

# **Directives concernant la prévention et le contrôle des maladies transmissibles dans les garderies**

Révision – Juin 2015





# **Directives concernant la prévention et le contrôle des maladies transmissibles dans les garderies**

Révision – Juin 2015

# REMERCIEMENTS

---

La Division de la prévention et du contrôle des maladies transmissibles, Direction de la santé publique, ministère de la Santé et du Mieux-être (MSME), remercie les organismes suivants d'avoir collaboré à la révision du présent document :

- Ministère de l'Environnement
- Ministère des Services communautaires et ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance
- Division du développement sain, Direction de la santé publique, MSME
- Division de la santé environnementale, Direction de la santé publique, MSME
- D<sup>re</sup> Robin Taylor, médecin-hygiéniste, Régie de la santé de la Nouvelle-Écosse

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>1</b>
<b>PROMOTION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ</b> .....	<b>2</b>
<b>PROPAGATION DES INFECTIONS</b> .....	<b>4</b>
<b>CATÉGORIES DES MALADIES TRANSMISSIBLES</b> .....	<b>6</b>
<b>1.0 Maladies respiratoires</b> .....	<b>6</b>
1.1 Rhume et toux .....	7
<b>2.0 Maladies gastro-intestinales</b> .....	<b>8</b>
2.1 Diarrhée .....	8
2.2 Vomissements .....	10
<b>3.0 Contact direct ou indirect</b> .....	<b>11</b>
3.1 Éruptions cutanées .....	11
3.2 Blessures ou plaies ouvertes .....	12
<b>4.0 Liquides organiques : Transmissibles par le sang</b> .....	<b>13</b>
4.1 Directives concernant les objets pointus et tranchants - Aiguilles et seringues ..	14
4.2 Morsures dans les garderies .....	14
<b>5.0 Animaux et insectes</b> .....	<b>15</b>
<b>6.0 Flambées de maladie</b> .....	<b>17</b>
<b>PRATIQUES POUR RÉDUIRE LA PROPAGATION DES INFECTIONS ET DES MALADIES TRANSMISSIBLES</b> .....	<b>19</b>
<b>7.0 Vaccination</b> .....	<b>20</b>
<b>8.0 Lavage des mains</b> .....	<b>22</b>
<b>9.0 Changement des couches</b> .....	<b>22</b>
<b>10.0 Pratiques relatives à la salubrité des aliments</b> .....	<b>24</b>
10.1 Hygiène personnelle .....	24
10.2 Aliments .....	25
10.2.1 Décongélation des aliments .....	25
10.2.2 Préparation des aliments .....	25
10.2.3 Préparation et conservation du lait maternel et des substituts [préparation pour nourrissons] .....	26

10.2.4 Préparation pour les pique-niques et les sorties . . . . .	32
10.2.5 Aliments d'un traiteur . . . . .	33
10.2.6 Aliments apportés de la maison . . . . .	34
10.3 Conservation des aliments . . . . .	34
10.4 Lavage et stérilisation des ustensiles . . . . .	35
<b>11.0 Salubrité du milieu . . . . .</b>	<b>36</b>
11.1 Nettoyage . . . . .	36
11.2 Assainissement . . . . .	36
11.3 Désinfection . . . . .	37
11.4 Vêtements . . . . .	40
11.5 Mobilier et équipement . . . . .	40
11.6 Jouets . . . . .	40
11.7 Bacs à sable, jeux d'eau et autres aires de jeux sensoriels . . . . .	41
11.8 Lits d'enfant et couchettes . . . . .	43
11.9 Salles de bain . . . . .	43
<b>12.0 Animaux de compagnie . . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Annexe A : Se laver les mains! . . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Annexe B : Bonnes techniques de lavage des mains pour les nourrissons . . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Annexe C : Bonnes techniques de lavage des mains pour les tout-petits et les enfants d'âge préscolaire . . . . .</b>	<b>47</b>
<b>Annexe D : Bonnes techniques de lavage des mains pour le personnel . . . . .</b>	<b>48</b>
<b>Annexe E : Bonnes techniques pour l'emploi de gants jetables . . . . .</b>	<b>49</b>
<b>Annexe F : Bonnes techniques de changement de couches . . . . .</b>	<b>50</b>
<b>Annexe G : Bonnes techniques d'apprentissage de la propreté à l'aide de la toilette . . . . .</b>	<b>51</b>
<b>Annexe H : Bonnes techniques d'apprentissage de la propreté à l'aide du petit pot . . . . .</b>	<b>52</b>
<b>Annexe I : Bonnes techniques de nettoyage des déversements de sang ou de liquides organiques sur les surfaces . . . . .</b>	<b>53</b>
<b>Annexe J : Directives sur l'exclusion des enfants malades . . . . .</b>	<b>54</b>
<b>Bibliographie . . . . .</b>	<b>55</b>

# INTRODUCTION

---

Les enfants sont exposés à diverses maladies et affections transmissibles. Ils peuvent contracter des maladies en interagissant les uns avec les autres et avec le personnel, ainsi qu'en consommant des aliments contaminés. Le changement des couches des nourrissons et des tout-petits est le plus important facteur lié aux taux élevés d'infections intestinales dans les garderies.

Le présent document fournit une orientation ainsi que de l'information expliquant comment prévenir et gérer les maladies transmissibles dans les milieux de garde réglementés. Ceux-ci comprennent les établissements de garderie et les garderies en milieu familial (désignés aussi « programmes » dans le présent document). Il définit les responsabilités du personnel des garderies et des fournisseurs de services de garderie en milieu familial (personnel) et passe en revue les maladies et affections qui peuvent survenir dans ces milieux. Le document n'aborde pas les autres problèmes qui surviennent dans les milieux de garde, par exemple comment prendre la température des enfants ou donner des médicaments. L'ouvrage intitulé *Le bien-être des enfants : Un guide sur la santé en milieu de garde* fournit de l'information sur ces questions.

Le personnel et les parents ou tuteurs (la famille) jouent un rôle important dans la lutte contre les maladies dans les garderies en suivant de bonnes pratiques d'hygiène personnelle et de lutte contre les infections.

# PROMOTION DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ

---

## Contexte législatif

La loi sur la protection de la santé (*Health Protection Act*) et le règlement sur les maladies et les affections à déclaration obligatoire (*Notifiable and Conditions Regulations*) exigent que l'exploitant ou le directeur d'une garderie déclare auprès du médecin-hygiéniste régional de la Santé publique tous les cas où il est soupçonné qu'un enfant ou un membre du personnel est atteint d'une maladie à déclaration obligatoire. Une maladie à déclaration obligatoire est une maladie transmissible qui doit être déclarée conformément à la loi. Voir [novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/06061\\_ItsTheLawPoster\\_Fr.pdf](https://novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/06061_ItsTheLawPoster_Fr.pdf) pour une liste des maladies à déclaration obligatoire. L'exploitant, le titulaire du permis ou le directeur doivent aussi déclarer toute maladie inhabituelle affectant les enfants et le personnel, ou tous les taux de maladie au-dessus de la normale qui peuvent être une indication précoce d'une flambée de maladie.

Il faut aviser le médecin-hygiéniste afin qu'il puisse évaluer la situation et déterminer s'il y a d'autres risques de propagation et un risque pour la santé publique. Le médecin-hygiéniste et les travailleurs de la santé publique donnent un soutien et des conseils au personnel des milieux de garde concernant les maladies transmissibles.

En vertu de la loi sur la protection de la santé (*Health Protection Act*), le médecin-hygiéniste peut exclure du programme une personne atteinte d'une maladie transmissible qui a des symptômes d'une maladie transmissible (fièvre, diarrhée, vomissements, toux persistante et éruption cutanée), ou qui a été en contact avec une personne ayant une maladie transmissible. Il incombe ensuite au médecin-hygiéniste de déterminer quand cette personne peut revenir à la garderie. Le médecin-hygiéniste a également l'autorité de fermer la garderie si une maladie transmissible se manifeste à un taux plus élevé que la normale ou s'il y a risque d'une flambée.

Le *Règlement régissant les garderies* précise que les exploitants ou directeurs et le personnel de la garderie doivent reconnaître les signes et symptômes d'une maladie transmissible potentielle et isoler l'enfant des autres enfants tant qu'il n'a pas été évalué par un fournisseur de soins de santé. La loi sur les services de garderie (*Day Care Act*) et le règlement exigent que les établissements tiennent des dossiers quotidiens pour tous les nourrissons et les tout-petits. Les renseignements



consignés sont semblables à ceux que l'exploitant ou le titulaire du permis ou le directeur d'un programme de garderie doit fournir au médecin-hygiéniste en vertu du règlement sur les maladies et affections à déclaration obligatoire [*Notifiable Diseases and Conditions Regulations*].

Pour obtenir un permis, les programmes de garderie doivent fournir une recommandation du ministère de l'Environnement concernant la salubrité de l'établissement. Cette recommandation est formulée après une inspection du programme par un spécialiste de la salubrité des aliments (inspecteur de la Santé publique). Les recommandations sont fondées sur les normes de salubrité environnementale que l'on trouve dans l'ouvrage intitulé *Guide to Inspection of Child Care Centres* du ministère de l'Environnement. Pour plus d'information, communiquez avec le ministère de l'Environnement à [novascotia.ca/nse/dept/offices.asp](http://novascotia.ca/nse/dept/offices.asp). Si l'on constate un risque pour la santé relativement à la salubrité des aliments et à la salubrité environnementale dans l'établissement, le médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la Santé publique peut fermer l'établissement en vertu de la loi sur la protection de la santé [*Health Protection Act*].

Le ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance est chargé de la réglementation des programmes de garderie et de la prestation de services de consultation et de soutien pour améliorer la qualité des programmes. Au nom du ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance, les services d'octroi des permis du ministère des Services communautaires effectuent les inspections et les procédures d'application de la loi, y compris l'octroi des permis. Les permis de services de garderie sont valides pour une période de six mois (premier permis) jusqu'à cinq ans après la date de délivrance du permis. Le ministère a l'autorité de ne pas renouveler le permis si une inspection révèle que l'établissement ne respecte pas les exigences de la loi ou du règlement. Des renseignements sur les lois et les règlements régissant les services de garderie se trouvent sur le site Web du ministère à l'adresse : [ednet.ns.ca/earlyyears/acts\\_regs\\_standards.shtml](http://ednet.ns.ca/earlyyears/acts_regs_standards.shtml).

# PROPAGATION DES INFECTIONS

---

Les infections se propagent par l'interaction de trois éléments de base :

- agent infectieux – les germes
- hôte – une personne
- moyens de transmission – l'environnement

## Agents infectieux

- Les germes comprennent les bactéries, virus, parasites et champignons.
- Les germes sont tellement petits qu'on peut les voir uniquement sous un microscope.
- Les bactéries et les virus sont les germes les plus courants.
- Parfois, même seulement quelques germes peuvent causer une infection.
- Les germes ne causent pas tous des infections et des maladies.
- Les antibiotiques tuent les bactéries, mais non les virus.
- Certains germes peuvent survivre pendant des heures, ou même pendant des jours ou des semaines, sur les jouets et autres surfaces.

