



Bourgogne Franche-Comté

PRÉVENIR & MAITRISER
LE RISQUE INFECTIEUX
**DANS LES CRÈCHES ET AUTRES
ÉTABLISSEMENTS D'ACCUEIL
COLLECTIF DE JEUNES ENFANTS***
Baliser les repères pour savoir comment faire.



Version 1 - mai 2026

* EAJE hors établissement scolaire

PRÉAMBULE

Ce document est dédié aux professionnels (professionnel de l'éducation, travailleur social, professionnel paramédical ...) de la petite enfance.

Vous ne dispensez pas de soins en établissement de santé ou en secteur médico-social mais, chaque jour, vous prenez soin de jeunes enfants confiés par leurs parents.

A ce titre, il est important que vous soyez sensibilisés au risque infectieux, aux moyens de prévention et de maîtrise. En effet, la collectivité est une véritable pépinière où les microorganismes trouvent les conditions idéales pour se transmettre d'une personne à une autre, en particulier à cause de la promiscuité.

Ce document a donc vocation à vous accompagner pour que, pas à pas, vous puissiez consolider et/ou vous approprier les éléments de sécurité pour prévenir la transmission des infections.

OBJECTIFS

- **Au quotidien, hors période épidémique**, donner les repères pour sécuriser les organisations pour :
 - Protéger la santé des jeunes enfants
 - Protéger la santé des professionnels
 - Protéger la collectivité
- **Lors de survenue d'épisode infectieux à potentiel épidémique** (ex : gastro-entérite) au sein de la structure et/ou lors de la circulation des virus hivernaux, apporter les éléments réflexes pour casser une chaîne de transmission et limiter la diffusion des microorganismes afin de diminuer les impacts sanitaire et organisationnel associés.

MÉTHODE

Pour vous guider, on vous dit tout ou presque sur :

- Le danger (microorganismes) et le risque associé (infectieux)
- Les mesures de prévention du risque infectieux
- Les mesures de gestion d'un évènement infectieux à potentiel épidémique

Les conseils et recommandations prennent en compte les attendus de la protection des enfants pendant la période des 1000 premiers jours, en particulier la nécessité de limiter l'exposition aux substances chimiques (contact, inhalation, ingestion). La diminution de l'utilisation de la chimie permet également d'améliorer la qualité de l'air intérieur et limite les rejets chimiques dans l'environnement.

RÉSULTAT

Ce document présente des informations synthétiques et documentées pour sensibiliser le public cible au risque infectieux et adopter les bons réflexes ! Le document est ponctué d'outils mobilisables (capsule vidéo, flyer, ...) pour en faciliter l'appropriation.

0

GÉNÉRALITÉS

DANGER, RISQUE ET PERCEPTION DU RISQUE À PARTIR D'UN EXEMPLE



Le véhicule est le **danger**.
C'est ce qui cause un
dommage pour la santé.

L'accident, c'est le **risque**.
C'est la probabilité que le danger
parvienne à causer un dommage
pour la santé.



ÉVALUER LE RISQUE, C'EST LE CARACTÉRISER :

- identifier le danger
- identifier l'exposition → qui est exposé, quand et comment
- estimer la gravité → conséquences potentielles sur la santé

POUR DÉTERMINER LES MESURES DE MAITRISE



La perception du risque varie d'un individu à un autre selon les expériences personnelles, les facteurs culturels, les priorités du moment, la pression du groupe ...

Face à une situation, chaque individu décide, après avoir pesé le pour et le contre (balance bénéfice/risque) de son choix : que me coûte le choix (contraintes) que je m'appête à faire au regard du bénéfice attendu que j'en perçois pour moi et pour les autres. A la suite de cette analyse, il décide et agit.



Avec les microorganismes d'une part et les produits chimiques d'autre part, la démarche est identique à une différence près, **on change d'échelle** : **on passe du visible à l'invisible**. C'est la perception que le professionnel se fait des risques qui guide sa posture et l'ajustement de sa pratique.

Tout l'enjeu est donc d'aider à comprendre les risques en crèche (infectieux et chimiques), à identifier les moments critiques (change, repas ...) et les impacts potentiels sur les enfants et la collectivité (sanitaires et organisationnels).

Cette démarche permet de guider le professionnel à ajuster sa pratique au quotidien dans une perspective de prévention et de maîtrise du risque infectieux et de préservation de la santé des tous petits et des professionnels.

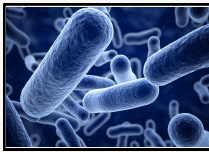
1 LES DANGERS

SE MÉFIER DE L'INVISIBLE

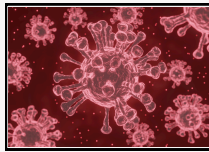
Ce n'est pas parce qu'on ne les voit pas qu'ils ne sont pas là.

DANGER N°1 : Ce sont les **microorganismes** (=microbes) qui sont **invisibles** à l'œil nu. Parmi eux, il y a les bons et les méchants !

BACTÉRIES



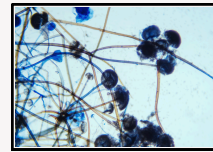
VIRUS



PARASITES



CHAMPIGNONS



"LES BONS"

Microorganismes **non pathogènes**.

Ils ne rendent pas malades : ils sont inoffensifs ou bénéfiques et nous protègent. Il est impératif de les respecter.



"LES MÉCHANTS"

Microorganismes **pathogènes**.

Ennemis publics n°1 car ils sont susceptibles de nous rendre malades !

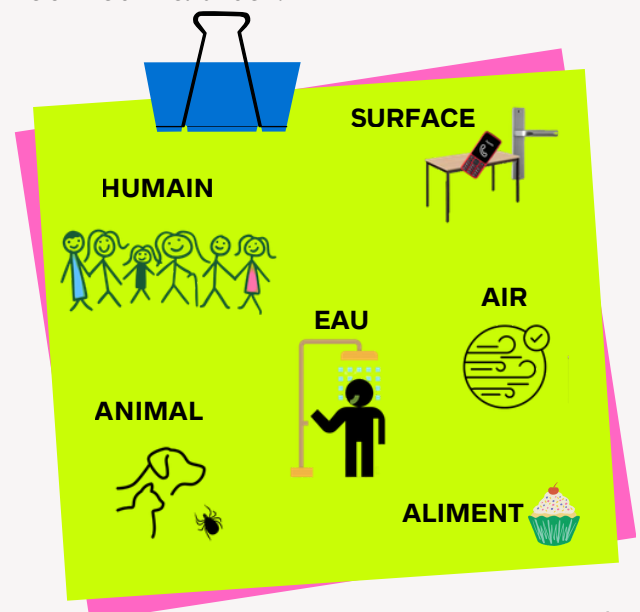
Les éviter n'est pas toujours possible mais apprendre à les connaître est essentiel pour mieux les maîtriser.

