



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

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

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez comme Agent Qualifié en Bionettoyage en milieu hospitalier.

Vous disposez de 3 heures pour réaliser les activités suivantes.

1. Intervention dans la zone de conditionnement de la cuisine centrale :

Vous devez :

- Réaliser le bionettoyage d'une porte en respectant la procédure fournie.
- Effectuer le bionettoyage du sol en utilisant la centrale de lavage et de désinfection.

2. Intervention en stérilisation :

Vous devez en zone de lavage :

- Laver avec l'appareil à ultrasons :
 - 3 pinces de köcher
 - 3 pinces à échardes
- Compléter la fiche de suivi.

3. Contrôle qualité

- Vous effectuez un contrôle qualité microbiologique de la poignée à l'aide d'un écouvillon.
- Compléter la fiche contrôle qualité, en fonction des résultats observés sur l'écouvillon fourni.

Au cours de vos activités, vous devez :

- 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.

Documents fournis :

- Procédure de bionettoyage manuel d'une paroi en 3 points (Annexe 1 page 4/9)
- Protocole de bionettoyage du sol à l'aide d'une centrale ou poste de désinfection (Annexe 2 page 5/9)
- Protocole de lavage des dispositifs médicaux avec l'appareil à ultrasons (Annexe 3 page 6/9)
- Modes d'emploi des moyens de contrôle qualité (Document 1 page 2/9)

Compléter les documents suivants :

- Fiche de non-conformité (Annexe A page 7/9)
- Fiche de contrôle qualité microbiologique (Annexe B page 8/9) à l'aide du document 2 (page 3/9)
- Fiche de suivi (Annexe C page 9/9)

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
2010

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

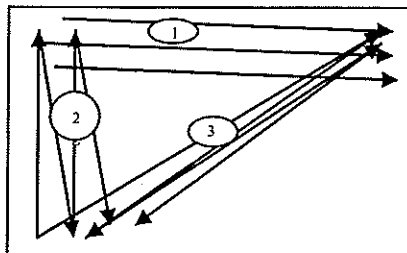
N° Sujet : 7

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
- Compléter l'étiquette sur le tube : jour – heure – nom – lieu
- 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.
- Remettre le couvercle de la boîte :
 - Fermer avec un adhésif
 - Noter sur la boîte : lieu de prélèvement, date, initiales
- 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 :




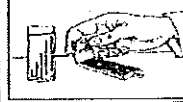




- **L'état de désinfection** des surfaces de travail, du matériel, des mains, vêtements **par contact direct**.

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 |
|  |  Noter sur le tube : lieu, date du prélèvement et initiales |
|  |  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 | LECTURE DES LAMES Interprétation des résultats après désinfection des surfaces de travail pour la flore totale | Nombre de microbes pour la surface contrôlée | Interprétation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">0 à 1</td> <td style="width: 20%;">2 à 5</td> <td style="width: 20%;">5 à 15</td> <td style="width: 20%;">15 à 45</td> <td style="width: 20%;">> 45</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Très</td> <td style="text-align: center;">Bon</td> <td style="text-align: center;">Satisfaisant</td> <td style="text-align: center;">Douteux</td> <td style="text-align: center;">Mauvais</td> </tr> </table> | 0 à 1 | 2 à 5 | 5 à 15 | 15 à 45 | > 45 | | | | | | Très | Bon | Satisfaisant | Douteux | Mauvais | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">< 1 colonie / cm²</td> <td style="width: 50%;">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> </table> | < 1 colonie / cm ² | Excellent | 2 à 10 colonies / cm ² | Bon | 11 à 100 colonies / cm ² | Acceptable | > 101 colonies / cm ² | Mauvais | TABLEAU D'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS APRÈS DÉSINFECTION DES SURFACES DE TRAVAIL <u>États des tubes</u> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td>TUBE 1</td> <td>TUBE 2</td> <td>TUBE 3</td> <td>TUBE 4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>-</td> <td>+</td> <td>++</td> <td>+++</td> </tr> <tr> <td>> 10 heures</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface désinfectée</td> <td>Surface contaminée</td> <td>Surface contaminée</td> </tr> </table> | | TUBE 1 | TUBE 2 | TUBE 3 | TUBE 4 | | - | + | ++ | +++ | > 10 heures | Surface désinfectée | Surface désinfectée | Surface contaminée |
| 0 à 1 | 2 à 5 | 5 à 15 | 15 à 45 | > 45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Très | Bon | Satisfaisant | Douteux | Mauvais | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| < 1 colonie / cm ² | Excellent | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 à 10 colonies / cm ² | Bon | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 à 100 colonies / cm ² | Acceptable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > 101 colonies / cm ² | Mauvais | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | TUBE 1 | TUBE 2 | TUBE 3 | TUBE 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | - | + | ++ | +++ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > 10 heures | Surface désinfectée | Surface désinfectée | Surface contaminée | Surface contaminée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Interprétation des résultats | <i>Conformes si</i> | <i>Très bon – Bon</i> | <i>Excellent – Bon</i> | <i>Surface désinfectée</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>Non conformes si</i> | <i>Satisfaisant – Douteux – Mauvais</i> | <i>Acceptable – Mauvais</i> | <i>Surface contaminée</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROCÉDURE DE BIONETTOYAGE MANUEL
D'UNE PAROI EN TROIS POINTS**

| PRÉVENTION INDIVIDUELLE | | PRÉVENTION COLLECTIVE | |
|--|--|---|---------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Porter la tenue professionnelle complète - Se laver les mains - Porter des gants | | | |
| N° | GAMME OPÉRATOIRE | MATÉRIEL | PRODUITS |
| 1 | <u>Étaler la solution de détergent-désinfectant</u> Respecter le temps de contact | Seau vert Lavette verte ou mouilleur équipé | Détergent-désinfectant alimentaire |
| 2 | <u>Rinçage final</u> | Seau blanc Lavette blanche | Eau chaude |
| 3 | <u>Assèchement des surfaces</u> | Raclette | |