## Hôte

- Un hôte est une personne qui a une infection – soit un enfant ou un membre du personnel.
- L'hôte n'a pas besoin d'être gravement malade pour que les germes se propagent.
- Il se peut qu'une personne infectée ne montre pas de signes de maladie, mais qu'elle soit contagieuse.
- L'immunisation est un moyen efficace d'empêcher l'hôte d'être vulnérable à certains germes. Par exemple, nous pouvons prévenir la rougeole par la vaccination.
- L'immunité acquise naturellement par l'hôte au germe peut aussi protéger contre une infection. Par exemple, l'hôte peut développer une immunité naturelle à la varicelle à la suite d'une infection précédente.

## **Moyens de transmission**

Les germes peuvent se propager par les moyens suivants :

- contact, comme les touchers entre les enfants ou entre un enfant et l'employé
- l'air, par la toux ou l'éternuement
- contact par le toucher avec des selles ou des matières fécales, lors du changement de couches
- contact avec du sang ou autres liquides organiques provenant de blessures ou de plaies
- consommation d'aliments contaminés, comme des aliments mal réfrigérés, et consommation d'eau contaminée
- contact avec des vecteurs comme les animaux et les insectes – chiens, chats, puces
- contact par le toucher avec des objets contaminés, par exemple, jouets, lits d'enfant ou couchettes

**Les 10 plus grands transporteurs de maladies sont les doigts!**

# CATÉGORIES DE MALADIES TRANSMISSIBLES

---

Les maladies transmissibles peuvent être regroupées en différentes catégories :

- 1.0 Maladies respiratoires
- 2.0 Maladies gastro-intestinales
- 3.0 Contact direct ou indirect
- 4.0 Liquides organiques : transportés par le sang
- 5.0 Animaux et insectes
- 6.0 Flambées

Les symptômes des maladies comme la diarrhée, les vomissements, les éruptions cutanées, la toux et la fièvre sont abordés dans ces catégories. Les recommandations visant à aider le personnel à bien soigner un enfant malade seront aussi traitées dans ces catégories. Les directives sur l'exclusion sont aussi présentées dans chacune de ces catégories ainsi qu'à l'[Annexe K, Directives sur l'exclusion des enfants malades](#).

**Le site Web de la Société canadienne de pédiatrie présente d'autres renseignements et des fiches sur les infections et infestations courantes chez les enfants [soinsdenosenfants.cps.ca/handouts/illnesses-index](https://soinsdenosenfants.cps.ca/handouts/illnesses-index).**

## 1.0 Maladies respiratoires

Les germes dans la salive et les sécrétions nasales peuvent causer des maladies respiratoires. Ces germes se propagent d'une personne à l'autre par les voies respiratoires. Ils deviennent présents dans l'air lorsque nous toussons ou éternuons. Les autres sont exposés aux germes lorsqu'ils inspirent des gouttelettes suspendues dans l'air ou touchent des surfaces contaminées.

En s'essuyant le nez qui coule, l'employé ou les enfants peuvent transmettre des germes à leurs doigts. Les germes se propagent de nouveau si vous touchez une autre personne avec des doigts contaminés. En se frottant les yeux avec des doigts contaminés, on transmet souvent les virus de l'influenza et du rhume. Les germes ne se propagent pas tous aussi facilement. Certaines maladies, comme la méningite, se propagent juste par un contact étroit persistant.

## 1.1 Rhume et toux

Le rhume et la toux sont habituellement provoqués par un virus très contagieux. Les symptômes varient de légers à sévères. Le rhume et la toux peuvent être les premiers signes d'une maladie plus grave.

**Tableau 1 : Bien prendre soin des enfants qui ont le rhume et la toux**

Consignes à suivre pour prendre soin de façon sécuritaire des enfants qui ont le rhume et la toux :

1. Observez attentivement ces enfants pour déceler tous les autres signes de maladie.
2. Les enfants manifestant de légers symptômes peuvent continuer de fréquenter la garderie s'ils sont assez bien pour participer à toutes les activités, y compris les jeux à l'extérieur.
3. Appliquez de bonnes pratiques d'hygiène et encouragez les enfants à faire de même, par exemple se laver les mains souvent et se couvrir la bouche ou le nez pour tousser ou éternuer.
4. Si un enfant paraît malade et manifeste un ou plusieurs des symptômes suivants, avisez la famille, et si cela est possible, isolez l'enfant des autres enfants jusqu'à l'arrivée de la famille :
  - L'enfant ne peut pas participer à toutes les activités, y compris les jeux extérieurs.
  - L'enfant fait de la fièvre\* : température de plus de 100,4 °F, 38 °C [oreille], 99,5 °F, 37,5 °C [orale], 99,1 °F, 37,3 °C [axillaire] ou plus accompagnée d'un changement de comportement ou autres signes et symptômes (mal de gorge, éruption cutanée, vomissements ou diarrhée, mal d'oreille).
  - L'enfant a un changement de comportement soudain qui peut inclure : apathie ou somnolence, humeur grincheuse, irritabilité, difficulté à respirer ou toux persistante.

**\* Nota : Avisez la famille immédiatement si un enfant de moins de six mois fait de la fièvre, peu importe le changement de comportement ou les autres signes et symptômes. Les enfants âgés de moins de six mois qui font de la fièvre doivent être évalués par un fournisseur de soins de santé.**

## 2.0 Maladies gastro-intestinales

Les virus, bactéries et parasites causent des maladies gastro-intestinales, aussi appelées maladies entériques. Ces germes se propagent par la voie fécale-orale. C'est-à-dire que les matières fécales [selles] contaminent les mains, les jouets, les aliments, ou autres objets qui sont ensuite mis dans la bouche.

### 2.1 Diarrhée

La diarrhée est le symptôme le plus courant d'une maladie gastro-intestinale. Des cas graves de diarrhée peuvent provoquer des problèmes sérieux de déshydratation, en particulier chez les enfants.

La diarrhée est un changement dans les selles normales de l'enfant, qui passent d'un état solide ou semi-solide à un état liquide ou semi-liquide. Dans le cas d'une diarrhée, les selles sont plus fréquentes que normalement. Elles peuvent contenir des muqueuses ou du sang. La diarrhée est parfois accompagnée de nausées, vomissements et douleurs abdominales. L'enfant peut aussi perdre la maîtrise de la fonction intestinale.

La diarrhée survient lorsque l'intestin est stimulé ou irrité de façon inhabituelle. Les causes peuvent être infectieuses ou non infectieuses. La diarrhée causée par des infections peut durer de deux à sept jours. Pour que les causes infectieuses puissent être identifiées, il faut faire subir un examen médical à l'enfant et parfois lui faire passer des analyses de laboratoire. L'application de bonnes techniques de lavage des mains et de changement de couches aide à prévenir les maladies gastro-intestinales.

Causes infectieuses de la diarrhée

- infections virales comme un rota virus, un norovirus
- infections bactériennes, comme la salmonella, la shigella, l'*E. coli*
- irritation causée par une infection dans un organe adjacent comme le rein
- maladie générale comme l'influenza

Causes non infectieuses de la diarrhée

- consommation d'aliments ayant une action laxative, comme les pruneaux
- intolérance alimentaire
- maladie intestinale chronique
- excitation ou peur
- incontinence causée par l'inefficacité du muscle sphincter
- certains médicaments comme les antibiotiques, les laxatifs

## Tableau 2 : Directives concernant la diarrhée

Étapes à suivre pour gérer un cas de diarrhée de façon sécuritaire :

1. Si un enfant a un épisode de diarrhée, observez-le pendant le reste de la journée pour déceler les autres signes de maladie et avisez sa famille à la fin de la journée. S'il n'a pas d'autres épisodes de diarrhée et qu'il ne montre aucun signe de maladie, l'enfant peut retourner à la garderie le lendemain.
2. Si plus d'un épisode de diarrhée survient ou si la diarrhée est accompagnée de fièvre, vomissements ou de sang dans les selles, avisez la famille de venir le chercher. Recommandez à la famille de consulter son fournisseur de soins de santé si la diarrhée persiste. Le fournisseur de soins de santé peut demander une culture des selles afin de déterminer la cause de la diarrhée.
3. **AVISEZ LA FAMILLE IMMÉDIATEMENT SI L'ENFANT A DE FRÉQUENTS ÉPISODES DE DIARRHÉE, A L'AIR MALADE, FAIT DE LA FIÈVRE, A DE LA DOULEUR, OU S'IL MONTRE DES SIGNES DE SANG DANS LES SELLES.**  
Recommandez à la famille d'amener l'enfant chez le fournisseur de soins de santé le plus tôt possible pour avoir un diagnostic et un traitement.
4. Suivez de bonnes pratiques d'hygiène personnelle, par exemple lavez-vous les mains souvent et encouragez les enfants à faire de même.
5. Vous devez exclure l'enfant ou l'employé du programme de garderie jusqu'à ce qu'il n'ait plus de symptômes de diarrhée, de fièvre ou d'inconfort depuis au moins 24 heures ou plus pour certaines maladies, ou jusqu'à ce que les résultats des tests particuliers (au besoin) soient négatifs.
6. Nettoyez et désinfectez ce qui entoure l'enfant, y compris tous les objets que les selles auraient pu toucher, le plus tôt possible (voir [Section 11.0](#)). Accordez une attention spéciale à la désinfection de la zone de changement des couches et aux bonnes techniques de lavage des mains (Voir les Annexes [F](#), [G](#) et [H](#)).
7. Communiquez avec votre médecin-hygiéniste si vous avez des questions ou des inquiétudes par rapport à la réadmission de l'enfant, ou si vous soupçonnez une flambée d'une maladie transmissible. Voir la [Section 6.0](#) pour plus de détails.

## 2.2 Vomissements

Les enfants vomissent plus facilement que les adultes et ressentent moins d'inconfort lorsqu'ils vomissent. Les enfants peuvent vomir en raison de problèmes qui ne sont pas directement liés à l'intestin ou à l'estomac. Souvent, la cause du vomissement n'est pas infectieuse. Si un enfant vomit et qu'il a la diarrhée et fait de la fièvre, vous pouvez soupçonner une cause infectieuse.

**Tableau 3 : Directives concernant les vomissements**

Étapes à suivre pour gérer les cas de vomissement de façon sécuritaire :

1. Si un enfant a un épisode de vomissement, observez-le pour déceler d'autres signes de maladie et avisez sa famille à la fin de la journée. Si aucun autre épisode de diarrhée ne survient et qu'il n'y a aucun autre signe de maladie, l'enfant peut retourner à la garderie le lendemain.
2. Si l'enfant vomit plus d'une fois, ou s'il vomit et montre d'autres signes de maladie, comme la fièvre ou la diarrhée, avisez sa famille de venir le chercher. Dans la mesure du possible, isolez l'enfant des autres enfants en attendant l'arrivée de la famille. Avisez la famille de consulter son fournisseur de soins de santé si les vomissements persistent.
3. **Avisez la famille immédiatement si l'enfant a de fortes douleurs abdominales et qu'il vomit.** Avisez la famille de consulter son fournisseur de soins de santé le plus tôt possible.
4. Ne réadmettez pas un enfant ou un employé à la garderie avant qu'il soit complètement rétabli et n'ait plus de symptômes depuis au moins 24 heures, à moins qu'il soit déterminé que la cause du vomissement n'est pas infectieuse.
5. Pendant que vous portez des gants jetables, nettoyez et désinfectez le plus tôt possible l'endroit où l'enfant a vomi. (Voir le [Tableau 11](#) et l'[Annexe I](#)). Lavez-vous bien les mains après le nettoyage.
6. Communiquez avec votre médecin-hygiéniste si vous avez des questions ou des inquiétudes au sujet de la réadmission de l'enfant, ou si vous soupçonnez une flambée d'une maladie transmissible. Voir la [Section 6.0](#) pour plus de détails.



