

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

Vous travaillez comme Agent Qualifié en Bionettoyage, à la Maternité Jeanne de Flandres.

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. En zone de lavage, en stérilisation centrale, (zones à risques 2), vous recevez du matériel médico-chirurgical qui vient d'arriver du bloc opératoire.

Vous devez :

- Assurer le lavage manuel du contenu de ce bac de prédésinfection, selon le protocole fourni.
- Compléter la fiche de suivi des dispositifs médicaux.

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

- Assurer le bionettoyage de votre plan de travail, selon le protocole fourni
- Effectuer le contrôle qualité de la surface désinfectée à l'aide d'une lame gélosée
- Compléter la fiche contrôle qualité, en fonction de la lame gélosée fournie.

3. L'un de vos collègues a réalisé le bio nettoyage du bloc opératoire.

Vous devez :

- Réaliser la désinfection aérienne à l'aide d'un brumisateur.

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 :

- **Lavage manuel des dispositifs médicaux (Annexe 1)**
- **Bio nettoyage manuel d'un plan de travail en stérilisation (Annexe 2)**
- **Désinfection par voie aérienne (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 : **3**

Coefficient:
4

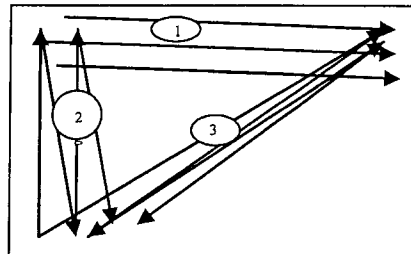
Folio
1 / 9

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 :

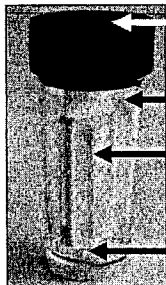
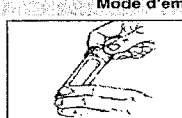
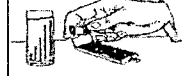


- **L'état de désinfection** des surfaces de travail, du matériel, des mains, vêtements **par contact direct**.

INCUBATION DES LAMES

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

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

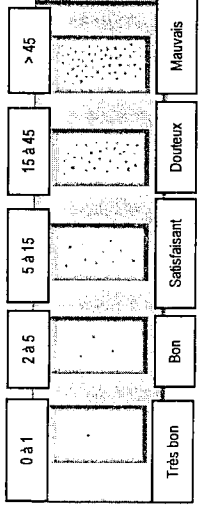
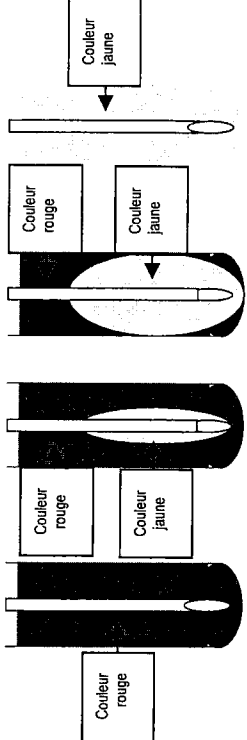
UTILISATION DES LAMES

Description	Mode d'emploi
	 Dévisser le bouchon
	 Appliquer les 2 faces de la lame sur la surface à contrôler
	 Étiqueter le tube : lieu et date du prélèvement
	 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>États des tubes</p>  <p>TUBE 1 TUBE 2 TUBE 3 TUBE 4</p> <table border="1"> <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.

