

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

Vous travaillez comme Agent Qualifié en Bionettoyage, à la Polyclinique Du Parc.

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. Vous intervenez dans le service de longs séjours (zones à risques 2).

Vous devez :

- Assurer le bionettoyage journalier d'une chambre, en respectant la procédure fournie
- Effectuer un contrôle qualité microbiologique, par boîte contact, du bord du lavabo
- Compléter la fiche contrôle qualité, à partir de la boîte contact fournie.

2. Vous intervenez dans la zone propre de la stérilisation centrale.

Vous devez :

- Préparer et conditionner, en respectant les procédures fournies :
 - Sous stérifeuilles : 1 blouse.
- Compléter la fiche de suivi des dispositifs médicaux.

3. Vous intervenez dans la zone "préparations froides" de la cuisine centrale, de la Polyclinique.

Vous devez :

- Réaliser le bio nettoyage manuel et en 5 points des parois verticales.

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.

Travail à réaliser :

Réaliser les prestations suivantes, selon les procédures et protocoles fournis :

- Bio nettoyage journalier d'une chambre (Annexe 1)
- Conditionnement sous stérifeuilles (Annexe 2)
- Bio nettoyage manuel en 5 points (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 : **5**

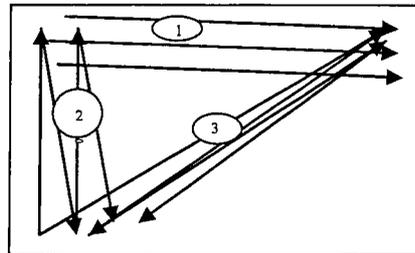
Coefficient:
4

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.

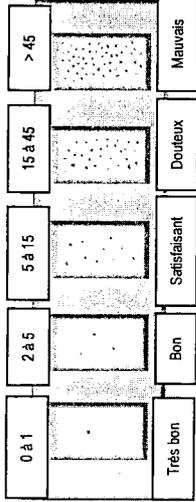
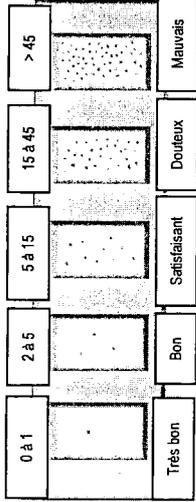
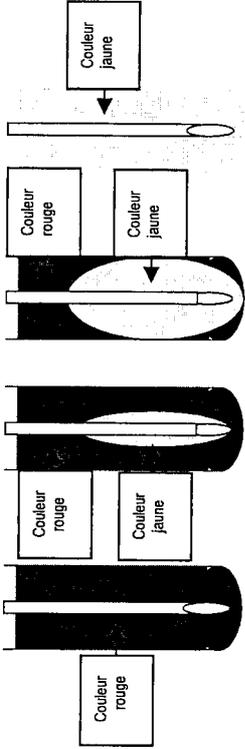
UTILISATION DES LAMES

| 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) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--------------------|-------------------------------|-----------|-----------------------------------|-----|-------------------------------------|------------|----------------------------------|---------|--|-------------|---|---|----|-----|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| <p>Lecture</p> <p>Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale</p>  | <p>LECTURE DES LAMES</p> <p>Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale</p>  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nombre de microbes pour la surface contrôlée</th> <th>Interprétation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>< 1 colonie / cm²</td> <td>Excellent</td> </tr> <tr> <td>2 à 10 colonies / cm²</td> <td>Bon</td> </tr> <tr> <td>11 à 100 colonies / cm²</td> <td>Acceptable</td> </tr> <tr> <td>> 101 colonies / cm²</td> <td>Mauvais</td> </tr> </tbody> </table> | Nombre de microbes pour la surface contrôlée | Interprétation | < 1 colonie / cm ² | Excellent | 2 à 10 colonies / cm ² | Bon | 11 à 100 colonies / cm ² | Acceptable | > 101 colonies / cm ² | Mauvais | <p>TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL</p> <p>États des tubes</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>> 10 heures</th> <th>-</th> <th>+</th> <th>++</th> <th>+++</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface contaminée</td> <td>Surface contaminée</td> </tr> </tbody> </table> | > 10 heures | - | + | ++ | +++ | Surface désinfectée | Surface désinfectée | Surface désinfectée | Surface contaminée | Surface contaminée |
| | | Nombre de microbes pour la surface contrôlée | Interprétation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| < 1 colonie / cm ² | Excellent | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 à 10 colonies / cm ² | Bon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 à 100 colonies / cm ² | Acceptable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > 101 colonies / cm ² | Mauvais | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > 10 heures | - | + | ++ | +++ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Surface désinfectée | 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROCÉDURE DE BIO NETTOYAGE JOURNALIER D'UNE CHAMBRE
EN ZONE À RISQUES 2**