## 3.0 Contact direct ou indirect

### 3.1 Éruptions cutanées

Une éruption cutanée peut être un symptôme de certaines maladies qui se propagent par le contact physique, par l'air, et par le contact avec des matières fécales. Il peut s'avérer difficile de faire la distinction entre différents types d'éruptions cutanées.

Les enfants contractent de nombreux types d'éruptions cutanées. Une éruption cutanée est un symptôme d'une affection de santé qui peut être infectieuse ou non infectieuse. Lors de l'inscription d'un enfant, demandez au parent si l'enfant a des éruptions cutanées chroniques ou récurrentes, comme l'eczéma et les éruptions cutanées causées par les allergies alimentaires et autres. Ces éruptions cutanées ne sont pas infectieuses.

#### Éruptions cutanées causées par des infections

La plupart des infections qui se manifestent par une éruption cutanée se propagent par la toux, l'éternuement et la respiration **avant l'apparition de l'éruption**, par exemple, la varicelle et la rougeole. De nombreux enfants peuvent être exposés à l'infection avant que vous vous rendiez compte qu'il y a un problème. Si un enfant développe une maladie et une éruption cutanée, soyez aux aguets des premiers signes de maladie chez les autres enfants.

#### Éruptions cutanées causées par des parasites

Les parasites causent certains types d'éruptions cutanées accompagnées d'une très grande démangeaison sur le cuir chevelu ou la peau – poux, gale, et oxyures. Dans de tels cas, on parle d'infestation plutôt que d'infection, et l'infestation ne cause pas de maladies. **Ces infestations ne constituent pas un risque pour la santé publique.**

Les parasites se transmettent d'un enfant à l'autre lors d'un contact physique étroit ou lors d'un contact avec des objets personnels partagés – literie, chapeaux et peignes. Les éruptions cutanées causées par les parasites ne sont pas liées aux symptômes d'une maladie généralisée comme la fièvre ou la toux. Elles peuvent être facilement traitées.

#### Tableau 4 : Directives concernant les éruptions cutanées

Étapes à suivre pour gérer les cas d'éruptions cutanées de façon sécuritaire :

1. Observez l'enfant pour déceler d'autres signes de maladie, par exemple, la fièvre ou la toux ou des changements de comportement. S'il n'y a pas d'autres signes de maladie, avisez la famille d'un enfant ayant une éruption cutanée non identifiée de consulter un fournisseur de soins de santé pour déterminer la cause et pour obtenir un traitement, s'il y a lieu.
2. Si cela est possible, isolez l'enfant qui a une éruption cutanée accompagnée de fièvre ou d'autres signes de maladie des autres enfants – les autres signes de maladie, y compris vomissements et diarrhée.
3. Avisez la famille de l'enfant le plus tôt possible de venir le chercher.
4. Avisez la famille que l'enfant ne peut pas revenir à la garderie avant qu'il ait été examiné par un fournisseur de soins de santé et qu'il soit complètement rétabli. Demandez qu'on vous fournisse une note du fournisseur de soins de santé à cet effet si vous avez des inquiétudes.
5. Communiquez avec votre médecin-hygiéniste si vous avez des questions ou des inquiétudes au sujet de la réadmission de l'enfant, ou si vous soupçonnez une flambée d'une maladie transmissible. Voir la [Section 6.0](#) pour plus de détails.

### 3.2 Plaies ou blessures ouvertes

Les écoulements ou le pus des plaies et autres blessures de la peau peuvent contenir des bactéries qui se transmettent aux autres.

**Tableau 5 : Directives concernant les plaies et les blessures ouvertes**

Étapes à suivre pour traiter de façon sécuritaire les plaies ou les blessures ouvertes dont s'écoulent du liquide :

1. Assurez-vous que les plaies ou les blessures ouvertes sont recouvertes d'un pansement ou d'un bandage afin de retenir l'écoulement.
2. Jetez les pansements souillés ou sales dans une poubelle fermée avant que les autres puissent y être exposés, et lavez-vous les mains.
3. Tous les objets, meubles ou jouets contaminés par les écoulements doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés par d'autres personnes.
4. S'il est impossible de couvrir les plaies, il faudra peut-être exclure l'enfant ou le personnel du programme jusqu'à ce que la plaie soit guérie ou puisse être recouverte.

## **4.0 Liquides organiques : Transmissibles par le sang**

Le virus de l'hépatite B, le virus de l'hépatite C et le virus de l'immunodéficience humaine (VIH) sont des maladies transmises par le sang. Parfois, les enfants ou le personnel sont contagieux sans manifester de symptômes de ces maladies, mais ils n'ont pas besoin d'être exclus du programme.

Fondamentalement, le personnel doit présumer que tous les liquides organiques peuvent être infectieux. Si vous venez en contact avec du sang ou des liquides organiques, vous devez vous laver les mains immédiatement. Voir l'[Annexe A, Se laver les mains!](#) Les déversements de liquides organiques doivent être nettoyés et la surface contaminée doit être désinfectée immédiatement. Voir l'[Annexe I, Bonnes techniques de nettoyage des déversements de sang ou de liquides organiques sur les surfaces.](#)

Il n'est pas nécessaire de porter des gants jetables durant les activités normales de soins aux enfants pourvu qu'on se lave bien les mains.

Portez des gants jetables lorsque vous :

- avez des blessures ou des plaies ouvertes sur les mains;
- administrez les premiers soins à un enfant qui a des plaies qui saignent ou dont s'écoulent des liquides organiques.

## 4.1 Directives concernant les objets pointus et tranchants – Aiguilles et seringues

On trouve souvent des aiguilles et des seringues dans les terrains de jeux et dans les secteurs près des programmes de services de garderie.

**Tableau 6 : Directives concernant les objets pointus et tranchants**

Étapes à suivre pour manipuler de façon sécuritaire les objets pointus et tranchants (aiguilles, lancettes et seringues) :

1. Portez des gants résistants ou utilisez un tissu épais ou des pinces pour ramasser les aiguilles et les seringues.
2. N'essayez pas de remettre le capuchon sur l'aiguille.
3. Tenez le bout de l'aiguille éloigné de vous. Prenez bien soin de ne pas vous piquer.
4. Mettez l'aiguille dans un contenant incassable avec un couvercle, comme une cannette, ou une cruche ou une bouteille épaisse.
5. Lavez-vous les mains.
6. Transportez le contenant à la pharmacie la plus près pour le faire éliminer.
7. Si un employé ou un enfant se blesse avec une aiguille :
  - Restez calme.
  - Lavez la blessure avec de l'eau et du savon le plus tôt possible.
  - Avisez la famille de l'enfant.
  - **Obtenez des soins médicaux le plus tôt possible.**

## 4.2 Morsures dans les garderies

Le fait de mordre est un comportement normal chez les jeunes enfants. Les morsures sont fréquentes dans les milieux de garde, car les jeunes enfants se mordent souvent pendant qu'ils jouent ou qu'ils interagissent les uns avec les autres. Ces morsures transpercent rarement la peau et le risque d'infection est minime.

## Tableau 7 : Directives concernant les morsures

Étapes à suivre pour gérer les cas de morsure de façon sécuritaire :

1. Si la peau n'est pas transpercée, lavez la région mordue avec de l'eau et du savon et appliquez une compresse froide.
2. Si la peau est transpercée :
  - Laissez la blessure saigner un peu, sans comprimer.
  - Lavez la blessure avec de l'eau et du savon et appliquez un antiseptique doux comme du peroxyde d'hydrogène.
  - Avisez la famille de l'enfant qui s'est fait mordre et celle de l'enfant qui a mordu le plus tôt possible.
  - Avisez la famille de l'enfant qui s'est fait mordre de consulter un fournisseur de soins de santé si la région de la morsure enfle ou devient rouge.

## 5.0 Animaux et insectes

Les visites des fermes et des zoos pour enfants ou autres lieux qui ont des animaux sont des moyens populaires de voir des animaux et d'être en contact avec eux. Même si le contact entre les humains et les animaux présente des avantages, il constitue aussi un risque minime, mais réel de contracter une maladie transmissible à la suite de morsures et de griffures par des animaux.

Les maladies sont propagées par le contact direct avec des animaux ou indirectement par le contact avec les matières fécales, la salive ou l'enclos où se trouve l'animal. Des maladies comme l'*E.coli* 0157:H7 et la salmonelle ont été signalées chez des enfants et d'autres personnes ayant des affections médicales à haut risque après des visites de ces lieux.

Le personnel a l'obligation de prendre soin des enfants et de les protéger contre un risque imprévisible de dommages ou de blessures. Il doit être conscient des risques, élaborer et mettre en œuvre des procédures pour limiter les risques au minimum, et surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils suivent les procédures. Voir [novascotia.ca/nse/environmental-health/animal-exhibit-safety.asp](http://novascotia.ca/nse/environmental-health/animal-exhibit-safety.asp) pour plus d'information sur les visites de foires agricoles, de fermes et de zoos.

Les maladies infectieuses comme l'*E. Coli* 0157:H7, la salmonellose, et la campylobactériose ont aussi été constatées chez des enfants ayant consommé des produits laitiers non pasteurisés (crus) [lait, fromage et yogourt] et du cidre ou de jus de pomme non pasteurisé (cru) pendant les visites à la ferme. **Évitez ces produits.**

Il importe d'enseigner aux enfants de ne jamais toucher ou nourrir des animaux sauvages ou égarés. Ne tentez jamais de nourrir un animal sauvage ou égaré pour l'aider à retrouver la santé. Un animal malade pourrait être atteint de maladies comme la rage.

Si un employé ou un enfant se fait mordre ou griffer par un animal :

- Lavez la plaie immédiatement et à fond avec de l'eau chaude et du savon et appliquez un antiseptique ou de l'alcool à la région mordue ou à la griffure.
- Avisez la famille et dites-lui de consulter un fournisseur de soins de santé si la plaie nécessite un autre traitement.
- Communiquez avec la Santé publique si l'animal qui a mordu est sauvage, égaré ou si son propriétaire est inconnu. Consultez la page 18 pour les coordonnées.

On peut obtenir plus d'information sur la rage en visitant le site Web suivant : [novascotia.ca/dhw/CDPC/rabies.asp](http://novascotia.ca/dhw/CDPC/rabies.asp) [en anglais seulement]

Le personnel doit aussi être conscient du risque de la maladie du virus du Nil occidental causée par des morsures de moustiques ainsi que des risques de la maladie Lyme causée par des morsures de tiques.