Le réservoir des microorganismes :

Le réservoir peut être vivant (homme, animal) ou inerte (eau, air, surface, aliment).

Ainsi, l'être humain est exposé en permanence à de nombreux microorganismes.

Certains seulement sont susceptibles d'entraîner des maladies.



La transmission des microorganismes se fait de plusieurs façons :

- par contact d'une personne à une autre (ex : serrage de mains, ...).
- par contact via un environnement contaminé (ex : table, poignée de porte, téléphone portable, ...).
- par voie respiratoire via les gouttelettes émises lors de la parole, la toux, les éternuements.

Les différentes portes d'entrée des microorganismes :

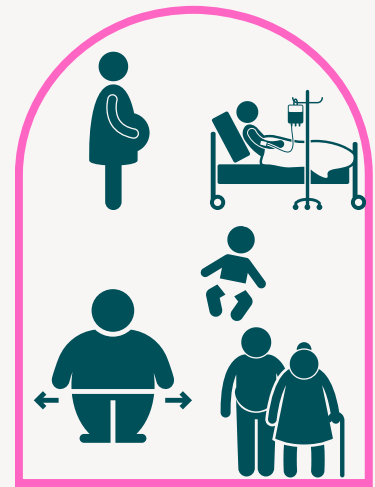


YEUX
NEZ
BOUCHE
PEAU & MUQUEUSE



Les personnes susceptibles d'être exposées aux microorganismes :

- Tout le monde est exposé.
- MAIS certaines personnes fragiles sont plus à risque de faire des formes graves quand elles sont exposées : femme enceinte, personne obèse, les âges extrêmes de la vie (personne âgée, nouveau-né), personne avec une maladie chronique ...



DANGER N°2 :

Ce sont **les produits chimiques biocides, détergents, acides ...**

Nécessaires dans certaines indications, leur utilisation doit être raisonnée et raisonnable.



CONCLUSION

Danger n°1 :

La chaîne épidémiologique explique comment une maladie infectieuse se transmet d'une source à une personne. Elle donne du sens aux actions attendues dans une perspective de prévention et de maîtrise du risque infectieux.

Danger n°2 :

La prise de conscience de cette réalité est capitale pour limiter l'usage et donc l'exposition à la chimie. La recherche d'équilibre entre bénéfique/risque est un impératif.

2

FOCUS SUR LES SITUATIONS À RISQUE INFECTIEUX

PRENDRE CONSCIENCE DU RISQUE

Ce n'est pas parce qu'on ne les voit pas qu'ils ne sont pas là.

Risque associé aux **mains** qui jouent un rôle majeur dans la transmission croisée de microorganismes.



Risque associé au **change** des enfants et à la **gestion des excréta**.



Risque associé à la **préparation**, la **distribution** et la **prise** des repas mais également au **stockage** des aliments (biberon, repas ...).



Risque associé à l'**environnement** (eau, air, surfaces) de la structure.



Risque associé à la **manipulation** du linge sale et des déchets.



Risque associé à la vie en **collectivité** et à la **promiscuité**.



Dans chacune de ces situations à risque infectieux, les mesures de prévention (hygiène des mains ...) sont vos **alliés** pour vous protéger, protéger les enfants et la collectivité !

3

LES MESURES DE PRÉVENTION

L'application de l'hygiène de base au quotidien est le premier rempart à la transmission des infections. Ces mesures de prévention permettent de mettre toutes les chances de son côté pour protéger :

- les jeunes enfants,
- les professionnels,
- la collectivité.

Lors de survenue d'épisode infectieux à potentiel épidémique (ex : gastro-entérite) au sein de la structure et/ou lors de la circulation des virus hivernaux, le renfort de l'hygiène de base est associé à l'application de mesures complémentaires pour éviter :

- de s'infecter quand on est au contact d'une personne malade (= je me protège),
- de transmettre une infection quand on est malade (= je protège les autres).



Ces mesures font partie du quotidien de toutes les parties impliquées : professionnels, parents et même enfants dès qu'ils sont en âge de comprendre et ainsi d'adopter les gestes d'hygiène de base qu'on leur enseigne. Elles sont ajustées en période épidémique.



Toutes les mesures de prévention sont déclinées ci-après.

TENUE AU TRAVAIL DU PROFESSIONNEL

Privilégier une tenue dédiée au travail.

Celle-ci :

- protège la tenue civile du professionnel
- évite de ramener des salissures et des microorganismes chez soi après sa journée de travail.

Prise de poste

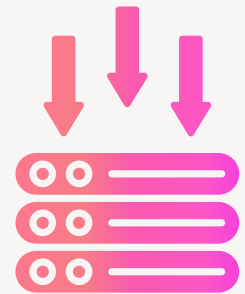


Fin de poste



Stratégie et choix institutionnel

- Définir le modèle de tenue au travail adapté et répondant aux exigences de confort et d'entretien simple.
- Mettre à disposition le nombre de tenue permettant le changement quotidien et le changement en cas de souillure.
- Prévoir les modalités d'entretien (lavage, séchage, stockage).
- Mettre à disposition un vestiaire permettant de déposer ses vêtements et chaussures civiles pour revêtir sa tenue professionnelle.



Mise en oeuvre par le professionnel



AU QUOTIDIEN :



- Douche
- Cheveux propres
- Habits propres



Disposer d'un trousseau permettant le **changement quotidien de la tenue** et le changement en cas d'incident (vomissements d'un enfant, projections de liquides biologiques au décours d'un change ou plus simplement taches alimentaires à l'occasion d'un repas...).



AU VESTIAIRE :

• À L'ARRIVÉE À LA CRÈCHE, IDÉALEMENT :

- Attacher ses cheveux s'ils sont longs.
- Retirer ses bijoux (montre, bracelets, bagues, alliance).
- Avoir les ongles courts, sans vernis ni faux-ongles.
- Réaliser une hygiène des mains.
- Retirer ses vêtements d'extérieur et ses chaussures de ville.
- Revêtir une tenue réservée au travail :
 - Tenue :
 - adaptée à l'activité pratiquée : tunique ou tee-shirt et pantalon,
 - propre, changée quotidiennement,
 - avec des manches courtes (prérequis à l'hygiène des mains),
 - en privilégiant le coton pour faciliter l'entretien.
 - Ni gilet ni sous-pull à manches longues qui dépasse pour laisser les poignets nus (prérequis à l'hygiène des mains).
 - Chaussures fermées antidérapantes et lavables (confort et sécurité).



