

**EP1 1^{ère} Partie : Techniques de Prévention et de
Traitement des Bio contaminations**

SITUATION PROFESSIONNELLE

**Vous travaillez comme Agent Qualifié en Bionettoyage, à l'Hôpital Huriez,
en service de stérilisation centrale.**

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. En zone de lavage, vous recevez des dispositifs médicaux, qui proviennent des blocs opératoires (zones à risques 2).

Vous devez :

- Réaliser le bionettoyage des plans de travail, en respectant la procédure fournie.
- Contrôler les dispositifs médicaux immergés dans le bac de prédésinfection.
- Effectuer le lavage de ces dispositifs médicaux par ultrasons en respectant le protocole
- Compléter la fiche de suivi.

2. À la fin de votre service, **vous devez :**

- Assurer le bionettoyage du sol de la zone de lavage à l'aide du balai réservoir
- Effectuer un contrôle qualité microbiologique du sol à l'aide d'une boîte contact.
- Compléter la fiche contrôle qualité en fonction de la boîte contact fournie.

Vous devez pour chaque étape de vos activités :

- Compléter si nécessaire la fiche de non conformité.
- 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 suivantes, selon les procédures et protocoles fournis :

- **Bio nettoyage d'un plan de travail (Annexe 1)**
- **Lavage des dispositifs médicaux aux ultrasons (Annexe 2)**
- **Bio nettoyage des sols à l'aide du balai réservoir (Annexe 3)**
- **Contrôles qualité, à l'aide du Document 1.**

Compléter les documents suivants :

- **Fiche de non- conformité, à rendre si nécessaire (Annexe A)**
- **Fiche Contrôles qualité microbiologiques (Annexe B), à l'aide du Document 2.**
- **Fiche de suivi (Annexe C)**

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, de l'environnement
Code Spécialité :

Durée :
3 H

Session
2008

**Épreuve : EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations**

N° Sujet : 1

Coefficient:
4

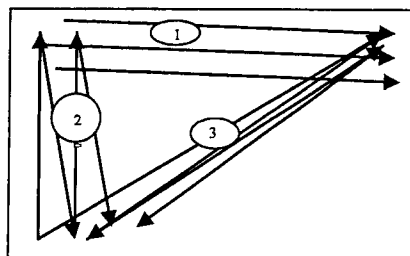
Folio
1 / 9

UTILISATION DU KIT ÉCOUVILLON BACTER-TEST (HYGI- PLUS)

- Appliquer l'écouvillon stérile sur la surface à contrôler, en effectuant trois passages :

- Le premier horizontalement,
- Le deuxième verticalement,
- Le troisième en diagonale.

- Entre chaque passage, tourner l'écouvillon d'un tiers de tour
- Placer cet écouvillon dans un tube contenant le milieu de culture
- Incuber dans une étuve à 37°C pendant 10 heures.



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.

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**.

INCUBATION DES LAMES

Pour les lames (Flore totale + Coliformes ou Entérobactéries) :

Incubation de 30° à 37° C pendant 24 ou 48 heures.

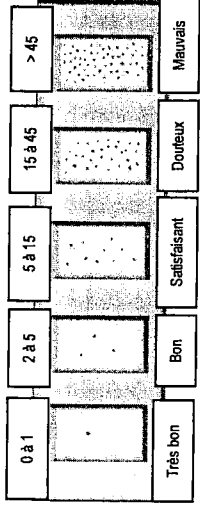
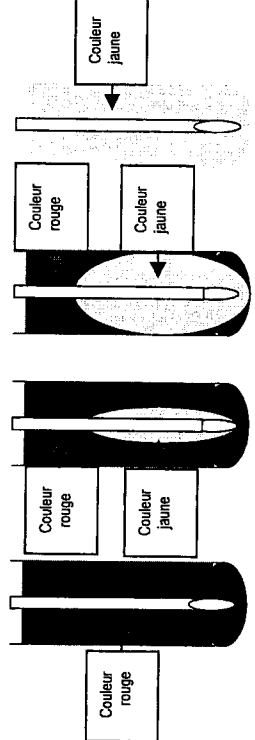
UTILISATION DES LAMES

Description	Mode d'emploi
Bouchon (support de la lame)	Dévisser le bouchon
Tube	Appliquer les 2 faces de la lame sur la surface à contrôler
Milieux de culture	Étiqueter le tube : lieu et date du prélèvement
Lame	Mettre à incuber à la température et durant le temps indiqués par le fabricant

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 sur l'autre face, une gélose pour le dénombrement des coliformes.