Afin de réduire le risque de morsures de moustiques :

- Évitez les lieux et les heures de la journée où les moustiques sont plus actifs.
- Portez des vêtements protecteurs comme des chemises à manches longues de couleur vive, des pantalons, des chaussettes et un chapeau.
- Utilisez les insectifuges qui contiennent du DEET – plusieurs marques sont fabriquées en particulier pour les enfants. **Lisez et suivez toujours les directives sur l'étiquette et vérifiez que le produit convient à l'âge.**

On peut obtenir plus d'information sur le virus du Nil occidental sur le site Web suivant : [novascotia.ca/dhw/CDPC/west-nile-virus.asp](http://novascotia.ca/dhw/CDPC/west-nile-virus.asp) [en anglais seulement]

Afin de réduire le risque de morsures de tiques :

- Couvrez le plus de peau exposée possible en portant des souliers fermés, en glissant le bas des chemises dans les pantalons et le bas des pantalons dans les chaussettes.

- Utilisez des insectifuges personnels qui contiennent du DEET – plusieurs marques sont fabriquées en particulier pour les enfants. **Lisez et suivez toujours les directives sur l'étiquette et vérifiez que le produit convient à l'âge.**
- Après le retour d'une visite, le personnel doit examiner leur corps et leurs vêtements et ceux des enfants pour détecter les tiques qui pourraient y être restées.
- Retirez une tique le plus tôt possible et avisez la famille et recommandez-lui de consulter un fournisseur de soins de santé si des signes d'infection se manifestent.

On peut obtenir plus d'information sur la maladie de Lyme et les façons d'enlever une tique sur le site Web suivant : [novascotia.ca/dhw/CDPC/lyme.asp](http://novascotia.ca/dhw/CDPC/lyme.asp) (en anglais seulement)

## 6.0 Flambées de maladie

La définition d'une flambée de maladie dépend du type de maladie, des variations saisonnières et des recommandations provinciales particulières. Par exemple, un cas de rougeole est considéré comme une flambée. Une flambée est soupçonnée lorsqu'une maladie se manifeste à un taux plus élevé que prévu chez les enfants ou les membres du personnel. Des discussions dès le début avec votre médecin-hygiéniste peuvent aider à identifier et à prévenir une flambée.

La Santé publique détermine habituellement quand une flambée a lieu. Les mesures pour contrôler une flambée dépendent de la maladie. Il faut interrompre les jeux d'eau et les activités de jeux sensoriels pendant une flambée. Durant une flambée, les procédures de salubrité environnementale peuvent être différentes de celles présentées à la [Section 11.0](#), et elles doivent être suivies.

## Tableau 8 : Directives concernant les flambées

Étapes à suivre pour déterminer si une flambée existe :

1. Dépistez tous les symptômes qui peuvent indiquer la présence d'une maladie, en observant les enfants tous les jours.
2. Consignez tout comportement ou symptôme inhabituel des enfants ou des membres du personnel – diarrhée, fièvre, éruptions cutanées, symptômes respiratoires.
3. Consultez les fiches d'absence des enfants ou des membres du personnel pour vérifier les symptômes ou les tendances semblables.
4. Téléphonnez au bureau de la Santé publique le plus tôt possible pour signaler ces symptômes ou les taux d'absentéisme supérieurs à 10 % [ou les taux d'absentéisme qui sont supérieurs à ceux prévus par le programme ou la régie de santé publique]. Voir la liste ci-dessous pour obtenir les coordonnées du bureau de la Santé publique de votre région.

### Bureaux de la santé publique – Numéros de téléphone

Amherst	902-667-3319
Antigonish	902-867-4500, poste 4800
Bridgewater	902-543-0850
Dartmouth	902-481-5800
New Glasgow	902-752-5151
Sydney	902-563-2400
Truro	902-893-5820
Wolfville	902-542-6310
Yarmouth	902-742-7141



# PRATIQUES POUR RÉDUIRE LA PROPAGATION DES INFECTIONS ET DES MALADIES TRANSMISSIBLES

---

L'utilisation des pratiques de base de contrôle des infections contribue à protéger les enfants et les membres du personnel contre les infections dans les garderies.

Afin de favoriser la lutte contre la propagation des infections, le programme doit :

- établir et appliquer des politiques écrites pour bien gérer les infections et les maladies;
- communiquer ces politiques aux familles;
- observer et consigner tous les jours les symptômes des maladies manifestés par les enfants;
- tenir des carnets de vaccination à jour pour les enfants et les employés;
- établir et appliquer :
  - de bonnes techniques de lavage des mains pour tous les enfants et les employés;
  - de bonnes techniques de changement de couches, d'apprentissage de la propreté et autres pratiques générales d'hygiène;
  - de bonnes procédures de salubrité des aliments;
  - de bonnes procédures de salubrité environnementale et de manipulation des animaux.

## 7.0 Vaccination

La vaccination des enfants est un aspect important de la prévention des maladies transmissibles. Elle n'est pas requise par la loi en Nouvelle-Écosse, mais le ministère de la Santé et du Mieux-être et la Direction de la santé publique l'appuient et recommandent fortement que tous les nourrissons, les enfants d'âge préscolaire, les enfants, les jeunes et autres groupes à risque soient vaccinés dans le cadre du programme de vaccination de la Nouvelle-Écosse (voir [novascotia.ca/dhw/fr/CDPC-publications-fr.asp](https://novascotia.ca/dhw/fr/CDPC-publications-fr.asp)).

Le milieu de garde doit tenir une fiche de vaccination pour chaque enfant et la mettre à jour régulièrement dans le dossier des antécédents de santé de l'enfant.

### Tableau 9 : Directives concernant la vaccination

Étapes à suivre pour la tenue de fiches de santé appropriées pour les enfants :

1. Assurez-vous que la famille fournit des renseignements à jour sur la vaccination avant d'admettre l'enfant à la garderie. Voir [novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/13152\\_ChildhoodImmunizationSchedule\\_Fr.pdf](https://novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/13152_ChildhoodImmunizationSchedule_Fr.pdf).
2. Établissez les antécédents initiaux de santé et de vaccination pour chaque enfant.
3. Mettez à jour la fiche de vaccination de chaque enfant régulièrement. Les nourrissons et les tout-petits (moins de 18 mois) complèteront quand même la série initiale de vaccins. Il est particulièrement important de faire un suivi régulier des dossiers de ces enfants.
4. Envoyez des rappels périodiques aux familles des jeunes enfants afin qu'elles s'assurent que les fiches de vaccination sont exactes et à jour.
5. Pendant une flambée d'une maladie qui peut être prévenue par un vaccin, sur la directive du médecin-hygiéniste, un enfant ou un membre du personnel dont la vaccination n'est pas complète pour cette maladie peut être exclu de la garderie.

## Pourquoi la vaccination est-elle importante pour les fournisseurs de soins?

La vaccination à jour protège les travailleurs des garderies et les enfants dont ils s'occupent contre les maladies transmissibles. Il est recommandé que le personnel ait reçu les vaccins suivants :

Maladie	Recommandé pour le personnel
Tétanos-diphtérie-coqueluche acellulaire	Une injection de rappel pour adultes
Tétanos-diphtérie	Tous les dix ans
Rougeole, oreillons, rubéole	Recommandé pour les membres du personnel qui n'ont pas contracté ces maladies et qui ne sont pas immunisés, selon ce que confirme une analyse de laboratoire. Pour les adultes nés en 1970 ou après, 2 doses sont recommandées.
Varicelle	Recommandé pour les membres du personnel qui n'ont pas contracté ces maladies et qui ne sont pas immunisés, selon ce que confirme une analyse de laboratoire. [Le vaccin pour le personnel n'est pas payé par le gouvernement]
Influenza	Chaque année

Voir [novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/13156\\_AdultImmunizationSchedule\\_Fr.pdf](https://novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/13156_AdultImmunizationSchedule_Fr.pdf) pour le programme de vaccination.

## Employées enceintes

Les employées enceintes ou celles qui tentent de devenir enceintes doivent connaître leurs antécédents en matière de santé. Plusieurs maladies d'enfance peuvent être nocives pour l'enfant à naître et la mère qui n'est pas immunisée. Ces maladies comprennent la varicelle et la rubéole. Une femme doit demander à son fournisseur de soins de santé quels vaccins elle doit prendre avant la grossesse ou le plus tôt possible si la grossesse n'était pas prévue.

**Nota :** Les virus comme le cytomégalo virus et la cinquième maladie peuvent être nocifs pour l'enfant à naître. Les employées enceintes qui ont été exposées à ces virus doivent en parler avec leur fournisseur de soins de santé.

## 8.0 Lavage des mains

Le lavage des mains est le moyen le plus efficace d'empêcher les infections de se propager. L'application de bonnes techniques de lavage des mains pour le personnel, pour ceux et celles qui manutentionnent les aliments et pour les enfants est une façon d'assurer un milieu sain et sécuritaire.

Le meilleur évier pour le lavage des mains est muni d'un seul robinet pour l'eau chaude et l'eau froide, et de commandes au pied, au genou ou au poignet pour l'eau. Il faudra peut-être des robinets mélangeurs.

Mettez des essuie-tout et du savon liquide dans un distributeur de savon à l'évier. Il n'est pas nécessaire d'utiliser du savon désinfectant ou antimicrobien. Les distributeurs à cartouche sont préférables aux distributeurs de savon réutilisables. Si vous utilisez des distributeurs de savon réutilisables, lavez et désinfectez les contenants avant de les remplir. Les serviettes en tissu ne sont pas recommandées. Pour une illustration des bonnes techniques de lavage des mains, voir l'[Annexe A, Se laver les mains!](#)

**Les rince-mains à base d'alcool doivent être utilisés uniquement s'il n'y a ni eau ni de savon.** Il est recommandé que les désinfectants pour les mains contiennent au moins 60 % d'éthanol (alcool éthylique). Il faut éviter d'utiliser des désinfectants pour les mains si les mains sont visiblement souillées avec de la terre ou d'autres matériaux contaminés (par exemple, selles, urine, vomissements ou sang). Les enfants doivent être surveillés pendant qu'ils se lavent les mains avec un rince-mains à base d'alcool, car ce produit peut être nocif pour eux s'ils l'avalent. Assurez-vous que les enfants ont les mains totalement sèches avant de les laisser toucher des objets, en particulier la bouche avec les mains. Ces produits doivent être entreposés dans un lieu hors de la portée des enfants.

## 9.0 Changement de couches

Le taux d'infection intestinale dans les milieux de garde est lié directement à la présence d'enfants en couches. Le changement de couches est une des procédures qui risquent le plus de propager la diarrhée chez les enfants et le personnel. Les bonnes techniques de lavage des mains ainsi que le nettoyage et la désinfection des tables à langer aident à prévenir la maladie de la diarrhée dans les garderies.