• À LA FIN DE POSTE, IDÉALEMENT :

- Ôter sa tenue de travail.
- Revêtir sa tenue civile.
- Remettre ses bijoux (montre, bracelet, bague, alliance).



➔ Remarques concernant l'entretien de la tenue dédiée au travail :

- Privilégier l'entretien de la tenue par l'établissement.
- Si la tenue de travail est entretenue par le professionnel, la mettre dans un sac et la laver à part du linge de maison lors d'épisode infectieux dans la structure.



Si l'entretien a lieu dans la crèche, la buanderie est organisée de manière à accueillir une machine à laver et un sèche-linge. Respecter le principe de la marche en avant pour empêcher de mélanger le linge sale avec le linge propre. Définir les cycles de lavage et ranger le linge parfaitement sec.

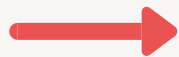
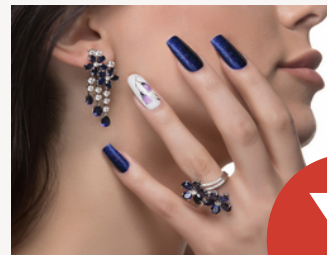
HYGIÈNE DES MAINS

Les mains jouent un rôle majeur dans la prévention des infections.



PRÉREQUIS :

- Pas de bijou (bague, alliance, montre, bracelet).
- Ni vernis, ni french manucure, ni faux ongles.



Ces bijoux et artifices entravent l'efficacité de l'hygiène des mains (HDM).



INDICATIONS :

- **A l'arrivée** à la crèche.
- **Au sein de la crèche :**
 - **Avant un geste propre** : préparer le repas, les biberons, aider à la prise de repas d'un enfant, organiser une activité individuelle ou collective avec les enfants.
 - **Après un geste sale** : changement de couche, manipulation de déchets et de linge sale, sortie des toilettes et toutes les fois où les mains des soignants sont visuellement sales.
- **Avant de quitter** la crèche.



En arrivant à votre travail



En quittant votre travail



Avant un geste propre



Après un geste sale



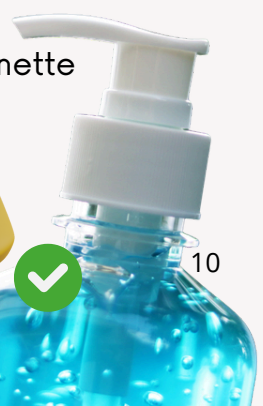
TECHNIQUES :

1- **Désinfection par friction avec un produit hydro-alcoolique** (= technique de référence) à réaliser :

- Sur des mains visuellement propres.
- Sur des mains parfaitement sèches (meilleure efficacité et meilleure tolérance).

2- **Lavage à l'eau et au savon** si les mains sont visiblement souillées :

- Préférer l'utilisation de savon liquide en flacon plutôt qu'en savonnette (contamination microbienne associée).
- Préférer les essuie-mains à usage unique à la serviette (contamination microbienne associée).
- Éliminer dans une poubelle à commande non manuelle (corbeille).



Afficher la technique de l'hygiène des mains



**Friction des mains
à la solution
hydroalcoolique (SHA)**



**Lavage
des mains
au savon doux**



**Lavage ou friction :
on récapitule pour faire le
bon choix au bon moment**



Questions SHA : les infox, c'est pas pour moi !

5 minutes pour voir ou revoir les VIDEOS de sensibilisation "Ma vie de SHA" de la boîte à outils de la mission nationale MATIS.

La solution hydroalcoolique (SHA) prend la parole dans 4 courtes vidéos et se raconte en abordant notamment les aspects pouvant poser questions. Histoire, intérêt, efficacité, tolérance, composition, innocuité, autant de sujets abordés pour dénoncer les infox et rétablir la vérité sur son rôle dans la prévention des infections associées aux soins.



visionnez-moi !



ON N'OUBLIE PAS L'HYGIÈNE DES MAINS DES ENFANTS :

L'hygiène des mains fait partie de l'apprentissage à l'hygiène de base des enfants. Dès qu'ils sont en capacité de s'approprier le message et le geste, on les sensibilise !



- **Méthode** : pour éviter le risque de mésusage des SHA (ingestion et contact oculaire), privilégier le lavage des mains à l'eau et au savon pour les enfants. Changer les serviettes très régulièrement, idéalement après chaque passage d'un groupe d'enfants accompagné par le même professionnel.
- **Indications** : avant un geste propre (ex : passer à table), après un geste sale (ex : être allé aux toilettes) et chaque fois que les mains des enfants sont visuellement sales.



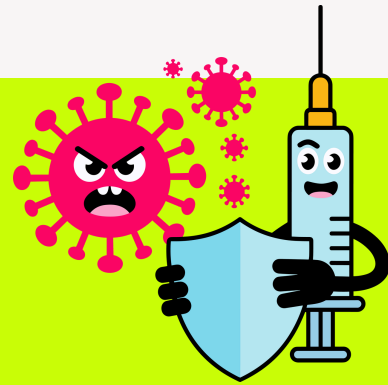
ON N'OUBLIE PAS L'HYGIÈNE DES MAINS DES PARENTS :

Mettre à disposition un flacon de SHA à l'entrée de la crèche pour les parents/visiteurs (installation du flacon non accessible aux enfants pour éviter tout risque de mésusage).

C'est stratégique pour engager chaque personne qui entre dans la crèche à réaliser une friction et c'est également une manière de rappeler l'importance de ce geste d'hygiène de base pour la prévention et la maîtrise du risque infectieux !

VACCINATIONS À JOUR

La **vaccination** augmente les chances de se protéger contre une maladie infectieuse pour laquelle un vaccin existe.
Mieux vaut prévenir que guérir !



La vaccination a pour la grande majorité des vaccins, une double dimension de protection :

- bénéfique individuel : je me protège.
- bénéfique collectif : je participe à la protection des autres.

Ils permettent d'éviter un très grand nombre de maladies et d'épidémies.

La vaccination représente l'un des plus grands succès de la santé publique : selon l'organisation mondiale de la santé (OMS), 2 à 3 millions de vies sont sauvées chaque année grâce à cet acte simple de prévention (Source : SpF).



Quels sont les vaccins indiqués pour les professionnels qui travaillent en crèche ?

Certaines vaccinations sont recommandées, d'autres sont obligatoires. Parlez-en au médecin du travail ou à votre médecin traitant.

