

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

Vous travaillez comme Agent Qualifié en Bionettoyage, au centre hospitalier Saint François.

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. En cuisine centrale, le chef d'équipe vous demande de réaliser :

Vous devez :

- Le bionettoyage du poste de lavage des mains, en respectant la procédure fournie
- Le bionettoyage du sol et du siphon, à l'aide de la centrale de désinfection.
- Le contrôle microbiologique, à l'aide d'un écouvillon, du siphon.

2. Au service de stérilisation, en zone de conditionnement (zone à risques 3), **vous devez :**

- Conditionner en respectant les protocoles fournis :
 - Un plateau de soins en inox contenant une pince et 5 compresses sous sachets.
 - 2 blouses de chirurgien, avec des stérifeuilles.
- Compléter la fiche de suivi des dispositifs médicaux.

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 du poste de lavage des mains (Annexe 1)
- Bio nettoyage du sol et du siphon (Annexe 2)
- Conditionnement des instruments sous sachets (Annexe 3)
- Conditionnement sous stérifeuilles (Annexe 4)
- 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 : **4**

Coefficient:
4

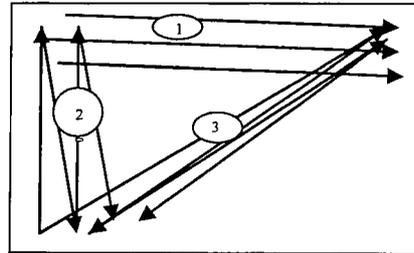
Folio
1 / 10

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.

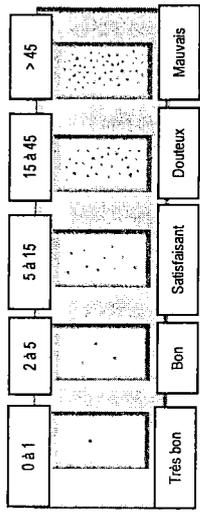
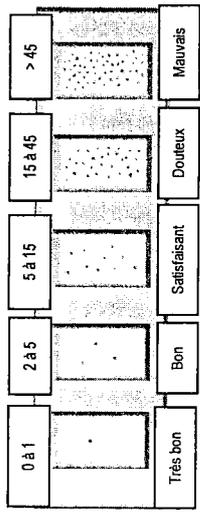
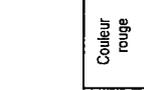
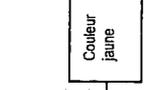
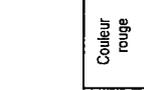
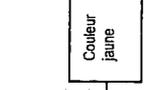
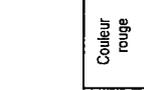
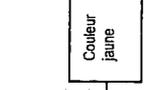
UTILISATION DES LAMES

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 Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale <div style="text-align: center;">  </div>	LECTURE DES LAMES Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale <div style="text-align: center;">  </div>	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Interprétation</th> </tr> <tr> <td>Nombre de microbes pour la surface contrôlée</td> <td>Excellent</td> </tr> <tr> <td>< 1 colonie / cm²</td> <td>Bon</td> </tr> <tr> <td>2 à 10 colonies / cm²</td> <td>Acceptable</td> </tr> <tr> <td>11 à 100 colonies / cm²</td> <td>Mauvais</td> </tr> <tr> <td>> 101 colonies / cm²</td> <td></td> </tr> </table>	Interprétation		Nombre de microbes pour la surface contrôlée	Excellent	< 1 colonie / cm ²	Bon	2 à 10 colonies / cm ²	Acceptable	11 à 100 colonies / cm ²	Mauvais	> 101 colonies / cm ²		<table border="1"> <tr> <th colspan="4">TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL</th> </tr> <tr> <th colspan="4">États des tubes</th> </tr> <tr> <th>TUBE 1</th> <th>TUBE 2</th> <th>TUBE 3</th> <th>TUBE 4</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>> 10 heures</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>	TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL				États des tubes				TUBE 1	TUBE 2	TUBE 3	TUBE 4					> 10 heures	-	+	++	Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée
			Interprétation																																				
Nombre de microbes pour la surface contrôlée	Excellent																																						
< 1 colonie / cm ²	Bon																																						
2 à 10 colonies / cm ²	Acceptable																																						
11 à 100 colonies / cm ²	Mauvais																																						
> 101 colonies / cm ²																																							
TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL																																							
États des tubes																																							
TUBE 1	TUBE 2	TUBE 3	TUBE 4																																				
																																							