Afin de réduire la propagation des maladies intestinales, la garderie doit s'assurer de ce qui suit :

- il y a un lieu de changement des couches approprié (voir le [Tableau 10](#))
- les bonnes techniques pour l'utilisation de gants sont appliquées ([Annexe E](#))
- les bonnes techniques pour le changement des couches sont appliquées ([Annexe F](#))
- les bonnes techniques pour la propreté sont appliquées ([Annexe G](#) et [H](#))

#### **Tableau 10 : Directives concernant le changement des couches**

Étapes à suivre pour la conception d'un lieu de changement des couches :

- Séparez TOUJOURS les lieux de changement des couches des aires de préparation des aliments. Il faut installer un évier avec du savon liquide et des essuie-tout pour le lavage des mains dans l'aire de changement des couches désignée.
- Assurez-vous TOUJOURS que la table à langer et le coussin sont faits de matériel doux non absorbant et facile à nettoyer. Nettoyez et désinfectez la table à langer entre chaque changement de couches. Voir l'[Annexe F](#).
- Assurez-vous TOUJOURS que la poubelle a un couvercle hermétique et est munie à l'intérieur d'un sac de plastique jetable. Videz la poubelle souvent. Lavez et désinfectez au moins une fois par jour.
- Ne distribuez JAMAIS des onguents et des crèmes en utilisant une méthode qui contaminerait le contenu, par exemple avec les doigts, avec des bâtons communs ou des tissus communs. Si vous devez utiliser des crèmes spéciales, utilisez TOUJOURS un ustensile individuel pour le distribuer à chaque enfant.
- Ne rincez JAMAIS des vêtements souillés ou des couches en tissu à la garderie. Mettez les vêtements ou les couches en tissu souillés dans un sac en plastique scellé pour les faire laver à la maison.
- N'utilisez JAMAIS uniquement un désinfectant pour les mains entre les changements de couches – lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon.

## 10.0 Pratiques relatives à la salubrité des aliments

Les enfants doivent recevoir des aliments qui sont sains et salubres. Les aliments salubres aident à empêcher le développement et la propagation de maladies infectieuses, comme les gastro-entérites.

Afin d'assurer la salubrité des aliments, les employés et le personnel des services alimentaires doivent appliquer de bonnes pratiques d'hygiène personnelle et savoir comment manipuler les aliments de façon sécuritaire lors de la préparation, de la conservation et du service.

Tous les milieux de garde qui servent des repas doivent compter au moins une personne qui a suivi avec succès un cours de formation reconnu pour ceux qui manipulent des aliments. Cette personne doit être présente lorsque les aliments sont préparés. On peut obtenir des renseignements sur ces cours en visitant le site suivant : [novascotia.ca/agri/programs-and-services/food-protection/food-hygiene-course](http://novascotia.ca/agri/programs-and-services/food-protection/food-hygiene-course) [en anglais seulement].

### 10.1 Hygiène personnelle

Pour appliquer de bonnes pratiques d'hygiène personnelle, suivez les étapes suivantes :

1. Élaborez et appliquez une politique claire concernant le personnel et la maladie. Par exemple, une personne qui manipule des aliments ne peut pas travailler si elle souffre d'une maladie gastro-intestinale comme la diarrhée.
2. Assurez-vous que ceux et celles qui manipulent les aliments se lavent les mains avec du savon liquide et de l'eau chaude :
  - avant de commencer à travailler;
  - lorsqu'ils reviennent au travail après une pause;
  - après être allés à la toilette;
  - après avoir manipulé des viandes, légumes ou fruits crus;
  - après avoir manipulé des ordures ou des conteneurs à ordures ménagères;
  - après s'être mouché ou s'être essuyé le nez;
  - après avoir terminé une autre activité qui pourrait leur avoir contaminé les mains.
3. Assurez-vous que ceux et celles qui manipulent les aliments ont les mains propres, ont des vêtements propres et ont les cheveux attachés. Ne permettez pas l'usage du tabac dans la cuisine ou dans le milieu de garde.
4. Assurez-vous que le personnel qui change les couches se lave les mains après avoir changé des couches et avant de préparer des aliments.

## 10.2 Aliments

Il est essentiel de bien recevoir, conserver, préparer et manipuler les aliments afin que le milieu de garde serve de la nourriture salubre. Suivez les recommandations suivantes pour préparer les aliments de façon sécuritaire :

### 10.2.1 Décongélation des aliments

- Ne décongelez pas les aliments sur un comptoir à la température de la pièce. Cela pourrait provoquer une croissance bactérienne rapide et mener à l’empoisonnement alimentaire.
- Appliquez les méthodes sécuritaires de décongélation suivantes :
  - Décongelez les aliments dans un réfrigérateur.
  - Décongelez les aliments à l’eau froide sous le robinet, si vous devez les décongeler rapidement.
  - Décongelez les aliments au micro-ondes et faites-les cuire immédiatement ensuite.
  - Faites cuire les aliments pendant qu’ils sont encore congelés si cela est possible.

### 10.2.2 Préparation des aliments

- Lavez à fond tous les fruits et légumes crus sous le robinet à l’eau froide.
- Lavez les dessus des boîtes d’aliments avant de les ouvrir. Lavez l’ouvre-boîte avec de l’eau savonneuse propre après chaque utilisation.
- Évitez de toucher les aliments avec les mains; utilisez des ustensiles propres pour mélanger et servir la nourriture.
- Avant chaque utilisation, lavez et désinfectez tous les ustensiles utilisés pour goûter les aliments pendant la préparation. Ne remettez pas un ustensile que vous venez d’utiliser pour goûter les aliments dans une casserole ou une assiette qui contient les aliments qui seront servis à d’autres.
- Lavez et désinfectez toutes les surfaces pendant que vous préparez les aliments afin de prévenir la contamination croisée des aliments et des surfaces de travail. Dans la mesure du possible, utilisez des zones ou des ustensiles séparés pour les aliments crus et les aliments prêts à manger.
- Lavez et désinfectez les aires de travail et lavez-vous les mains lorsque vous changez d’aliments crus à des aliments cuits, ou d’aliments crus à des aliments prêts à manger.

- Assurez-vous que la température est à au moins 74 °C [165 °F] lorsque vous faites cuire des aliments, ou à au moins 82 °C [180 °F] lorsque vous faites cuire de la volaille. Visitez le site suivant pour plus de détails : [novascotia.ca/agri/documents/food-safety/internal-cooking-temps.pdf](http://novascotia.ca/agri/documents/food-safety/internal-cooking-temps.pdf) [en anglais seulement].
- Maintenez une température minimale de 60 °C [140 °F] pour garder les aliments chauds.
- Maintenez une température minimale de 74 °C [165 °F] pour faire réchauffer des aliments.
- Réfrigérez les aliments préparés le plus tôt possible. Les aliments préparés ne devraient pas être d'une épaisseur de plus de deux pouces [environ 5 cm], afin qu'ils se refroidissent rapidement.
- Débarrassez-vous des restants qui ont été mis dans les bols de service pour les enfants.

### **10.2.3 Préparation et conservation du lait maternel et des substituts (préparation pour nourrissons)**

#### **Le lait maternel**

Le lait maternel est la seule nourriture dont le nourrisson a besoin pendant les six premiers mois de sa vie. Si un nourrisson est nourri au sein, une préparation pour nourrissons est le seul substitut acceptable pendant les six premiers mois. Le lait maternel continuera d'être la seule source de nourriture du nourrisson pendant 12 mois, et continuera d'alimenter le nourrisson aussi longtemps que la mère continuera de fournir du lait maternel. Certaines mamans peuvent alterner entre le lait maternel et la préparation pour nourrissons, ou fournir les deux au bébé. Il importe de travailler avec la famille pour établir un plan d'alimentation du nourrisson afin de déterminer comment donner le lait maternel au bébé et comment conserver ce lait. Il peut s'agir d'un plan à suivre si l'approvisionnement s'épuise, et d'un plan de transition vers d'autres types de lait s'il y a lieu.

#### **Conserver le lait maternel de façon sécuritaire**

- Assurez-vous que des étiquettes indiquant les renseignements suivants sont apposées aux biberons et aux contenants :
  - Nom de l'enfant
  - Date de réception
  - Date avant laquelle le lait doit être utilisé
- Mettez le lait maternel au réfrigérateur ou au congélateur dès qu'il est reçu, comme le souhaite la famille. Le lait maternel peut être conservé dans le même réfrigérateur que les autres aliments.



- Ne laissez jamais du lait maternel fraîchement exprimé à la température de la pièce pendant plus de 3 ou 4 heures.
- Le lait maternel qui n'a pas déjà été congelé peut être conservé au réfrigérateur à une température de 0 °C [32 °F] à 4 °C [40 °F] pendant une période maximale de 5 jours, toutefois une période de moins de 72 heures est l'idéal.
- Le lait maternel qui a été congelé peut être conservé pendant différentes périodes selon le type de congélateur.
  - Dans un compartiment congélateur d'un réfrigérateur à une température de -15 °C [5 °F] pendant deux semaines
  - Dans un compartiment congélateur muni d'une porte distincte à une température de -18 °C [0 °F] pendant 3 à 6 mois
  - Dans un congélateur à une température de -20 °C [-4 °F] pendant 6 à 12 mois
- Du lait maternel déjà congelé qui a été décongelé peut être réfrigéré sans danger pour une période maximale de 24 heures, après quoi il faut le jeter.

### **Préparer le lait maternel de façon sécuritaire**

- Lavez-vous les mains avant de préparer le lait maternel et de manipuler les biberons et après.
- Lavez et désinfectez les comptoirs où les biberons de lait maternel sont préparés.
- Vous pouvez décongeler le lait maternel congelé en le mettant au réfrigérateur ou en mettant le contenant dans de l'eau tiède.
- Pour réchauffer le lait maternel, mettez le contenant ou le biberon dans un plat ou un bol d'eau chaude.
- Ne réchauffez pas le lait maternel au four à micro-ondes. Les micro-ondes (ou les hyperfréquences) réchauffent de façon inégale et le lait maternel risque de brûler le nourrisson.

### **Nourrir le nourrisson avec du lait maternel de façon sécuritaire**

- Lavez-vous les mains avant de nourrir le nourrisson et après.
- Il ne faut pas alimenter un nourrisson dans un lit d'enfant ou en maintenant le biberon en place au moyen d'un support. Si le nourrisson est incapable de tenir un biberon, un membre du personnel doit le prendre dans ses bras pour lui donner le biberon.
- Si le bébé ne boit pas tout le lait dans le biberon de lait maternel, le lait non consommé peut être utilisé de nouveau à l'intérieur d'une période d'une heure ou deux. Si le lait n'est pas utilisé durant cette période, il doit être jeté.

- Si un nourrisson reçoit le lait maternel destiné à un autre enfant, les familles des deux enfants doivent être avisées.

## **Préparation pour nourrissons**

Dans le cas des nourrissons qui ne sont pas allaités au sein, le lait pour nourrissons est la seule nourriture dont ils ont besoin durant les six premiers de leur vie. Il ne faut pas donner des aliments solides aux nourrissons avant l'âge de 6 mois. Le lait pour nourrissons continuera d'être la principale source de nourriture des nourrissons de 6 à 12 mois. Certaines mamans peuvent alterner entre le lait maternel et le lait pour nourrissons, ou donner les deux types de lait selon les besoins. Travaillez avec la famille pour dresser un plan d'alimentation du nourrisson afin de déterminer comment donner la préparation pour nourrissons et conserver ce lait. Il peut s'agir d'un plan à suivre si l'approvisionnement s'épuise, et d'un plan de transition vers d'autres types de lait s'il y a lieu.