Des informations complètes et actualisées sont disponibles sur le site <https://vaccination-info-service.fr/>

Les **informations sont actualisées chaque année** dans le calendrier des vaccinations publié par le ministère de la santé, des familles, de l'autonomie et des personnes handicapées :

SOCIAL ET MEDICO SOCIAL	D T P	Coque-luche	Grippe	Covid-19	Hépatite A	Hépatite B	Leptospirose	Rage	ROR	Varicelle
Personnels des établissements de garde d'enfants d'âge pré-scolaire (crèches, halte-garderie)	Obl	Rec			Rec	Obl (si exposés)			Rec (y compris si nés avant 1980, sans ATCD)	Rec (sans ATCD, séronégatif)
Assistants maternels	Rec	Rec			Rec					
Personnels des établissements et services sociaux concourant à la protection de l'enfance (dont les pouponnières)	Obl	Rec (petite enfance)			Rec (petite enfance)	Obl (si exposés)			Rec (y compris si nés avant 1980, sans ATCD) (petite enfance)	Rec (sans ATCD, séronégatif (petite enfance))

Obl = obligatoire **Rec** = recommandé **Exposés** = exposés à un risque professionnel évalué par médecin du travail **ATCD** = antécédents
ROR = Rougeole, Oreillons, Rubéole **D T P** = Diphtérie, Tétanos, Poliomyélite

<https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal>



Ne pas oublier de vérifier que les enfants sont à jour de leurs vaccinations.

HYGIÈNE RESPIRATOIRE

Pour **prévenir la transmission des infections respiratoires**, les personnes symptomatiques avec ou sans fièvre, appliquent les mesures d'hygiène respiratoire pour limiter la transmission des micro-organismes.



Hygiène respiratoire
les bons réflexes pour protéger les autres quand on tousse, éternue ou crache, qu'on soit ou non fébrile.

1 **ÉVITER DE CONTAMINER L'ENVIRONNEMENT**
Tousser dans son coude pour limiter la mise en suspension des postillons.
Se moucher dans un mouchoir en papier.
Éliminer le mouchoir après utilisation.
Se désinfecter les mains avec un produit hydroalcoolique, à défaut, se laver les mains à l'eau et au savon.

2 **ÉVITER DE CONTAMINER LES AUTRES**
Éviter les contacts rapprochés pour ne pas exposer les autres à vos microbes.
Protéger l'interaction si elle ne peut pas être évitée !

3 **AÉRER**
Aérer pour diluer les polluants, ici les microbes.
Minimum 10 minutes, 2 à 3 fois par jour.

4 **COMMUNIQUER**
Informer le médecin si les symptômes persistent.

5 **GARDER LES MAINS PROPRES**
Friction hydroalcoolique (gold standard) idéalement, à défaut, lavage des mains à l'eau et au savon plusieurs fois par jour.

Pias
Bourgogne Franche-Comté

version 1 - octobre 2025



Les moments clefs pour optimiser la qualité de l'air intérieur :

- Dormir :
 - avant la sieste pour améliorer, la qualité du sommeil
 - après la sieste
- Autres espaces de vie : respecter le minimum de 10 minutes, 2 à 3 fois par jour



ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Les équipements de protection individuelle (EPI) (masque chirurgical, tablier plastique, gants...) assurent la protection de tous quand ils sont indiqués.



PORT DU MASQUE CHIRURGICAL PAR LE PROFESSIONNEL :

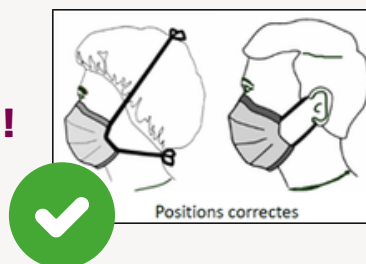
INDICATION :

- Professionnel symptomatique (dans le cadre de l'hygiène respiratoire).

CORRECTEMENT UTILISÉ, PROTECTION ASSURÉE :

- Se désinfecter les mains avec la SHA avant de prendre un masque dans la boîte.
- Prendre le masque dans sa boîte.
- Positionner correctement le masque :
 - déplier le masque.
 - poser le masque sur le visage (barrette en haut).
 - attacher les liens/mettre les élastiques derrière les oreilles sans les croiser.
 - pincer la barrette nasale.
 - le masque doit couvrir totalement le nez + bouche + menton.
- Une fois positionné, ne plus le toucher.
- Le changer dès qu'il est mouillé (éternuements, toux) ou a minima toutes les 4 heures.
- Retirer le masque, l'éliminer puis réaliser une désinfection des mains avec la SHA.

Pour être efficace, le masque doit couvrir la bouche ET le nez !



ON N'OUBLIE PAS DE PROTÉGER LA CRÈCHE :

Mettre à disposition une boîte de masque à l'entrée de la crèche pour que les parents mettent un masque s'ils présentent des symptômes (toux, nez qui coule...). C'est également une manière de rappeler l'importance de l'hygiène respiratoire comme un geste d'hygiène de base pour la prévention et la maîtrise du risque infectieux !

PORT DU TABLIER :

INDICATIONS IDÉALEMENT :

- Tablier à usage unique : intérêt majeur en période épidémique (gastro-entérite notamment) lors des changes pour protéger la tenue de travail et limiter le risque de transmission croisée.
- Tablier à usage unique ou en tissu : intérêt lors de la distribution des repas et atelier récréatif cuisine.



Et on n'oublie pas de réaliser une hygiène des mains AVANT le port et APRÈS le retrait du tablier !



En l'absence de tablier, toute tenue souillée doit être changée. Prévoir un change.

PORT DE GANTS :

INDICATIONS :

- Si risque de contact avec un produit biologique en particulier lors de changes souillées de selles et de contact avec une muqueuse ou de la peau lésée du petit.
- Si les mains du professionnel présentent des lésions cutanées.



CORRECTEMENT UTILISÉ, PROTECTION ASSURÉE :

- Le port de gants ne dispense pas de la réalisation de l'HDM avant et après le port de gants.
- Prendre les gants dans leur boîte juste avant le geste (pas de stockage dans les poches).
- Retirer les gants et les jeter immédiatement après la fin du geste.

→ Visionner "Mèl a la réponse" et en particulier les 2 séquences dédiées au change des enfants à **2'10"** et **2'24"**.



pas de stockage de gants dans les poches !



INTÉRÊT DES SURCHAUSSES ?



Aucune indication !

Le port de surchausSES génère des déchets plastiques sans apporter de valeur ajoutée en terme de prévention et de maîtrise du risque infectieux.

Recommandations :

- Port de chaussures réservées au travail pour les professionnels.
- **Retrait des chaussures par les parents dans le hall d'entrée s'ils doivent circuler à l'intérieur de la crèche.**

GESTION DES EXCRETA

Pour **prévenir l'exposition des personnes et de l'environnement à des micro-organismes** dont certains peuvent être des microorganismes pathogènes lors de la gestion des excréta (urines, matières fécales, vomissures ...).



