

**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 Necker.

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. En cuisine centrale, vous devez :

- Assurer le bionettoyage quotidien du "local plonge" (zones à risques 2), en respectant la procédure fournie.
- Effectuer un contrôle qualité microbiologique de l'égouttoir, à l'aide d'un écouvillon.
- Compléter la fiche contrôle qualité selon le tube avec écouvillon fourni.

2. Au service de Biberonnerie, en zone de lavage, vous devez :

- Identifier et enregistrer sur la fiche de suivi les dispositifs médicaux, contenus dans le bac de prédésinfection.
- Trier et préparer le matériel destiné au lavage en machine à tambour.

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 quotidien du « local plonge » (Annexe 1).
- Lavage mécanique à l'aide de la machine à tambour (Annexe 2).
- Contrôles qualité, à l'aide du document 1.

Compléter les documents suivants :

- Fiche de non-conformité, à rendre si nécessaire (Annexe A)
- Fiche Contrôle qualité microbiologique (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.

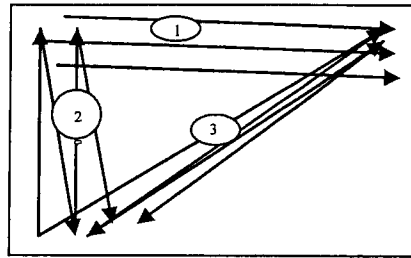
B.E.P.**Spécialité : Métiers de l'hygiène de la propreté, de l'environnement**
Code Spécialité :Durée :
3 HSession
2008Épreuve : **EP1 1^{ère} partie : Techniques de Prévention et
Traitement des Bio contaminations**N° Sujet : **2**Coefficient:
4Folio
1 / 8

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.

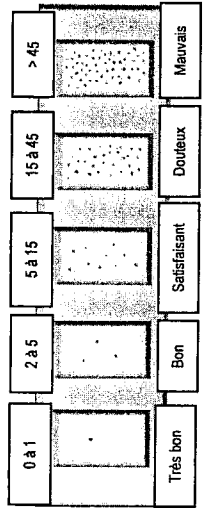
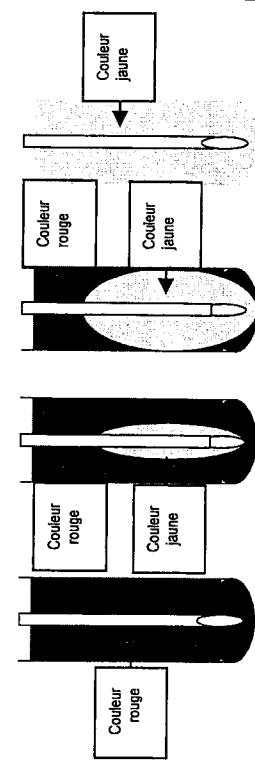
UTILISATION DES LAMES

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
Milieu 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)								
Lecture	<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>Excellent</p> <p>Bon</p> <p>Acceptable</p> <p>Mauvais</p>	<p>TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL</p> <p><u>États des tubes</u></p>  <p>TUBE 1 TUBE 2 TUBE 3 TUBE 4</p> <table border="1" data-bbox="861 67 1005 828"> <tr> <td>-</td> <td>+</td> <td>++</td> <td>+++</td> </tr> <tr> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface contaminée</td> <td>Surface contaminée</td> </tr> </table> <p>> 10 heures</p>	-	+	++	+++	Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée
-	+	++	+++								
Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée								
Interprétation des résultats	<p><i>Très bon – Bon</i></p> <p><i>Satisfaisant – Douteux – Mauvais</i></p>	<p><i>Excellent – Bon</i></p> <p><i>Acceptable – Mauvais</i></p>	<p><i>Surface désinfectée</i></p> <p><i>Surface contaminée</i></p>								
Conformes si											
Non conformes si											

PROCÉDURE DE BIO-NETTOYAGE QUOTIDIEN DU LOCAL « PLONGE »

