
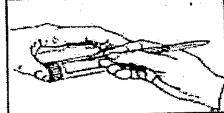
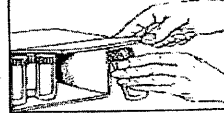
### MODE D'EMPLOI DES LAMES GÉLOSÉES DOUBLE FACE AVEC NEUTRALISANT

#### DOMAINES D'APPLICATION

Industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, collectivités ou en hygiène hospitalière.  
Les lames gélosées 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**.

#### UTILISATION DES LAMES

Description	Mode d'emploi
 <p>bouchon (support de la lame) tube milieu de culture lame</p>	 <p>Dévisser le bouchon</p>
	 <p>Appliquer les 2 faces de la lame sur la surface à contrôler</p>
	 <p>Etiqueter le tube : lieu et date du prélèvement</p>
	 <p>Mettre à incuber à la température et durant le temps indiqués par le fabricant</p>

Il existe une gamme étendue de lames portant divers milieux de culture. Elles sont choisies en fonction des germes recherchés.  
Le modèle le plus courant porte sur une face une gélose pour dénombrement de la flore aérobie mésophile et sur l'autre face, une gélose pour le dénombrement des coliformes.

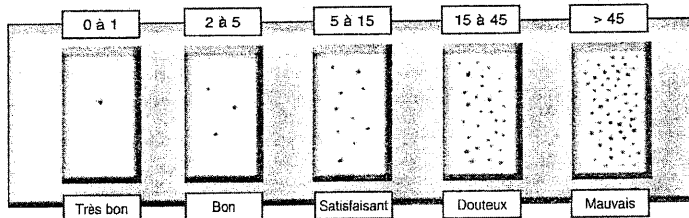
*D'après MICROBIOLOGIE Des Editions LANORE*

#### INCUBATION DES LAMES

Pour les lames (Flore totale + Coliformes ou Entérobactéries) :  
Incubation de 30° à 37° C pendant 24 ou 48 heures.

#### LECTURE DES LAMES

Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale :



#### 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
	2 à 5 colonies		
Si résultats non-conformes :			
Causes de non qualité des travaux		Corrections à mettre en oeuvre	

## ANNEXE 3

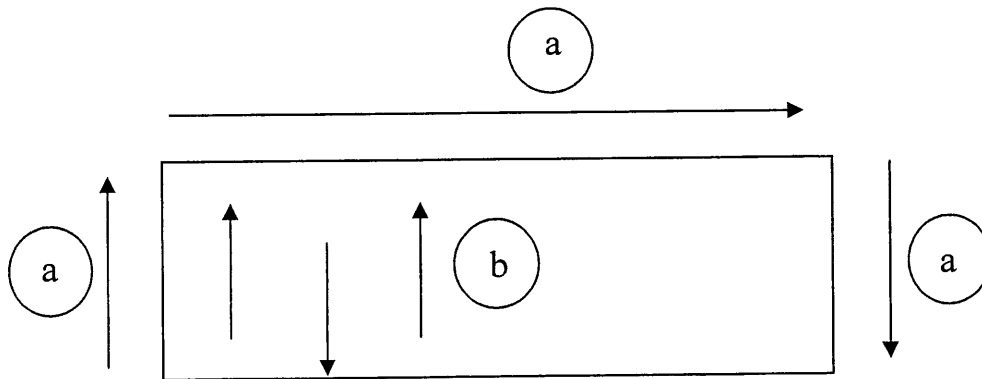
### **PROTOCOLE DE BIONETTOYAGE MANUEL D'UN PLAN DE TRAVAIL EN STÉRILISATION**

#### Matériel nécessaire :

- ⇒ Détergent désinfectant à pulvériser : Exemple : « Spray sur odorant désinfectant- PHS »
- ⇒ Lavette bleue

Chaque lavette n'est utilisée qu'une seule fois.

#### Technique :



1. Pulvériser le produit sur l'ensemble de la surface en une fine pellicule.
2. Nettoyer et désinfecter les contours du plan de travail (a)
3. Nettoyer et désinfecter la partie centrale du plan de travail. (b)

## ANNEXE 4

### **PROTOCOLE DE LAVAGE ET DÉSINFECTION MÉCANIQUE D'UN MATÉRIEL THERMORÉSISTANT DESTINÉ À ÊTRE STÉRILISÉ**

N°	GAMME OPÉRATOIRE	MATÉRIEL	PRODUITS
1	Se mettre en tenue Se laver les mains	1 bac de décontamination contenant : - 3 plateaux de soins inox - 3 pinces à disséquer - 5 tétines de biberon - 4 tubes à essai - 5 biberons en verre - 1 thermomètre - 1 machine à laver les instruments	Détergent-désinfectant matériel chirurgical pour machine à laver les instruments
2	Nettoyer et désinfecter son plan de travail : cf. Protocole Annexe 1		
3	Se laver les mains Mettre des gants		
4	Vérifier le matériel : non rouillé, intégrité...		
5	Trier le matériel en séparant le thermosensible du thermorésistant		
6	Préparer le matériel thermorésistant qui va être lavé mécaniquement		
7	Placer le matériel dans les paniers de la machine à laver les instruments : Le matériel ne doit pas se chevaucher, être empilé...		
8	Mettre en marche la machine à laver les instruments : cycle matériel chirurgical désinfection		
9	À la fin du cycle : Vérifier que le matériel soit propre, sec.		
10	Compléter la fiche de suivi		
11	Passer le matériel en zone de conditionnement		
12	Nettoyer et désinfecter son plan de travail		
13	Se laver les mains		

N° de candidat : .....

**ANNEXE 5 (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 6 (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 rebus