PROTECTION DU PROFESSIONNEL :

- Tenue dédiée au travail.
 - Hygiène des mains après tout change, qu'il y ait ou pas port de gants.
 - Port de gants à usage unique
 - Port d'un tablier plastique à usage unique
- } • Idéalement lors de tous les changes.
• Et surtout en période d'épidémies de gastro-entérite.

BONNES PRATIQUES :

Les effets personnels de chaque enfant sont séparés les uns des autres.

L'enfant est en âge d'aller aux toilettes (avec ou sans réducteur) :

- Accompagner et éduquer :
 - Baisser l'abattant avant de tirer la chasse d'eau.
 - Faire réaliser par l'enfant une hygiène des mains à la sortie des toilettes.

L'enfant utilise le pot :



- Accompagner et éduquer : faire réaliser par l'enfant une hygiène des mains à la sortie des toilettes.
- Éliminer dans les toilettes les excréta (attention, à risque d'éclaboussures et donc de salissures de la tenue → idéalement porter un tablier plastique).
- Ne jamais utiliser de douchette pour le lavage du pot (risque d'éclaboussure majeur).
- Passer une lingette avec un produit détergent/désinfectant sur le pot après chaque utilisation selon le protocole de l'établissement. Laisser sécher avant réutilisation du pot (pour respecter le temps d'action du produit chimique et limiter l'exposition de l'enfant suivant à un produit chimique).

L'enfant porte des couches :

- S'équiper : port des EPI (gants et idéalement le tablier plastique en période de gastro-entérite pour ne pas salir sa tenue professionnelle).
- Changer l'enfant.
- Éliminer la couche directement dans la poubelle (commande non manuelle). En cas de selles liquides, mettre la protection dans un petit sac poubelle fermé puis déposer dans un second sac poubelle (également fermé).
- Entretenir le matelas à langer entre 2 enfants :
 - changer la protection papier si elle existe
 - nettoyer (cf page suivante).
- Réaliser une hygiène des mains à la fin du change.

LES MODALITÉS D'ENTRETIEN DES TABLES À LANGER

Les tables à langer sont exposées à des liquides biologiques. En ce sens, elles nécessitent un entretien exigeant.

	hors période épidémique		période épidémique	
	avantages	inconvénients	avantages	inconvénients
Papier à usage unique ou lavette (idéalement microfibre (MF)*) + détergent désinfectant	Efficacité chimique Mise en place aisée de la méthode	Exposition à la chimie Respect du temps de contact Contrainte du rinçage Dotation suffisante pour l'utilisation d'une lavette par change	Efficacité chimique Mise en place aisée de la méthode	Exposition à la chimie Respect du temps de contact Contrainte du rinçage Dotation suffisante pour l'utilisation d'une lavette par change
 MF* + eau	Innocuité Efficacité mécanique Gain du temps : ne nécessite pas de temps de contact ne nécessite pas de rinçage	Dotation suffisante pour l'utilisation d'une MF par change	Technique non recommandée en l'absence de preuve documentée d'efficacité	
 Vapeur (nécessite matériel pro (norme NFT 72-110) et formation des utilisateurs)	Efficacité Innocuité	Impossibilité entre 2 changes (contrainte organisationnelle forte)	Efficacité Innocuité	Impossibilité entre 2 changes (contrainte organisationnelle forte)

* 300 grammes/mètre carré . Page 9/16 de l'[avis de la SF2H relatif à la place de la microfibre réutilisable pour l'entretien des locaux en ES et EMS](#), version du 8/04/2025



HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE

- Offrir un cadre de vie sain et agréable.
- Diminuer le niveau de salissures et de contamination des surfaces et des sols dans le respect de la santé des enfants et des professionnels et plus largement de l'environnement.



POINT DE VIGILANCE :

Si l'hygiène des locaux est indispensable dans une perspective de propreté visuelle et de prévention du risque infectieux, prendre en considération dans la stratégie (produits/méthodes) l'impératif de protection des enfants et des professionnels vis-à-vis d'une exposition à un risque chimique est capital.

Le recours à la chimie doit être raisonné pour :

- ne pas exposer par contact les enfants et les professionnels
- ne pas dégrader la qualité de l'air intérieur.



limiter les émissions liées aux activités d'entretien :

- privilégier les produits reconnus pour leur labellisation écologique.
- limiter les références et un produit par usage.
- ne pas mélanger plusieurs produits.
- éviter d'utiliser conjointement plusieurs produits d'entretien.



Utiliser le bon produit au bon moment et de manière adaptée :

- formaliser le protocole d'entretien des locaux.
- former les professionnels (produits, méthodes).
- ne pas utiliser de produits sous forme d'aérosol.
- respecter les dilutions préconisées.
- respecter les temps de contact préconisés.
- rincer selon les recommandations du protocole.



Stocker correctement les produits :

- endroit dédié, identifié, ventilé, fermé (non accessible aux enfants).
- formaliser le protocole de stockage des produits en retenant le principe du 1er entré 1er sorti.
- **ne jamais transvaser** un produit d'entretien dans un contenant alimentaire.



Protéger les enfants et les professionnels :

- entretien réalisé en dehors de la présence des enfants.
- port du tablier plastique pour l'entretien des sanitaires.
- port de gants lors des contact avec les produits d'entretien.
- aérer les pièces pendant et après l'entretien des locaux.

MODALITÉS D'ENTRETIEN DES SOLS, SURFACES HAUTES ET SANITAIRES :

Sol :

- Dépoussiérer les sols :
 - Cette étape est indispensable et peut être suffisante selon le niveau de salissures.
 - Utiliser des raclettes ou des bandeaux non imprégnés de cire végétale en amont du lavage micro-fibre + eau.
 - Limiter fortement l'utilisation de l'aspirateur.
- Appliquer la **technique de référence : lavage microfibre + eau selon la méthode de pré-imprégnation**. Le recours à la chimie sur les sols est obsolète et sans valeur ajoutée.
- Utiliser la vapeur pour les entretiens quotidiens ou approfondis selon les ressources.

Surfaces hautes :

- Cf choix et méthodes possibles présentées page 17.
- Si utilisation de détergent/désinfectant, **rinçage obligatoire** des surfaces en contact avec les aliments.