La préparation pour nourrissons est disponible sous forme de liquide prêt à servir, de liquide concentré ou de poudre. Il importe de suivre de façon exacte les proportions indiquées sur le contenant de la préparation.

## **Conserver la préparation pour nourrissons de façon sécuritaire apprêtée à la maison**

- Assurez-vous que des étiquettes indiquant les renseignements suivants sont apposées aux biberons et aux contenants de la préparation pour nourrissons :
  - Nom de l'enfant
  - Date de préparation
  - Date de réception
  - Date avant laquelle le lait doit être utilisé
- Mettez la préparation pour nourrissons au réfrigérateur dès qu'elle est reçue. La préparation pour nourrissons peut être conservée dans le même réfrigérateur que les autres aliments.
- Ne laissez jamais la préparation pour nourrissons (en poudre, en concentré liquide, ou prêt à servir) à la température de la pièce pendant plus de deux heures.

## **Donner la préparation pour nourrissons de façon sécuritaire**

- Lavez-vous les mains avant d'alimenter le nourrisson et après.
- Ne réchauffez pas la préparation pour nourrissons au micro-ondes. Les micro-ondes (ou les hyperfréquences) réchauffent de façon inégale et la préparation pour nourrissons risque de brûler le nourrisson.
- La préparation non consommée dans le biberon après l'alimentation doit être jetée.

Les nourrissons doivent recevoir un biberon fraîchement préparé chaque fois qu'ils sont nourris.

- Il ne faut pas alimenter un nourrisson dans un lit d'enfant ou en maintenant le biberon en place au moyen d'un support. Si le nourrisson est incapable de tenir un biberon, un membre du personnel doit le prendre dans ses bras pour lui donner le biberon.
- Si un nourrisson reçoit la préparation destinée à un autre enfant, les familles des deux enfants doivent être avisées.

Recommandations à suivre pour apprêter la préparation pour nourrissons dans une garderie :

### **Pour les préparations prêtes à servir**

- Les préparations prêtes à servir n'ont pas besoin d'être mélangées.
- Lavez-vous les mains avant d'apprêter la préparation.
- Jusqu'à ce qu'un enfant atteigne l'âge de 6 mois, il faut stériliser chaque fois tous les ustensiles utilisés pour apprêter la préparation en les mettant dans l'eau bouillante pendant deux minutes afin de s'assurer qu'il ne reste plus de germes. Ces ustensiles comprennent la tasse graduée, l'ouvre-boîte et les pinces, ainsi que les biberons et les tétines.
- Après que l'enfant a atteint l'âge de 6 mois, tous les ustensiles utilisés pour apprêter la préparation doivent être lavés et stérilisés conformément au Code de la Nouvelle-Écosse pour les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires (*Nova Scotia Food Retail & Food Services Code*) [novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf](https://novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf) [en anglais seulement].
- Lavez et désinfectez les comptoirs où la préparation est apprêtée.
- Conservez les biberons remplis au réfrigérateur. Les biberons doivent être utilisés dans les 48 heures. Après, la préparation doit être jetée.
- Une fois ouverte, la préparation prête à servir peut être fermée et conservée au réfrigérateur pendant une période maximale de 48 heures. Ensuite, elle doit être jetée.

### **Pour les préparations en liquide concentré :**

- Lavez-vous les mains avant de mélanger la préparation.
- Jusqu'à ce qu'un enfant atteigne l'âge de 6 mois, il faut stériliser chaque fois tous les ustensiles utilisés pour mélanger la préparation en les mettant dans l'eau bouillante pendant deux minutes afin de s'assurer qu'il ne reste plus de germes. Ces ustensiles comprennent la tasse graduée, l'ouvre-boîte et les pinces, ainsi que les biberons et les tétines.

- Après que l'enfant a atteint l'âge de 6 mois, tous les ustensiles utilisés pour mélanger la préparation doivent être lavés et stérilisés conformément au Code de la Nouvelle-Écosse pour les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires [*Nova Scotia Food Retail & Food Services Code*] [novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf](https://novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf) [en anglais seulement].
- Lavez et désinfectez les comptoirs où la préparation est mélangée.
- Jusqu'à ce qu'un enfant atteigne l'âge de 6 mois, il faut faire bouillir toutes les sortes d'eau utilisées pour mélanger la préparation pendant au moins une minute et les refroidir avant le mélange.
- L'eau de puits doit être analysée pour dépister la présence de bactéries et déterminer le contenu chimique. Il n'est pas sécuritaire d'utiliser de l'eau de puits qui contient des niveaux élevés d'éléments chimiques ou de minéraux pour mélanger la préparation, même si cette eau a été bouillie. Le ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse recommande de faire analyser votre eau de puits tous les six mois pour dépister la présence de bactéries, et tous les deux ans pour déterminer le contenu d'éléments chimiques. Composez le 1-877-9ENVIRO [1-877-936-8476] afin de vous renseigner davantage sur l'analyse de l'eau de puits.
- Si vous utilisez de l'eau de puits, continuez d'utiliser de l'eau bouillie aussi longtemps que le bébé boit une préparation pour nourrissons.
- Afin de mélanger la préparation pour nourrissons, suivez les directives sur la cannette. Servez-vous d'une tasse graduée, et non d'un biberon, pour mesurer les liquides parce que les mesures sur les biberons ne sont pas toujours exactes.
- Conservez les biberons au réfrigérateur à 4 °C [40 °F] ou moins. Les biberons doivent être utilisés dans les 48 heures suivantes. Après 48 heures, cette préparation doit être jetée.
- Une fois ouverte, la préparation à concentré liquide peut être fermée hermétiquement et conservée au réfrigérateur pendant une période maximale de 48 heures. À la fin de cette période, elle doit être jetée.

### **Préparation en poudre pour nourrissons :**

- Il n'est pas sécuritaire de donner une préparation en poudre aux bébés âgés de moins de 2 mois.
- Lavez-vous les mains avant de mélanger une préparation.
- Lavez et désinfectez les comptoirs où la préparation pour nourrissons est mélangée.
- Avant que l'enfant n'atteigne l'âge de 6 mois, vous devez stériliser tous les ustensiles utilisés pour mélanger la préparation pour nourrissons chaque fois en les mettant dans de l'eau bouillante pendant deux minutes afin de vous assurer qu'il

ne reste plus de germes. Ces ustensiles comprennent la tasse graduée, l'ouvre-boîte, les pinces et les biberons et les tétines.

- Après que l'enfant a atteint l'âge de 6 mois, vous devez laver et stériliser tous les ustensiles utilisés pour mélanger la préparation pour nourrissons conformément au Code de la Nouvelle-Écosse pour les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires (*Nova Scotia Food Retail & Food Services Code*) [novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf](http://novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf) (en anglais seulement).
- L'eau de puits doit être analysée pour dépister la présence de bactéries et déterminer le contenu de produits chimiques. Il n'est pas sécuritaire d'utiliser l'eau de puits qui contient des niveaux élevés de produits chimiques ou de minéraux, même si vous la faites bouillir. Le ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse recommande de faire analyser votre eau de puits tous les six mois pour dépister la présence de bactéries et tous les deux ans pour déterminer le contenu de produits chimiques. Composez le 1-877-9ENVIRO (1-877-936-8476) pour vous renseigner davantage sur l'analyse de l'eau de puits.
- Il est plus sécuritaire de mélanger un seul biberon de préparation pour nourrissons à la fois, car la préparation en poudre ne peut pas être stérilisée et peut contenir une petite quantité de bactéries.
- Afin de mélanger la préparation, suivez les directives sur la boîte. Utilisez une tasse graduée, et non un biberon, pour mesurer les liquides parce que les mesures sur les biberons ne sont pas toujours exactes.
- Peu importe l'âge de l'enfant, il faut amener l'eau (quelle que soit la catégorie d'eau) utilisée pour mélanger la préparation pour nourrissons à ébullition pendant une minute et la faire refroidir à une température maximale de 70 °C [158 °F] [refroidissez pendant pas plus de 30 minutes à la température de la pièce] avant d'ajouter la poudre. **Vous pouvez alors faire refroidir le biberon de la préparation pour nourrissons fraîchement préparé à la température de la pièce ou du corps (37 °C) en le plaçant rapidement sous l'eau du robinet ou dans un contenant d'eau froide ou glacée avant d'alimenter le nourrisson afin d'éviter le risque de brûlure.**
- **Si vous mélangez une préparation pour nourrissons destinée à un usage ultérieur**, vous devez amener l'eau utilisée pour le mélange à ébullition pendant une minute, dans un contenant de 1 L au maximum et la faire refroidir à une température d'au moins 70 °C [158 °F] [refroidir pendant pas plus de 30 minutes à la température de la pièce] avant d'ajouter la poudre. Vous pouvez ensuite refroidir le biberon de la préparation mélangée à la température de la pièce ou à la température du corps [37 °C] en le plaçant rapidement sous l'eau froide ou dans un contenant d'eau froide ou glacée avant de nourrir le nourrisson de façon à éviter le risque de brûlure.

- Si vous utilisez de l'eau de puits, continuez d'utiliser de l'eau bouillie aussi longtemps que le bébé boit de la préparation pour nourrissons.
- Si la préparation n'est pas utilisée immédiatement, mettez les bouteilles refroidies au réfrigérateur immédiatement.
- La préparation destinée à un usage ultérieur peut être conservée pendant 24 heures si elle est réfrigérée à 4 °C [40 °F].
- Conservez les contenants ouverts de préparation en poudre dans le contenant original fermé hermétiquement dans un lieu sec et frais, ailleurs que sur le plancher.
- Conservez les cannettes de préparation en poudre pendant 30 jours seulement. Étiquetez chaque cannette en y inscrivant la date à laquelle elle a été ouverte. Jetez après 30 jours ou avant la date d'expiration, selon la première des deux éventualités.

### **Donner la préparation pour nourrissons de façon sécuritaire**

- Lavez-vous les mains avant de nourrir le bébé et après.
- Ne faites pas réchauffer la préparation pour nourrissons au micro-ondes. Les micro-ondes (ou les hyperfréquences) réchauffent de façon inégale et le lait maternel pourrait brûler le nourrisson.
- La préparation non consommée dans le biberon après l'alimentation doit être jetée. Les nourrissons doivent recevoir un biberon fraîchement préparé chaque fois qu'ils sont nourris.
- Il ne faut pas alimenter un nourrisson dans un lit d'enfant ou en maintenant le biberon en place au moyen d'un support. Si le nourrisson est incapable de tenir un biberon, un membre du personnel doit le prendre dans ses bras pour lui donner le biberon.
- Si un nourrisson reçoit la préparation destinée à un autre enfant, les familles des deux enfants doivent être avisées.