D'après MICROBIOLOGIE Des Éditions LANORE

CONTRÔLES QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

Type de prélèvement	Prélèvement par lames gélosées	Prélèvement par boîtes Pétri Contact ATL	Prélèvement à l'aide du kit Bacter-Test (écouvillon)										
<p>Lecture</p>	<p>LECTURE DES LAMES</p> <p>Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale</p> 	<p>Nombre de microbes pour la surface contrôlée</p> <p>Interprétation</p> <p>< 1 colonie / cm² : Excellent</p> <p>2 à 10 colonies / cm² : Bon</p> <p>11 à 100 colonies / cm² : Acceptable</p> <p>> 101 colonies / cm² : Mauvais</p>	<p>TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL</p> <p><u>États des tubes</u></p>  <table border="1" data-bbox="853 78 1005 817"> <tr> <td>> 10 heures</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>++</td> <td>+++</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface contaminée</td> <td>Surface contaminée</td> </tr> </table>	> 10 heures	-	+	++	+++		Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée
	> 10 heures	-	+	++	+++								
	Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée									
<p><i>Conformes si</i></p>	<p><i>Très bon – Bon</i></p>	<p><i>Excellent – Bon</i></p>	<p><i>Surface désinfectée</i></p>										
<p><i>Non conformes si</i></p>	<p><i>Satisfaisant – Douteux – Mauvais</i></p>	<p><i>Acceptable – Mauvais</i></p>	<p><i>Surface contaminée</i></p>										

B.E.P.

PROCOLE DE BIO NETTOYAGE D'UN PLAN DE TRAVAIL

SSC : ZONE DE LAVAGE

Date d'application : Juin 2008

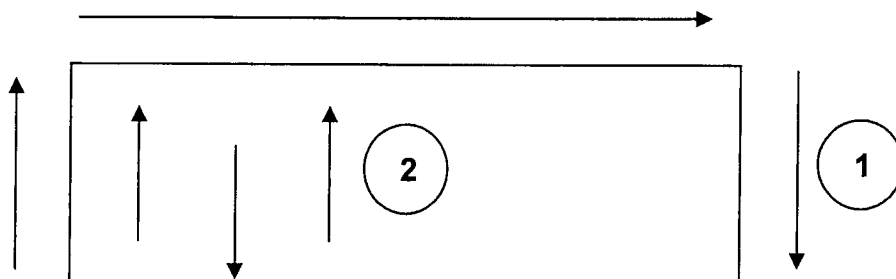
Page : 1/1

Matériel nécessaire :

- Détergent désinfectant de surface à pulvériser
- Chiffonnette bleue
- Seau pour chiffonnette sale

Chaque chiffonnette 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 (1)
3. Nettoyer et désinfecter la partie centrale du plan de travail. (2)
4. Éliminer la chiffonnette sale dans le seau.

B.E.P.

Spécialité : Métiers de l'hygiène de la propreté, de l'environnement
Code Spécialité :

Durée :
3 H

Session
2008

Épreuve : EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations

N° Sujet : 1

Coefficient:
4

Folio
4 / 9

**PROTOCOLE DE LAVAGE DES DISPOSITIFS MÉDICAUX
AVEC L'APPAREIL À ULTRASONS**

Matériels	Produit
1 plateau avec les ustensiles à laver 1 bac à ultrasons équipé de son panier 1 égouttoir 1 plateau propre 1 pistolet à air comprimé ou, le cas échéant, du papier absorbant à usage unique	Détergent- désinfectant spécifique au bac à ultrasons Ou, le cas échéant, un détergent-désinfectant classique.

N°	GAMME OPÉRATOIRE
1	Trier le matériel qui ne peut être lavé de manière habituelle.
2	Sortir le panier du bac à ultrasons. Remplir au 2/3 la cuve à ultrasons de solution spécialement conçue pour ce type d'appareil (le cas échéant, utiliser un détergent-désinfectant classique).
3	Entreposer le matériel dans le panier de façon à ce qu'il soit bien immergé dans la solution.
4	Plonger le panier dans la cuve pleine de solution.
5	Régler la température et la minuterie de l'appareil en fonction des indications fournies par le produit utilisé.
6	À l'arrêt de la minuterie, éteindre l'appareil. Relever le panier et ôter le matériel.
7	Débrancher l'appareil, le vider et retirer les déchets accumulés dans la cuve.
8	Rincer tout le matériel sous l'eau courante.
9	Égoutter le matériel rincé sur l'égouttoir.
10	Sécher le matériel à l'aide d'air comprimé en insistant au niveau des articulations, des cavités et des engrenages, ou à l'aide de papier absorbant, à usage unique.
11	Disposer le matériel propre, sec et en bon état sur un plateau propre et sec.
12	Écarter le matériel défectueux propre et sec, puis l'évacuer selon les dispositifs prévus à cet effet.