Sanitaires :

- en fonction de la dureté (TH) de l'eau, la méthode retenue sera différente :
 - eau dure : lutte contre le tartre indispensable
 - micro-fibre + eau + vinaigre blanc
 - produit détergent/désinfectant/détartrant régulièrement (rythme à adapter en fonction de l'état des sanitaires et du résultat visuel obtenu) → rinçage obligatoire après respect du temps de contact nécessaire à l'action de détartrage.
 - eau peu ou non calcaire :
 - micro-fibre + eau
 - produit détergent/désinfectant/détartrant ponctuel (rythme à adapter en fonction de l'état des sanitaires et du résultat visuel obtenu) → rinçage obligatoire après respect du temps de contact nécessaire à l'action de détartrage.
- L'entretien des WC est réalisé à l'aide d'un produit détergent désinfectant */-détartrant en fonction de la dureté de l'eau.
- Utiliser la vapeur pour les entretiens quotidiens ou approfondis selon les ressources.

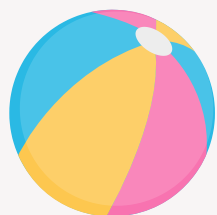
MODALITÉS D'ENTRETIEN DES ESPACES DE VIE :

Coin repas :

- Nettoyer les tables et plans de travail après chaque repas
- Privilégier le lavage microfibre + eau selon la méthode de pré-imprégnation
- En période épidémique, l'usage de lavette microfibre pré-imprégnée de détergent/désinfectant hors présence des enfants afin de leur éviter tout contact avec le produit est recommandé.
- **Rincer obligatoirement** les surfaces en contact direct avec les aliments.
- Ne pas utiliser de pulvérisateur (évite la brumisation de produit au niveau des voies respiratoires des enfants et des professionnels).
- Utiliser la vapeur pour les entretiens quotidiens ou approfondis selon les ressources.



Coin jeux :



- Entretien quotidien des jouets et tapis de jeux ou d'éveil
 - Passage en lave-vaisselle (température 40°C pour ne pas altérer les matériaux).
 - Recours au lave-linge pour les peluches ou livre en tissu.
- Modalités d'entretien du sol :
 - Utilisation de la vapeur
 - Micro-fibre + eau
 - Micro-fibre + détergent/désinfectant suivi d'un rinçage obligatoire
 - En période épidémique, utilisation d'un détergent/désinfectant suivi d'un rinçage obligatoire

REMARQUES :

- Possibilité d'utiliser des panières de jouets permettant la rotation quotidienne des jouets facilitant leur entretien.
- Privilégier le marquage CE ou NF du jouet avec la mention « conforme aux exigences de sécurité ».



Attention à la lecture
du marquage CE



Coin dodo :

- Literie individualisée à chaque enfant
- Entretien hebdomadaire de la literie (turbulette, drap ...) ou dès qu'elle est souillée : 40°C cycle long ou 60°C cycle normal.
- Modalités d'entretien des berceaux et petits lits :
 - Utilisation de la vapeur
 - Micro-fibre + eau
 - Micro-fibre + détergent/désinfectant suivi d'un rinçage obligatoire
 - En période épidémique, utilisation d'un détergent/désinfectant suivi d'un rinçage obligatoire



MODALITÉS D'ENTRETIEN DU LINGE :

Conseils généraux :

- Réaliser une hygiène des mains avant toute manipulation du linge propre.
- Réaliser une hygiène des mains après manipulation du linge sale.
- Port de protection si risque de contact avec le linge souillé : gants à usage unique et tablier imperméable à usage unique notamment en période de gastro-entérite.

Gestion du linge :

- Ne pas mélanger le linge propre avec le linge sale.
- Changer régulièrement le linge en fonction de son utilisation.
- Ne pas tenir le linge propre ou sale contre sa tenue professionnelle.
- Utiliser des modes de traitement du linge adaptés selon le protocole de l'établissement.
- Veiller au séchage complet du linge avant rangement.
- Ranger rapidement le linge après pliage ou repassage dans une armoire fermée.
- Assurer un entretien des placards de rangement du linge : définir une périodicité de cet entretien.

REMARQUES POUR LES VÊTEMENTS DE RECHANGE APPORTÉS PAR LES PARENTS :

Prévoir dans le sac de l'enfant un sachet permettant d'isoler le linge propre du linge sale.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Garantir la sécurité alimentaire.



HYGIÈNE DANS LA CUISINE

10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires



Chaque année, en France, un tiers des toxi-infections alimentaires déclarées surviennent au domicile. Des aliments mal conservés, pas assez cuits, ou des transferts de contaminants entre aliments, peuvent par exemple nous rendre malades.

Quelles sont donc les règles à respecter pour limiter les risques d'intoxication alimentaire ?

#1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec **de l'eau et du savon**.



#2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

Évitez de préparer les repas en cas de **gastro-entérite**. Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



#3 AU FRIGO SANS TARDER

Placez les aliments au réfrigérateur **au plus tard 2 heures** après leur préparation.



#4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur. Si des aliments se répandent à l'intérieur, nettoyez **immédiatement**. **Emballez bien** vos aliments.



#5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE



Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur **entre 0 et +4°C**. Vérifiez également l'étanchéité des portes.

#6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons **crus**, une autre pour les produits **cuits** et les légumes **propres**. Utilisez **des ustensiles et des plats propres** une fois vos aliments cuits.



#7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Conservez **au frais** vos produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non préemballés. Consommez-les dans les **trois jours** après achat.



#8 HACHÉ BIEN CUIT

Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent consommer **la viande hachée cuite à cœur** pour se protéger des agents pathogènes.



#9 VIGILANCE SUR LE CRU

La consommation de viande ou de poisson **crus** et de produits laitiers **au lait cru** est **fortement déconseillée** aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.



#10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et biberons des nourrissons ne doivent pas rester plus d'**une heure à température ambiante** et plus de **48 heures au réfrigérateur**.



www.anses.fr
Consultez notre article « Conseils d'hygiène dans la cuisine »
Cette infographie est en licence Creative Commons :
attribution pour diffusion commerciale, pas de modification.



Source : Anses. Conseils d'hygiène dans la cuisine : dix gestes simples pour prévenir les risques microbiologiques, 2010.



PRÉPARATION, STOCKAGE ET CONSOMMATION DES BIBERONS :

Réaliser les biberons dans des conditions d'hygiène strictes et les conserver au réfrigérateur s'ils sont préparés pour la journée.