### **10.2.4 Préparation pour les pique-niques et les sorties**

Lorsque vous vous préparez pour les pique-niques et d'autres sorties, tenez compte de la durée de la sortie et de la disponibilité d'un moyen de réfrigération adéquat. Une méthode de conservation inadéquate des aliments augmente le risque de la croissance des bactéries et peut provoquer un empoisonnement alimentaire.

Afin de bien vous préparer pour les pique-niques et les sorties, suivez les consignes suivantes :

- Apportez seulement des aliments non périssables, dans la mesure du possible. Ces aliments ne favorisent pas la croissance de bactéries, c.-à-d., normalement, ils n'ont pas besoin d'être réfrigérés pour être conservés de façon sécuritaire.
- Conservez les aliments périssables, comme les viandes, le poisson et la volaille cuits et les produits laitiers à une température de moins de 4 °C [40 °F]. N'apportez pas de viande, de poisson ou de volaille crus lors d'une sortie.
- Utilisez des rince-mains à base d'alcool ou des serviettes humides pour vous laver les mains et laver les mains des enfants avant de manger, si aucune installation adéquate pour le lavage des mains n'est disponible.
- Buvez de l'eau d'une source sécuritaire connue. Ne buvez pas de l'eau de sources naturelles, de ruisseaux ou de sources semblables. Dans le doute, apportez toujours de l'eau en bouteille.

### **10.2.5 Aliments d'un traiteur**

Le service de traiteur comprend les restaurants locaux et les fournisseurs de services alimentaires.

Il importe de bien préparer et conserver les aliments si la garderie utilise des aliments d'un service de traiteur. Le traiteur doit pouvoir répondre à plusieurs questions.

#### **OÙ le traiteur prépare-t-il les aliments?**

Les aliments doivent être préparés dans un établissement titulaire d'un permis.

#### **COMMENT le traiteur transporte-t-il les aliments à la garderie?**

Le traiteur doit protéger les aliments contre la contamination pendant le transport à la garderie et lors de l'arrivée. Les contenants fermés doivent être jetables ou faits d'un matériel de qualité alimentaire non absorbant et facile à laver.

#### **QUELLE est la température des aliments pendant leur transport à la garderie et lors de l'arrivée?**

Le traiteur doit maintenir les aliments chauds à une température de plus de 60 °C [140 °F] et les aliments froids à une température de moins de 4 °C [40 °F].

#### **QUELS ustensiles la garderie utilisera-t-elle pour servir et consommer les aliments?**

Le traiteur doit fournir un nombre suffisant d'ustensiles propres et stérilisés. S'il ne fournit pas les ustensiles, la garderie doit en avoir à sa disposition et doit pouvoir les laver et les stériliser.

La garderie doit communiquer avec un spécialiste en salubrité des aliments si elle doute de la salubrité ou de l'intégrité des aliments. Pour communiquer avec un spécialiste en salubrité des aliments, visitez : [novascotia.ca/nse/dept/offices.asp](http://novascotia.ca/nse/dept/offices.asp) [en anglais seulement].

### **10.2.6 Aliments apportés de la maison**

- Les aliments apportés de la maison constituent un risque pour la salubrité alimentaire, car les modes de préparation et de cuisson, la température et le transport de ces aliments ne sont pas connus.
- Lorsque pour des raisons médicales ou de régime alimentaire, un enfant doit apporter de la nourriture de chez lui ou si l'enfant est inscrit à un programme d'âge scolaire, cette nourriture doit être identifiée par une étiquette indiquant le nom de l'enfant. Cette nourriture doit aussi être réfrigérée au besoin.
- Les aliments que le ministère de l'Environnement considère comme représentant un faible risque, y compris les fruits et légumes entiers qui ont été tranchés pour des raisons autres que la récolte, et les plats cuisinés secs et non dangereux [c.-à.-d. les plats qui ne contiennent pas de crème, du pudding au lait, de fromage à la crème, de viande ou tout autre aliment pouvant être dangereux comme une garniture] peuvent être apportés à la garderie si le titulaire du permis de la garderie est d'accord.
- Pour des renseignements précis sur la salubrité alimentaire, consultez la norme pertinente à la page 15 des Normes concernant l'alimentation et la nutrition pour les garderies réglementées : [ednet.ns.ca/earlyyears/providers/FoodandNutritionalSupport.shtml](http://ednet.ns.ca/earlyyears/providers/FoodandNutritionalSupport.shtml).

### **10.3 Conservation des aliments**

Afin d'offrir des repas nourrissants et sains aux enfants, la garderie doit établir et faire respecter des conditions adéquates pour la conservation des aliments. Pour conserver les aliments de façon adéquate, suivez les consignes suivantes :

#### **Aliments réfrigérés :**

- Vérifiez que chaque espace réfrigéré est doté d'un thermomètre.
- Conservez les viandes, le poisson, la volaille et les produits laitiers à une température de moins de 4 °C [40 °F]. Mettez les viandes, le poisson et la volaille crus sur le rayon du bas et tous les aliments cuits prêts à manger sur le rayon du haut.
- Conservez les aliments congelés à une température de moins de -18 °C [0 °F].
- Suivez les consignes du fabricant pour la conservation des autres produits alimentaires.



- Couvrez ou enveloppez et étiquetez tous les aliments au réfrigérateur et au congélateur – étiquette portant le nom de l'aliment, la date de cuisson et le nom du chef.
- Assurez une bonne circulation d'air pour un refroidissement égal. Ne remplissez pas trop les réfrigérateurs, car cela pourrait bloquer ou empêcher la circulation d'air.
- Conservez les aliments périssables crus pendant 2 ou 3 jours seulement. Si vous devez les conserver plus longtemps, envisagez de les congeler.

### **Conservation à sec (aliments non réfrigérés) :**

- Maintenez les aires de conservation propres, sèches, bien ventilées et bien éclairées.
- Conservez uniquement des aliments dans les aires de conservation des aliments.
- Conservez les aliments au moins 15 cm [6 pouces] au-dessus du plancher sur des tablettes ou des palettes.
- Vérifiez que toutes les étagères sont fabriquées de matériaux non absorbants et faciles à nettoyer.
- Mettez les emballages ouverts et les aliments en vrac dans des contenants scellés et faciles à laver afin de prévenir la contamination.
- Entrez les insecticides et les produits chimiques dans une armoire ou une pièce verrouillée loin des aliments et hors de la portée des enfants.

## **10.4 Lavage et stérilisation des ustensiles**

Les ustensiles sales peuvent contaminer les aliments. Les ustensiles mal lavés et mal stérilisés peuvent provoquer l'insalubrité des aliments. Les aliments non salubres peuvent mener à un empoisonnement alimentaire.

Lavez et stérilisez tous les ustensiles qui touchent les aliments avant de les utiliser. Évitez la contamination croisée – n'utilisez pas le même couteau pour découper le poulet cru et pour découper le poulet cuit. Lavez bien le couteau entre chaque utilisation.

Pour laver et stériliser de façon sécuritaire les ustensiles à service multiple, il faut un évier à trois compartiments ou un lave-vaisselle.

Pour obtenir des détails précis sur le lavage et la stérilisation, communiquez avec un spécialiste en salubrité alimentaire à [novascotia.ca/nse/dept/offices.asp](http://novascotia.ca/nse/dept/offices.asp) [en anglais seulement].

## 11.0 Salubrité du milieu

De nombreux germes qui peuvent provoquer des maladies survivent longtemps sur les surfaces. Certains germes vivent quelques heures seulement, alors que d'autres peuvent vivre pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Dans certains cas, il ne faut que quelques germes pour causer une maladie.

Les bonnes méthodes de lavage et de désinfection jouent un rôle important dans la prévention des maladies et des infections à la garderie. Pour avoir un environnement propre et salubre, la garderie doit établir et appliquer de bonnes politiques sur le lavage et la désinfection.

### 11.1 Nettoyage

Le nettoyage est un moyen important d'enlever la poussière visible de diverses surfaces. Pour enlever la poussière, frottez la surface avec un chiffon ou une serviette humide avec un détergent domestique. Le frottement crée une friction et le détergent aide à désagréger les graisses et les protéines.

Le nettoyage enlève certains germes d'une surface sale, mais il n'enlève pas nécessairement tous les germes. Certains germes sont très résistants aux détergents. La seule façon de les enlever est de bien désinfecter la surface.

Une bonne façon de faire la distinction entre le nettoyage et la désinfection est de se rappeler que le nettoyage enlève la poussière qui est visible, alors que la désinfection enlève la plupart des germes qui ne sont pas visibles.

### 11.2 Assainissement

L'assainissement réduit les germes présents sur une surface ou un objet. L'assainissement ne doit pas être effectué seul. Il faut toujours nettoyer avant d'assainir car la poussière exerce une forte pression sur les produits chimiques que contiennent les solutions assainissantes et réduit leur efficacité. Si l'assainissement est effectué sans nettoyage, la surface ne peut pas être bien assainie.

Utilisez des gants pour assainir afin d'éviter le contact avec des matériaux corrosifs qui causent des problèmes cutanés. Lavez-vous toujours les mains après avoir nettoyé ou assaini. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir enlevé les gants de caoutchouc.

## 11.3 Désinfection

La désinfection désactive ou tue les germes qui peuvent être présents sur les surfaces environnementales, que le nettoyage n'enlève pas. Nettoyez toujours avant de désinfecter.

Utilisez des gants de caoutchouc pour désinfecter afin d'éviter tout contact avec des matériaux corrosifs qui provoquent des problèmes cutanés. Lavez-vous toujours les mains après avoir nettoyé ou désinfecté. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir enlevé les gants de caoutchouc.

### **Mélange d'une solution désinfectante**

Un javellisant domestique est le produit chimique le plus couramment utilisé pour désinfecter les objets et les surfaces dans les garderies. C'est un produit pratique, facilement disponible, économique et efficace. Un javellisant non dilué est un produit chimique corrosif. Il importe de le diluer jusqu'à un niveau d'efficacité. Un certain nombre d'autres produits désinfectants et de nettoyage disponibles peuvent être utilisés dans les garderies. D'autres produits remplaçant le javellisant domestique peuvent être utilisés aux conditions suivantes :

- Un numéro d'identification du médicament (DIN) pour les surfaces aptes au contact alimentaire et le numéro d'homologation du produit antiparasitaire pour les surfaces qui ne sont pas des surfaces aptes au contact alimentaire sur l'étiquette sont inscrits sur l'étiquette.
- Ils sont efficaces pour leur utilisation prévue.
- Les directives des fabricants peuvent être suivies exactement comme elles ont été imprimées sur l'étiquette.

Le tableau ci-dessous donne des directives pour le mélange de diverses solutions désinfectantes.