B.E.P.

Spécialité : Métiers de l'hygiène de la propreté, de l'environnement
Code Spécialité :

Durée :
3 H

Session
2008

Épreuve : **EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations**

N° Sujet : 1

Coefficient:
4

Folio
5 / 9

PROCÉDURE DE BIO NETTOYAGE À L'AIDE DU BALAI RÉSERVOIR

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 balayage humide du sol :</u>	Matériel de balayage humide	Sac à déchets Gazes pré-imprégnées
3	<u>Réaliser le bio nettoyage du sol au balai réservoir :</u> - Préparer le matériel et les produits - Préparer la solution de détergent- désinfectant, en respectant le dosage - Verser la solution de détergent- désinfectant dans le réservoir - Placer le tissu sous la semelle : Poser le tissu sur le sol Poser la semelle dessus - Réaliser le nettoyage et la désinfection du sol : Imprégner le tissu de la solution- détergente Faire le détournage, puis la partie centrale à la godille	Balai réservoir Les tissus DS (de désinfection) Seau Verre doseur	Détergent-désinfectant Eau
4	<u>Réaliser le contrôle qualité visuel du sol</u>		
5	<u>Entretien et rangement du matériel et des produits</u>	Seau vert Lavette verte Seau blanc Lavette blanche	Détergent-désinfectant
6	<u>Remettre la salle de soins en état</u>		

B.E.P.

Spécialité : Métiers de l'hygiène de la propreté, de l'environnement
Code Spécialité :Durée :
3 HSession
2008Épreuve : EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations

N° Sujet : 1

Coefficient:
4Folio
6 / 9

ANNEXE A (À rendre avec la copie)

N° de candidat :

FICHE DE NON CONFORMITÉ

SERVICE Date Heure

Agent : NOM : Prénom :

DÉSIGNATION OU DESCRIPTION DE L'ANOMALIE OU DU DYSFONCTIONNEMENT
MESURES CORRECTIVES RÉALISÉES OU PRÉCONISÉES
MAINTENANCE	Services techniques <input type="checkbox"/> Lingerie <input type="checkbox"/> Rebut <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>

N° de candidat :

ANNEXE B (À rendre avec la copie)

FICHE CONTRÔLE QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

Nom de l'opérateur	
Date et Heure du contrôle	
Lieu de prélèvement et Élément à contrôler	
Moyens de contrôle utilisés	

Résultat obtenu	Nombre de colonies	Interprétation	Résultat conforme	Résultat non conforme

Si résultats non conformes	<i>Causes de non qualité</i>	
	<i>Corrections mises en oeuvre</i>	

N° de candidat :

ANNEXE C (À rendre avec la copie)

Établissement :	FICHE DE SUIVI	FS - DM/1
Service :	ÉTAPES PRÉPARATOIRES À LA STÉRILISATION	Date de création : 23/01/2008
N° du bloc		

PRÉDÉSINFECTION : BLOC OPÉRAIRE - SERVICES DE SOINS - MATERNITÉ - LABORATOIRE
(Barrer les mentions inutiles)

Date du jour :	Nom de l'agent :
Heure de début de désinfection :	Signature :
Durée de pré désinfection :	
Heure de fin de pré désinfection :	

COMPOSITION DU BAC DE DÉCONTAMINATION			
MATÉRIEL	QUANTITÉ	MATÉRIEL	QUANTITÉ

ZONE DE LAVAGE (SALE)			
Contrôle du matériel pré désinfecté :	Contenu conforme	OUI	NON*
	État de fonctionnement correct	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de lavage réalisé :	Manuel <input type="checkbox"/>		
	Ultra- sons <input type="checkbox"/>		
	Laveur désinfecteur <input type="checkbox"/>		
Lavage réalisé : <input type="checkbox"/>			
Séchage réalisé : <input type="checkbox"/>			
			Nom et signature de l'agent :

ZONE DE CONDITIONNEMENT (PROPRE)			
Contrôle visuel du matériel lavé	propre	OUI	NON
	Sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Type de conditionnement	Sachet <input type="checkbox"/>	emballage simple	<input type="checkbox"/>
	Stérifeuilles <input type="checkbox"/>	emballage double	<input type="checkbox"/>
	Gaine <input type="checkbox"/>		
	Containers <input type="checkbox"/>		
Contrôle qualité visuel :	Conforme <input type="checkbox"/>	non-conforme*	<input type="checkbox"/>

DESTINATION DE L'ÉLÉMENT CONDITIONNÉ		
Zone de Stérilisation <input type="checkbox"/>	Stockage <input type="checkbox"/>	Rebut <input type="checkbox"/>

*Non- conforme : Fiche de non conformité à compléter.