En biberonnerie, le cadre réglementaire suivant est opposable :



- Arrêté du 29 septembre 1997 rend obligatoire le port de la charlotte
- Règlement 852/2004/CE : toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propre
- Afssa juillet 2005 recommande le port du masque afin de limiter au maximum la diffusion de gouttelettes potentiellement contaminantes provenant du nez et de la bouche

RECONSTITUTION DU BIBERON

A faire immédiatement avant la consommation par l'enfant :

- Hygiène des mains (ongles courts, sans vernis, sans bijoux)
- Masque dans le cadre de l'hygiène respiratoire (présence de symptômes - cf page 13)
- Tenue vestimentaire propre ou protégée d'un tablier
- Hygiène du plan de travail
- Biberon :

- en verre obligatoire (imposé par la loi Egalim depuis le 01/01/25)
- changement régulier des tétines

- Type d'eau :

Utiliser l'eau de distribution publique sous réserve des conditions suivantes :

- Après ouverture du robinet, un temps d'écoulement de l'eau est nécessaire avant de la recueillir pour qu'elle soit froide
- Seule l'eau froide est exclusivement utilisée car au-delà de 25°C, l'eau peut être plus chargée en micro-organismes et en sels minéraux
- La concentration de l'eau en plomb ne doit pas dépasser 10µg/L pour la préparation des biberons
- Le robinet utilisé fait l'objet d'un entretien régulier (nettoyage, détartrage notamment)
- La composition minérale de l'eau distribuée est compatible avec les critères de qualité pour les eaux embouteillées destinées à la consommation des nourrissons
- Il n'est pas recommandé d'utiliser de l'eau ayant subi une filtration ou ayant subi un adoucissement car sa charge microbienne peut être excessive

A défaut, eau embouteillée réfrigérée, peu minéralisée, provenant d'une bouteille ouverte depuis moins de 24h

- Éviter que le goulot de la bouteille d'eau entre en contact avec le goulot du biberon.
- Conservation des biberons :
 - Au réfrigérateur
 - A une température inférieure à 4°C.



Remarques si allaitement maternel :

- Favoriser l'accueil de la maman pour allaiter
- Si utilisation de biberon :
 - Transport du biberon du domicile au lieu de consommation dans une glacière ou dans un sac isotherme avec pack de glace
 - Biberon :
 - correctement identifié : nom, prénom de l'enfant, date et heure du 1er recueil de lait.
 - mis dans un réfrigérateur immédiatement à une température inférieure ou égale à 4°C.

CONSOMMATION DU BIBERON

- Biberon en verre à privilégier si besoin de réchauffer
- Réchauffer immédiatement avant consommation (bain-marie ou chauffe biberon)
- Ne pas utiliser de four à micro-onde
- Tout biberon non terminé dans l'heure est à éliminer. Lorsque le biberon a été réchauffé, ce délai est réduit à 30 minutes.

NETTOYAGE DU BIBERON, DES ANNEXES (BAGUES, TÉTINES ET CAPUCHONS)

- Après utilisation , vider le biberon, rincer au robinet à l'eau froide et laver en lave-vaisselle en utilisant un cycle complet supérieur ou égal à 65°C et séchage impératif
- Ne pas mélanger les biberons et le petit matériel annexe de préparation avec tout autre matériel.
- Changer régulièrement les goupillons de nettoyage.

ENTRETIEN DU RÉFRIGÉRATEUR



- **1 fois par semaine :**
 - Vider totalement son contenu.
 - Nettoyer toutes les surfaces intérieures à l'aide d'une lavette microfibre imprégnée de produit vaisselle dilué à l'eau tiède.
 - Rincer.
 - Désinfecter à l'aide d'une microfibre imprégnée de détergent/désinfectant, rincer.
 - Nettoyer les parties extérieures avec une microfibre imprégnée de détergent/désinfectant.
- **Entretien tous les 3 mois :**
 - Dépoussiérer l'arrière de l'appareil.

BONNES PRATIQUES



- Tous les produits stockés dans le réfrigérateur sont filmés ou operculés.
- Relevé quotidien de la température. L'appareil de mesure de la température de l'enceinte réfrigérée doit être étalonné régulièrement.
- Traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection.
- La porte doit être ouverte le moins longtemps et le moins souvent possible.
- Déconditionner les emballages de transport.

PRÉPARATION, STOCKAGE ET CONSOMMATION DES REPAS :

Les mesures d'hygiène essentielles à respecter incluent :

- L'organisation et entretien de l'office alimentaire, ou de la zone repas
- Les mesures d'hygiène lors du service des repas,
- Le maintien et le contrôle quotidien de la température des réfrigérateurs et des plats servis.

POUR LE SERVICE DES REPAS

Rappel : le respect des fondamentaux est essentiel pour tous les temps de repas de collations et de gouters :

- Porter une tenue propre (cheveux longs attachés) et un tablier de protection, possiblement en tissu à changer après chaque service.
- Se laver les mains avant et après toute manipulation des denrées alimentaires, zéro bijou, ongles courts, pas de vernis.
- Porter un masque en cas de toux ou rhume ...

Préparation du temps du repas

Dresser les tables :

- Vérifier la propreté des tables et nettoyer si nécessaire avec une microfibre + eau, si nécessaire additionnée de détergent vaisselle. Cf Page 19
- Vérifier la propreté de la vaisselle et dresser la table.
- Remplir les carafes ou les verres d'eau.
- Assurer l'hygiène des mains des enfants : avant et après le repas. Réserver l'usage des lingettes pré-imprégnées dans les situations où l'hygiène des mains est difficile.



Remise en température



- Liaison chaude : Article 19-37 de l'arrêté du 29 septembre 1997
- Liaison froide :
 - Article 21-22-23 de l'arrêté du 29 septembre 1997
 - Arrêté du 20 juillet 1998

• Liaison chaude

- Maintenir les plats chauds à une température supérieure ou égale à 63°C et les plats froids à une température inférieure à 10°C jusqu'au moment de servir.



Distribution pour une consommation immédiate

• Liaison froide

- La remise en température doit atteindre ou dépasser 63°C pour les plats chauds au moment du repas.



Pas de rupture de la chaîne du froid

A servir dans les 2 heures après la remise en chauffe

Distribution des repas

- Les préparations froides sont sorties dans un délai le plus proche de la distribution des repas.
- Surveiller et tracer la température des plats juste avant le service

Débarrassage des repas - Nettoyage de la vaisselle

- Desservir les tables.
- Eliminer les restes alimentaires biodéchets pour le composte (obligatoire depuis 1/1/2024) et autres déchets dans la filière habituelle.
- Nettoyer selon deux possibilités : préférer le lave-vaisselle.
 - **Lavage en lave vaisselle :**



- Respecter les cycles de lavage et de rinçage
- Contrôler la propreté et le séchage de la vaisselle
- Ranger la vaisselle
- Respecter les consignes d'entretien du lave-vaisselle (filtres...)