**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
2010

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

N° Sujet : 7

Coefficient:
4

Folio
5 / 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
 2009

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

N° Sujet : 7

 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 Elément 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 : MATERNITÉ | | | |
|--|----------|------------------|----------|
| Date du jour : | | Nom de l'agent : | |
| Heure de début de désinfection : 13 h 00 | | Monsieur LEBLANC | |
| Durée de pré désinfection : 20 minutes | | Signature : | |
| Heure de fin de pré désinfection : 13 h 20 | | | |
| COMPOSITION DU BAC DE DÉCONTAMINATION | | | |
| MATÉRIEL | QUANTITÉ | MATÉRIEL | QUANTITÉ |
| Pinces de Kôcher | 3 | | |
| Pinces à échardes | 3 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| ZONE DE LAVAGE (SALE) | | | |
|---|--|--------------------------------|--|
| Contrôle du matériel pré désinfecté : | | Contenu conforme | OUI <input type="checkbox"/> NON* <input type="checkbox"/> |
| | | 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 et des textiles | | Conforme <input type="checkbox"/> | non-conforme* <input type="checkbox"/> |
| Si non-conforme : | zone de lavage <input type="checkbox"/> | Blanchisserie <input type="checkbox"/> | Rebut <input type="checkbox"/> |
| Type de conditionnement | Sachet <input type="checkbox"/> | emballage simple <input type="checkbox"/> | Nom et signature de l'agent : |
| | Sterifeuilles <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.

Nom du candidat :

B.E.P.
**MÉTIERS DE L'HYGIÈNE DE
LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT**

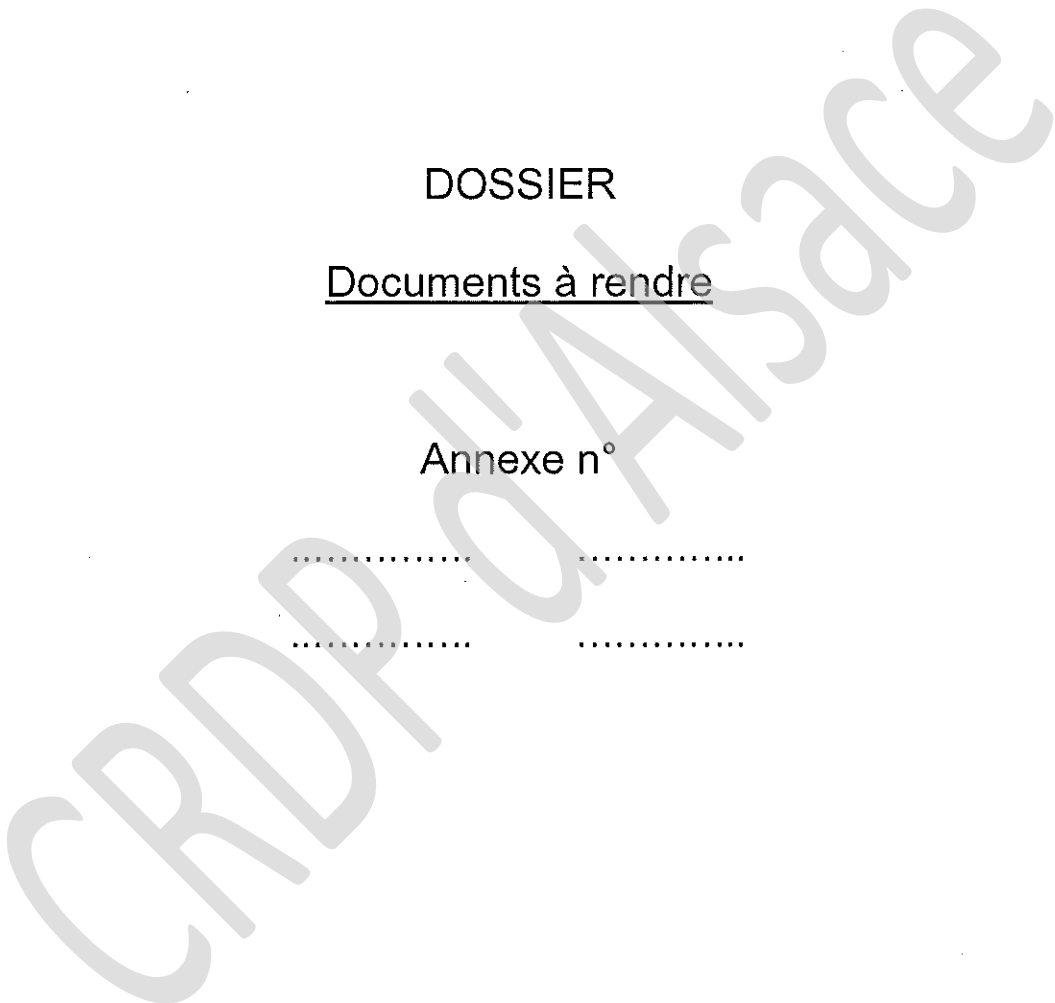
Compétence C13 : Sélectionner, classer, utiliser l'information à des fins professionnelles

DOSSIER

Documents à rendre

Annexe n°

.....
.....



| | | | |
|--|---|-------------------|-----------------|
| B.E.P. | Spécialité : MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT | Durée : 3 h 00 | Session 2010 |
| Épreuve : EP1 – 1 ^{ère} PARTIE : Techniques de Prévention et traitement des biocontaminations N° Sujet : | | Coefficient 4 | Folio 1 / 1 |