PROTOCOLE DE LAVAGE DES DISPOSITIFS MÉDICAUX

SSC : ZONE DE LAVAGE

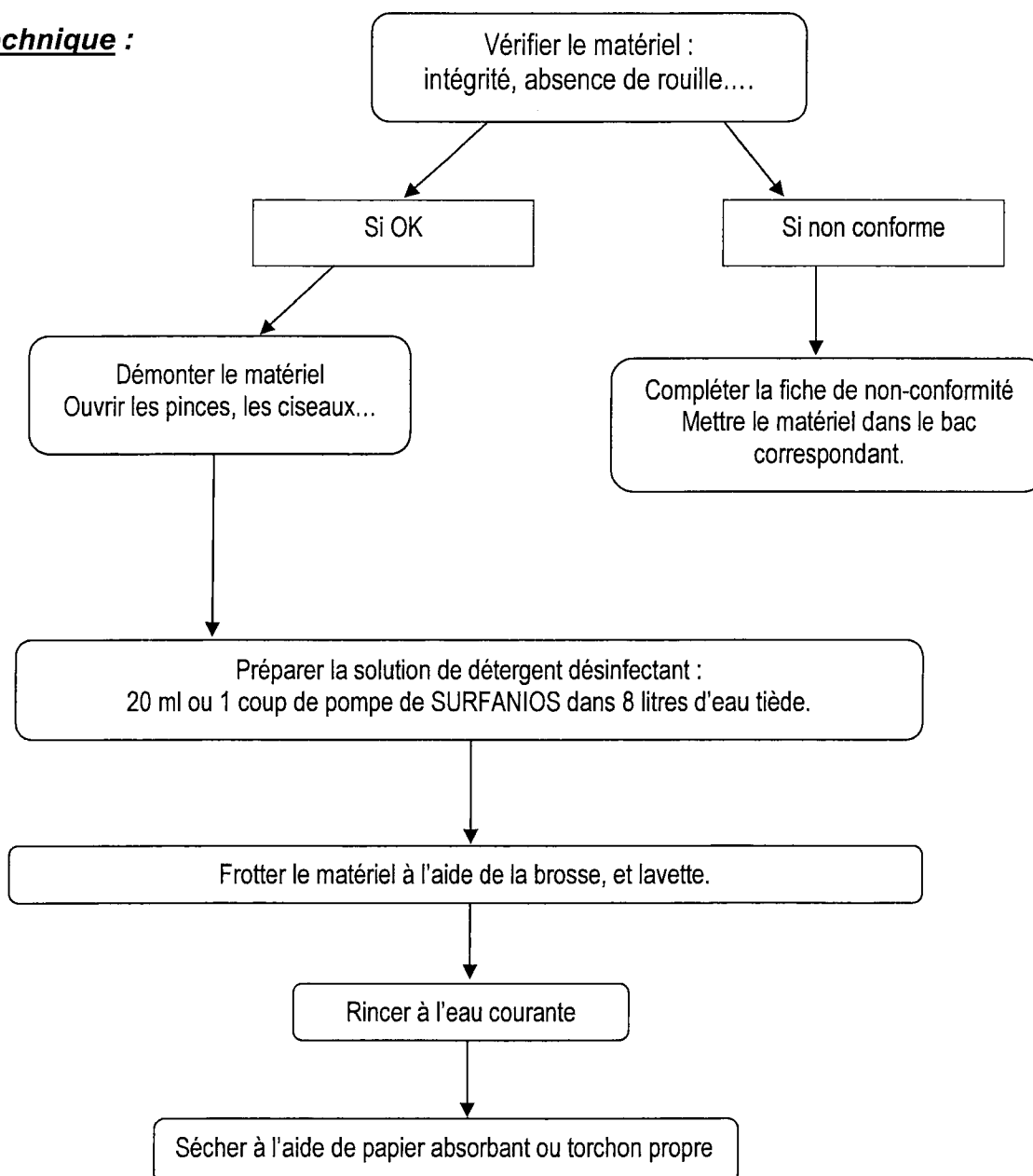
Date d'application : Juin 2008

Page : 1/1

Port de gants caoutchouc OBLIGATOIRE

Matériel nécessaire :

- Détergent désinfectant matériel chirurgical
- Brosses
- Lavette bleue
- Papier absorbant
- Torchon

Technique :

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 : 3

Coefficient:
4Folio
4 / 9

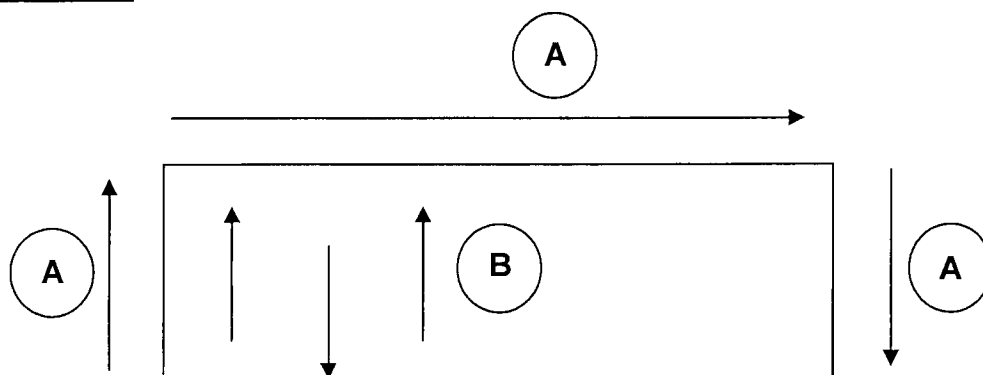
PROCOLE DE BIONETTOYAGE MANUEL D'UN PLAN DE TRAVAIL EN STÉRILISATION

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

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 : **3**

Coefficient:
4

Folio
5 / 9

**PROTOCOLE DE DÉSINFECTION D'UNE CHAMBRE PAR VOIE AÉRIENNE
À L'AIDE D'UN BRUMISATEUR**

N°	ÉTAPES
1	Préparer et remplir le brumisateur avec le désinfectant, selon les fiches techniques
2	Fermer les issues.
3	Arrêter la ventilation.
4	S'assurer qu'un maximum de surface du mobilier des surfaces et des équipements puisse être en contact avec le produit désinfectant.
5	Placer le brumisateur au centre de la pièce.
6	Brancher l'appareil.
7	Sortir de la pièce.
8	Fermer la porte à clés.
9	Rédiger un message à placer sur la porte avec : <ul style="list-style-type: none"> - l'heure de début et de fin de désinfection - et l'indication suivante : « Ne pas pénétrer dans la pièce. Nom et Prénom de l'Agent. »
10	Respecter le temps d'action du produit utilisé.

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 : **3**

Coefficient:
4

Folio
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

<i>Si résultats non conformes</i>	<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"/>		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.