> 10 heures	-	+	++																																				
Surface désinfectée	Surface désinfectée	Surface contaminée	Surface contaminée																																				
Conformes si	<i>Très bon – Bon</i>	<i>Excellent – Bon</i>	<i>Surface désinfectée</i>																																				
Non conformes si	<i>Satisfaisant – Douteux – Mauvais</i>	<i>Acceptable – Mauvais</i>	<i>Surface contaminée</i>																																				

PROCÉDURE DE BIONETTOYAGE DU POSTE DE LAVAGE DES MAINS

Prévention individuelle :

- Porter la tenue professionnelle complète
- Se laver les mains
- Porter des gants

N°	Gamme opératoire	Matériel	Produits
1	Préparer le matériel et les produits		
2	Nettoyer et désinfecter le poste de lavage des mains : - partie extérieure - robinetterie - murs et distributeur - partie intérieure	Seau vert Lavettes vertes	Détergent désinfectant Eau
3	Essuyer les parties chromées, après 5mn d'action	Chiffon	
4	Évacuer les lavettes dans le filet de récupération		
5	Nettoyer et ranger matériel et produits.		
6	Se laver les mains		

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 : 4

Coefficient:
4

Folio
4 / 10

**PROTOCOLE DE BIONETTOYAGE DU SOL
À L'AIDE D'UNE CENTRALE OU POSTE DE DÉSINFECTION**

MATÉRIEL		PRODUITS
<ul style="list-style-type: none"> - Raclette à sol - Centrale de désinfection - Seau - Balai-brosse - Aspirateur à eau - Lavettes vertes 		Détergent désinfectant dans la centrale
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	

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 : 4

Coefficient:
4

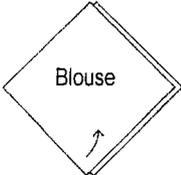
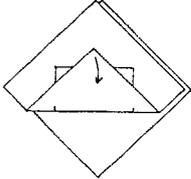
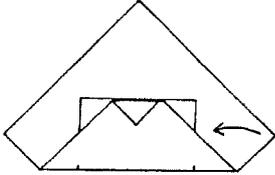
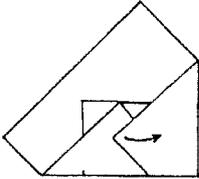
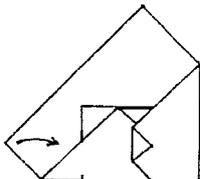
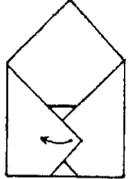
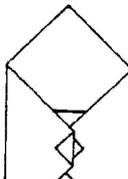
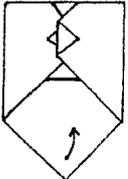
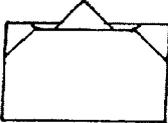
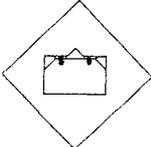
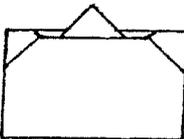
Folio
5 / 10

PROTOCOLE DE CONDITIONNEMENT EN SACHETS

N°	ÉTAPES
1	Brancher, allumer la thermo-soudeuse, respecter le temps de chauffe
2	Choisir le sachet adapté au matériel à conditionner (en prévoyant une marge de 2 cm autour de l'objet)
3	Placer le matériel à stériliser dans le sachet
4	Placer la partie à souder sous le corps de chauffe, en respectant une distance de 2 de 2 cm du bord du sachet.
5	Rabattre le corps de chauffe sur le sachet grâce à la poignée
6	Respecter le temps de soudure
7	Contrôler la conformité de la soudure et de l'emballage.
8	Étiqueter le sachet : inscrire nom, nombre et destination.

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 : **4**Coefficient:
4Folio
6 / 10

PROTOCOLE DE CONDITIONNEMENT SOUS STÉRIFEUILLES

N°	OPÉRATIONS		
1		<ul style="list-style-type: none"> - 2 feuilles de papier crêpé ou non tissé de taille adaptée - Au centre 1 blouse pliée 	
2		3	
4		5	
6		7	
8		9	
10			
11	<p>Même pliage avec la feuille suivante Fermeture par adhésif Indicateur de passage pour autoclave</p>		
12	 <p>Noter nom, date, contenu sur l'adhésif.</p>		
13	<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>		

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 :
Durée de pré désinfection :	Signature :
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"/>	<input type="checkbox"/>	Nom et signature de l'agent :
	Ultra- sons <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Laveur désinfecteur <input type="checkbox"/>	<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"/>
		<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.