| 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 | Aérer la chambre | | |
| 2 | Évacuer les déchets | | Sac à déchets |
| 3 | <u>Bio nettoyage du mobilier de la chambre</u> : Rampe d'allumage, table de chevet, adaptable, lit, siège - Laver et désinfecter - Laisser sécher | Seaux bleus lavettes bleues | Détergent-désinfectant de surfaces |
| 4 | <u>Bio nettoyage des points de rencontre</u> : Interrupteurs, télécommande, téléphone... | Seaux bleus lavettes bleues | Détergent-désinfectant de surfaces |
| 5 | <u>Balayage humide du sol</u> : | Matériel de balayage humide | Gazes pré-imprégnées |
| 6 | <u>Bio nettoyage des sanitaires</u> : - Contrôler les parois - Nettoyer et sécher les miroirs - Laver, désinfecter, rincer : lavabos, robinets, tablettes, distributeurs... - Sécher les chromes - Vider réceptacle de la brosse dans les WC Brosser et tirer la chasse d'eau Laver, désinfecter, manche brosse, bouton de chasse d'eau Vérifier couvercle poubelle Laver, désinfecter WC. | Seaux jaunes lavettes jaunes Seaux rouges lavettes rouges | Chiffon ou papier à usage unique. Détergent- désinfectant de surfaces |
| 7 | <u>Bio nettoyage manuel du sol</u> | Balai rasant + franges | Détergent-désinfectant de surfaces |
| 8 | <u>Bio nettoyage des poignées de portes</u> | Seaux bleus lavettes bleues | Détergent-désinfectant de surfaces |
| 9 | Évacuer les matériaux souples (franges) | / | Sac à déchets ou filet de récupération |

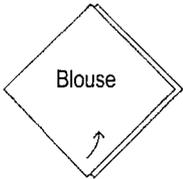
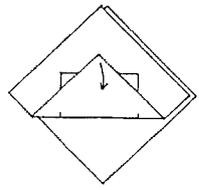
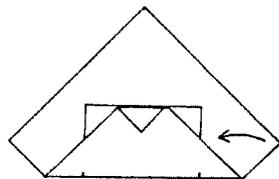
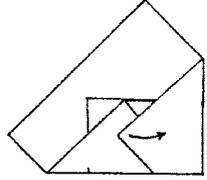
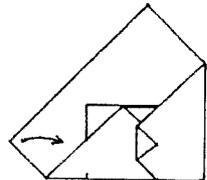
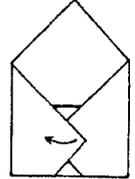
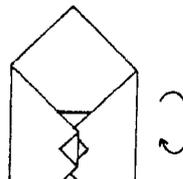
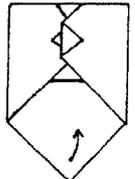
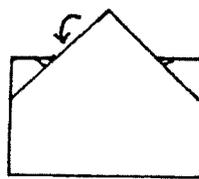
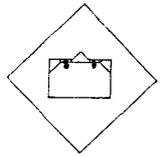
B.E.P.

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 : 5

Coefficient:
4Folio
4 / 9

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 style="margin-left: 150px;">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> | | |

PROCOLE DE BIONETTOYAGE MANUEL EN CINQ POINTS

| PRÉVENTION INDIVIDUELLE | | PRÉVENTION COLLECTIVE | |
|---|---|---|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Porter la tenue professionnelle - Se laver les mains - Porter des gants | | <ul style="list-style-type: none"> - Baliser son chantier - Panneaux de signalisation | |
| N° | GAMME OPÉRATOIRE | MATÉRIEL | PRODUITS |
| 1 | Évacuer les salissures adhérentes | | Sac à déchets |
| 2 | <u>Étaler la solution détergente</u> Respecter le temps de contact | Seau vert Lavette verte | Détergent alimentaire |
| 3 | <u>Rinçage intermédiaire</u> | Seau blanc Lavette blanche | Eau chaude |
| 4 | <u>Désinfecter</u> Respecter le temps de contact | Seau vert Lavette verte | Désinfectant alimentaire |
| 5 | <u>Rinçage final</u> | Seau blanc Lavette blanche | |
| 6 | <u>Assèchement des surfaces</u> | Raclette et Mouilleur équipé (ou lavette) | |

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 : 5

 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 |
|------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|
| | | | | |

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|--|
| 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 OPÉRATEUR – 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"/> | <input type="checkbox"/> | Nom et signature de l'agent : |
| | Ultra- sons <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | Laveur désinfecteur <input type="checkbox"/> | <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"/> | |
| 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.