- **Lavage manuel :**

- Laver au liquide vaisselle (eau chaude $> 40^{\circ}\text{C}$)
- Rincer à l'eau tiède ou froide
- Contrôler la propreté et le séchage de la vaisselle. Préférer le séchage spontané sur un égouttoir ou essuyer et ranger dès que la vaisselle est sèche
- Changer les torchons entre chaque utilisation
- Ranger la vaisselle
- Ne pas utiliser d'éponge, remplacer par une brosse passant au lave-vaisselle
- Nettoyer l'évier et son environnement immédiatement après (détergent et rinçage)

ACCIDENT EXPOSANT AU SANG (AES) :

Définition de l'AES : tout contact avec du sang ou un liquide biologique contenant du sang et comportant soit :

- Une effraction cutanée (piqûre ou coupure).
- Une projection sur une muqueuse (œil, bouche) ou sur une peau lésée.



Extrêmement rare mais c'est bien de savoir !

RISQUE ASSOCIÉ AUX AES :

Être exposé aux microorganismes véhiculés par le sang. En pratique, 3 virus (VIH, virus de l'hépatite B et virus de l'hépatite C) constituent l'essentiel du risque.

PRÉVENTION DES AES :

Porter les EPI indiqués pour le geste à réaliser.



Manipuler avec précaution les aiguilles ou tout autre objet contondant tranchants.



Etre vacciné contre l'hépatite B si l'activité expose à un risque d'AES. L'indication est posée par le médecin du travail après évaluation du risque.

CONDUITE À TENIR EN CAS D'AES :



Le timing et les modalités de prise en charge d'un AES sont codifiés et se déclinent comme suit :

Premiers soins en urgence	→	0 - 5 minutes
<ul style="list-style-type: none">▪ Si piqure, coupure ou contact sur peau lésée :<ul style="list-style-type: none">○ Ne pas faire saigner.○ Nettoyer immédiatement la zone cutanée à l'eau et au savon puis rincer.○ Désinfecter pendant au moins 5 mn avec un des désinfectants suivants :<ul style="list-style-type: none">▪ Dakin®.▪ Eau de javel à 2, 6 % de chlore actif dilué au 1/5^{ième}.▪ A défaut Bétadine® dermique.▪ Si projection sur muqueuse :<ul style="list-style-type: none">○ Rincer abondamment au moins 5 mn au sérum physiologique ou à l'eau.		
Consulter en urgence un médecin référent ou un service d'urgences	→	0 - 4 heures
Déclarer l'accident de travail	→	0 - 24 heures
Consulter le médecin du travail	→	0 - 7 jours

VEILLER, REPÉRER ET ALERTER

- Veiller pour être en capacité de repérer un évènement sentinelle infectieux à potentiel épidémique
- Communiquer pour alerter : partager l'information, c'est accélérer l'action pour ajuster les mesures dans une perspective de prévention de la transmission croisée



OBJECTIF :

Eviter la diffusion épidémique d'un microorganisme pathogène transmissible au sein de la collectivité.

BONNE PRATIQUES :

Tout le monde est concerné : parents comme professionnels.

Le premier qui repère un symptôme inhabituel chez un enfant (toux, fièvre, diarrhée, démangeaison ...) prévient l'autre :

- Tout parent prévient l'équipe de la crèche si son enfant est symptomatique.
- Tout professionnel prévient sans délai le responsable de la crèche si un enfant présente des symptômes. Ce dernier, après avoir validé le signal, prévient les parents.

Ces symptômes sont peut être l'expression d'un évènement sentinelle infectieux à potentiel épidémique.

Le partage d'information permet d'adapter la prise en charge de l'enfant.

Remarque : l'enfant est également une source d'informations ! Selon son âge, il peut témoigner de ses symptômes.

4

ENFANT MALADE : CAT*

*conduite à tenir

Les mesures de gestion sont les mesures barrières qui permettent de casser une chaîne de transmission et limiter l'impact sanitaire et les épidémies.



PRINCIPES DE BASE :

Ces mesures sont adaptées au mode de transmission du microorganisme. Elles sont à mettre en place et à maintenir durant la période de contagiosité de la personne malade (enfant et/ou professionnel). Certaines maladies appellent à une éviction de la personne malade pendant la période de contagiosité. Se référer aux consignes du médecin traitant.

Idéalement l'enfant malade est gardé au domicile. Certaines crèches offrent la possibilité d'accueillir les enfants malades selon des critères qui leur appartiennent.

Donner des orientations de prise en charge ou de durée d'éviction dépend des organisations mises en place. Le CPIas est à disposition pour aider les crèches qui le souhaitent en appui à la gestion. En partenariat avec l'ARS BFC, des fiches techniques synthétiques seront dans les semaines à venir annexées à ce document.

QUAND ET COMMENT SIGNALER À L'ARS ?

En cas de situation infectieuse collective, inhabituelle, grave, évolutive ou difficile à maîtriser, contacter le Point focal régional de l'ARS Bourgogne-Franche-Comté, comme par exemples :

- des cas groupés de gale, coqueluche, teigne ;
- une suspicion d'intoxication alimentaire collective ;
- un ou plusieurs cas de maladie nécessitant des mesures rapides au sein de la collectivité comme la rougeole, les infections invasives à méningocoques ou à Haemophilus influenzae, la tuberculose.



Tél. : 0 809 404 900

Mél : ars-bfc-alerte@ars.sante.fr

Page de dépôt sécurisée : <https://bluefiles.com/ars/ars-bfc-alerte> (à utiliser si données à caractère personnel ou de santé)

Tout signalement urgent doit être doublé d'un appel téléphonique.



Remerciement aux professionnels ayant participé à la relecture du document :

- Equipe en charge des signaux infectieux, département veille et sécurité sanitaire, ARS BFC
- Marion Benouachkou, IDE hygiéniste, CHU Dijon
- Catherine Berzin-Blanchot, IDE hygiéniste, CHU Besançon
- Christine Chalandard, cadre supérieure de santé/cheffe de service PMI, directrice adjointe pôle Enfance et Famille, conseil départemental du Jura
- Jenny Menetre, puéricultrice cadre de santé, responsable territoriale PMI Dole
- Julie Monnet, cadre de santé, responsable territoriale PMI, Champagnole
- Marie Ciccolini-Roques, directrice, crèche intercommunale Champagnole Nozeroy Jura, la Hulotte
- Pascale Letondor, directrice adjointe, crèche intercommunale Champagnole Nozeroy Jura, la Hulotte



**DES QUESTIONS, UN BESOIN
COMPLÉMENTAIRE, CONTACTEZ-NOUS :**

CPias BFC



03 80 29 30 25

03 81 66 85 57



cpias-bfc@chu-dijon.fr

cpias-bfc@chu-besancon.fr