RÈGLES D'HYGIÈNE		RÈGLES DE SÉCURITÉ	
Avoir une tenue professionnelle adaptée Se laver les mains et changer de gant autant de fois que nécessaire La solution de lavage et la lavette doivent être changées si nécessaire. Ne rien poser sur les surfaces nettoyées		Porter des gants Baliser le chantier Positionner votre matériel de façon à éviter les chutes Ne pas asperger d'eau les éléments reliés au réseau électrique	
N°	GAMME OPÉRATOIRE	MATÉRIEL	PRODUITS
1	S'assurer que la vaisselle propre soit évacuée		
2	Éliminer les déchets des plans de travail et du sol. Évacuer les poubelles, les tissus sales...	Raclette plan de travail, Raclette sol alimentaire	
3	Sélectionner la position lavage et asperger les équipements pouvant supporter l'entretien à grande eau, y compris l'égouttoir. Respecter le temps de contact du produit	Centrale de lavage et de désinfection murale	Détergent désinfectant alimentaire
4	Laver désinfecter : les parois environnantes, les équipements ne pouvant être aspergés, les points de contact (boutons, interrupteurs, poignées.....). Respecter le temps de contact du produit	Seau vert Lavette verte	Détergent désinfectant alimentaire
5	Sélectionner la position rinçage et asperger les équipements pouvant supporter l'entretien à grande eau	Centrale de lavage et de désinfection murale	
6	Éliminer l'eau des équipements aspergés.	Raclette plan de travail Lavette blanche	
7	Rincer : les parois environnantes, les équipements ne pouvant être aspergés, les points de contact (boutons, interrupteurs, poignées.....)	Seau blanc Lavette blanche	
8	<u>Bio-nettoyage du sol</u> Déplacer les éléments mobiles Sélectionner la position lavage et asperger le sol Brosser le sol ainsi que le dessus des grilles des siphons Respecter le temps de contact du produit Sélectionner la position rinçage et asperger le sol. Éliminer l'eau sans oublier les endroits difficiles d'accès	Centrale de lavage et de désinfection murale balai brosse alimentaire Raclette sol alimentaire	
9	<u>Bio-nettoyage du siphon</u> Retourner la grille et la brosser Enlever la grille et le couvercle Laver désinfecter le siphon (sans oublier le couvercle) S'assurer que l'eau résiduelle est propre Replacer couvercle et grille dans le bon sens	Balai brosse alimentaire Centrale de lavage et de désinfection murale	
5	Vérifier les consommables du poste de lavage des mains (si présent)		papier – savon antiseptique
10	Vérifier la quantité de produit de la centrale de désinfection. Regarnir les poubelles	Sac poubelle	consommables

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 : 2

Coefficient:
4

Folio
4 / 8

UTILISATION DE LA MACHINE À TAMBOUR

RÈGLES D'HYGIÈNE		RÈGLES DE SÉCURITÉ	
Avoir une tenue professionnelle adaptée Se laver les mains et changer de gant autant de fois que nécessaire		Vérifier l'état de la machine	
N°	GAMME OPÉRATOIRE		
1	Choisir un panier de taille adaptée		
2	REMPLISSAGE DES PANIERS <ul style="list-style-type: none"> - Tapisser le fond avec une natte en caoutchouc - Disposer une première couche d'instruments (largement ouverts) Les instruments les plus lourds sont placés au fond du panier - Intercaler une natte entre deux couches d'instruments - Renouveler jusqu'au remplissage total du panier métallique - Toujours terminer par une natte - S'il manque des instruments pour remplir les paniers, enrouler les instruments dans les nattes pour obtenir l'épaisseur nécessaire. - Les seringues en verre seront emballées dans une natte 		
3	OUVERTURE DU HUBLOT <ul style="list-style-type: none"> - Elle est possible qu'à condition que la machine soit sous tension - Appuyer sur le bouton ouverture de porte 		
4	CHARGEMENT DE LA MACHINE <ul style="list-style-type: none"> - Si la machine peut contenir un nombre <u>impair</u> de panier, tous les paniers devront être remplis. - Si la machine peut contenir un nombre <u>pair</u> de panier, des paires de paniers opposées seront remplies Placer les paniers de même dimension de façon symétrique, afin de respecter la répartition du poids. - Maintenir les paniers grâce aux tiges de fixation 		
5	PROGRAMMATION DE LA MACHINE <ul style="list-style-type: none"> - Fermer le hublot du tambour - Si le dosage n'est pas automatique, verser la quantité de lessive conseillée par le fabricant dans le compartiment prévu à cet effet. - Les produits lubrifiants sont automatiquement injectés - Régler la température de lavage (110°) et la température de séchage (120°) - Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt 		

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 : 2

 Coefficient:
 4

 Folio
 5 / 8

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 OPÉRATOIRE – 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"/>	Nom et signature de l'agent :	
	Ultra- sons <input type="checkbox"/>		
	Laveur désinfecteur <input type="checkbox"/>		
Lavage réalisé : <input type="checkbox"/>			
Séchage réalisé : <input type="checkbox"/>			

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.