**Tableau 11 : Mélange et utilisation d'un désinfectant ou produit de nettoyage**

<b>Emploi d'un javellisant domestique</b> [Force originale environ 5.25 % hypochlorite de sodium]		
Désinfecter / Assainir	Dilution	Méthode
Salle de bain, tables à langer, jouets, tables d'eau, tapis de couchage, chaises, surfaces générales	Ajouter 2 c. à thé [10 ml] de javellisant à chaque litre d'eau  Environ 500 parties par million [ppm] de chlore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer à une surface propre.</li> <li>• Laisser sur la surface pendant 2 minutes.</li> <li>• Laisser sécher à l'air.</li> <li>• Les surfaces comme les tables à langer et les pots peuvent être essuyés après 30 secondes avec un essuie-tout jetable.</li> </ul>
Surfaces aptes au contact alimentaire, vaisselle, couteaux, fourchettes et cuillers, jouets que les enfants se mettent dans la bouche	Ajouter ½ c. à thé [2,5 ml] – 1 c. à thé [5 ml] de javellisant à chaque litre d'eau  Environ 100 ppm de chlore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire tremper les objets nettoyés dans une solution désinfectante pendant 2 minutes ou vaporiser cette solution sur les surfaces et laisser reposer pendant au moins 2 minutes.</li> <li>• La surface peut être essuyée avec un essuie-tout jetable propre.</li> </ul>
Surfaces contaminées par le sang, les matières fécales, les vomissures, ou autres liquides organiques	Ajouter 7 c. à soupe [100 ml] de javellisant à chaque litre d'eau  Environ 5000 ppm de chlore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer à une surface propre.</li> <li>• Laisser sur la surface pendant 30 secondes.</li> <li>• Laisser sécher à l'air.</li> <li>• Assurer une ventilation adéquate.</li> </ul>

[suite à la page suivante]

## Emploi de composés d'ammoniac quaternaire

Désinfecter / Assainir	Dilution	Méthode
Surfaces aptes au contact alimentaire, poissons, couteaux, fourchettes et cuillers, jouets que les enfants se mettent dans la bouche	200 ppm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivre les directives du fabricant.</li> </ul>

## Emploi de l'iode

Désinfecter / Assainir	Dilution	Méthode
Surfaces aptes au contact alimentaire, poissons, couteaux, fourchettes et cuillers, jouets que les enfants se mettent dans la bouche	25 ppm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivre les directives du fabricant.</li> </ul>

Directives pour mélanger les solutions désinfectantes ou assainissantes :

- Utilisez de l'eau potable seulement.
- Versez toujours du javellisant dans l'eau
- N'utilisez pas de flacons ou de contenants vaporisateurs clairs, car la lumière diminue la force de la solution.
- Mélangez une nouvelle solution tous les jours. Les solutions de javellisant domestique perdent rapidement de leur force. Jetez les solutions non utilisées à la fin de la journée.
- Étiquetez les contenants en y indiquant le nom de la solution et sa dilution. Suivez les exigences de votre programme du Système d'information sur les matières dangereuses au travail [SIMDUT] pour l'étiquetage et l'entreposage des désinfectants.
- Pour tous les autres nettoyants ou désinfectants, suivez les directives du fabricant pour la force de l'application, le temps de contact et le rinçage ou l'essuyage.
- NE MÉLANGEZ PAS du javellisant avec d'autres produits chimiques.**
- Gardez toutes les solutions chimiques hors de la portée des enfants.**

## **11.4 Vêtements**

Les vêtements et autres effets personnels doivent être entreposés dans des compartiments individuels (cagibis) ou sur des crochets. Il ne faut pas rincer les vêtements et autres effets personnels, y compris les couches en tissu, qui sont souillés à la garderie. Il faut les placer dans un sac en plastique scellé pour qu'ils soient lavés à la maison.

Lavez les vêtements chics toutes les semaines, ou plus souvent s'ils sont souillés.

## **11.5 Mobilier et équipement**

Afin de bien désinfecter certains meubles et pièces d'équipement, vaporisez une solution de nettoyage sur les tables et les chaises et laissez reposer la solution pendant au moins deux minutes. Essuyez avec une serviette jetable.

## **11.6 Jouets**

Nettoyez et désinfectez au moins une fois par jour les jouets que les nourrissons et les tout-petits se mettent dans la bouche. Nettoyez et désinfectez les autres jouets et ceux utilisés par les enfants plus âgés une fois par semaine, ou plus souvent s'ils sont contaminés.

Afin de bien nettoyer et désinfecter les jouets de façon à prévenir la propagation de germes, suivez les consignes suivantes :

1. Lavez et désinfectez les jouets en plastique comme vous le feriez pour le mobilier et l'équipement susmentionné.
2. Essuyez avec un chiffon humide les jouets comme les livres et les casse-tête avec un désinfectant toutes les semaines.
3. Lavez à la laveuse les jouets doux en peluche au moins une fois par semaine, et plus souvent s'il le faut.
4. Entreposez les jouets personnels dont l'enfant ne se sert pas dans le cagibi de celui-ci.
5. Les jouets personnels, y compris les jouets en peluche, qui ont été souillés doivent être placés dans un sac en plastique pour qu'ils soient lavés à la maison.

## 11.7 Bacs à sable, jeux d'eau et autres aires de jeux sensoriels

Les bacs à sable et les aires de jeux d'eau sont de magnifiques endroits pour les jeux d'enfant, mais elles sont aussi une source de germes. Afin d'établir des aires de jeux sécuritaires, suivez les consignes suivantes :

### Bacs à sable

#### À l'extérieur

- Couvrez les bacs à sable à l'extérieur lorsqu'ils ne sont pas utilisés afin d'empêcher les animaux d'y avoir accès. Vérifiez que le couvercle est bien ajusté et hermétique.
- Râtelez le sable tous les jours et faites une vérification tous les jours pour déceler les excréments ou l'urine d'animaux ou d'humains.
- Si vous trouvez des excréments d'animaux ou d'humain, videz le bac à sable, jetez le sable contaminé, nettoyez et désinfectez le bac à sable, et laissez-le sécher à l'air avant de le remplir avec du sable propre.
- Si vous trouvez seulement de l'urine, laissez le bac à sable ouvert au soleil. Il ne faut pas permettre aux enfants de l'utiliser pendant 24 à 48 heures.
- Nettoyez et désinfectez les jouets du bac à sable au moins une fois par semaine.
- Remplacez le sable à l'extérieur tous les deux ans.

#### À l'intérieur

- Couvrez la table-bac à sable lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Jetez le sable tombé sur le plancher.
- Jetez le contenu et nettoyez et désinfectez la table-bac à sable trois fois par année, ou plus souvent s'il est contaminé.
- Nettoyez et désinfectez les jouets de la table-bac à sable au moins une fois par semaine.

### Jeux d'eau

#### Tables de jeux d'eau

- Le personnel et les enfants doivent se laver les mains avant de jouer à des jeux d'eau et après.
- La table d'eau doit être remplie d'eau potable fraîche immédiatement avant d'être utilisée.

- Surveillez les enfants et ne les laissez pas boire l'eau.
- Videz, nettoyez et désinfectez le contenant des jeux d'eau après chaque utilisation – au moins une fois par jour.
- Nettoyez et désinfectez les jouets utilisés pour les jeux d'eau tous les jours.
- Les enfants qui ont une infection quelconque ou qui ont des plaies ou des blessures ouvertes ne peuvent pas participer aux jeux d'eau.
- Pendant une flambée de maladie, il faut cesser d'utiliser la table de jeux d'eau.

### **Barboteuses**

- La barboteuse doit être remplie d'eau potable fraîche immédiatement avant d'être utilisée.
- Il faut entreposer la barboteuse afin de prévenir l'accumulation d'eau.
- La barboteuse doit être d'une profondeur d'au moins 12 pouces d'eau.
- Surveillez les enfants et ne les laissez pas boire l'eau.
- Videz, nettoyez et désinfectez la barboteuse après chaque utilisation.
- Les enfants en couches ne peuvent pas participer aux jeux d'eau dans la barboteuse.
- Les enfants qui ont une infection quelconque ou qui ont des plaies ou des blessures ouvertes ne peuvent pas participer aux jeux d'eau.
- Pendant une flambée de maladie, il faut cesser d'utiliser la barboteuse.

### **Autre matériel de jeux sensoriels**

- Le personnel et les enfants doivent se laver les mains avant de participer à des jeux sensoriels, et après.
- Les objets de jeux sensoriels, comme le riz, les pâtes, le confetti et autres doivent être jetés une fois par semaine ou plus souvent s'ils sont contaminés.
- Nettoyez et désinfectez le bassin lorsque le matériel sensoriel est remplacé.
- Pendant une flambée de maladie, il faut cesser d'utiliser la table de jeux sensoriels.



## 11.8 Lits d'enfant et couchettes

Les lieux de sommeil sont une source potentielle de propagation des maladies. Afin de prévenir la propagation de maladies, suivez les consignes suivantes :

- Assignez chaque couchette, lit d'enfant ou tapis de couchage et la literie appropriée à un enfant particulier.
- Lorsque les couchettes, lits d'enfant ou tapis de couchage ne sont pas utilisés, espacez-les d'au moins 46 cm [18 po] afin que les enfants ne puissent pas se toucher les uns les autres. Voir le *Règlement régissant les garderies* en visitant le site suivant [ednet.ns.ca/earlyyears/acts\\_regs\\_standards.shtml](http://ednet.ns.ca/earlyyears/acts_regs_standards.shtml)
- Veillez à ce que la literie de chaque enfant soit rangée séparément.
- Rangez les tapis de couchage ou les matelas (y compris la literie) qui sont placés directement sur le plancher dans des sacs en plastique séparés.
- Lavez à la laveuse toute la literie toutes les semaines.
- Lavez la literie et nettoyez et désinfectez les couchettes, lits d'enfant, matelas de couchette ou tapis de couchage contaminés par des excréments, de l'urine ou autres liquides organiques immédiatement avant de les assigner à un autre enfant.

## 11.9 Salles de bain

Il est essentiel de bien laver et désinfecter les espaces dans les salles de bain afin de prévenir la propagation des maladies. Voir les Annexes **G** et **H** pour obtenir de l'information sur les bonnes techniques relatives à la propreté.

Afin de bien laver et désinfecter la salle de bain, suivez les consignes suivantes :

- Portez des gants pour vous protéger contre les produits de nettoyage.
- Nettoyez et désinfectez la salle de bain, y compris les robinets, les éviers, les sièges de toilette au moins une fois par jour, et plus souvent au besoin.
- Commencez par les espaces les plus hauts en allant vers les espaces les plus bas – à partir du plafond aux planchers. Vous travaillerez ainsi dans les espaces les moins souillés au début en gardant dans les espaces les plus souillés pour la fin.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de papier de toilette, de savon liquide et d'essuie-tout dans les distributrices.

## 12.0 Animaux de compagnie

Les animaux de compagnie sont une source potentielle d'infection dans les garderies. Il est préférable de ne pas avoir d'animaux de compagnie dans la garderie. Si la garderie choisit de garder des animaux de compagnie, respectez les consignes suivantes :

- Assurez-vous que tous les animaux de compagnie sont en santé, et ont une preuve de vaccination d'un vétérinaire.
- Veillez à ce que les enfants et le personnel se lavent les mains après avoir touché ou nourri les animaux.
- Surveillez les enfants attentivement lorsqu'ils touchent des animaux de compagnie.
- Les animaux de compagnie doivent avoir leur propre lieu pour dormir et manger, un endroit où ils ne seront pas dérangés.
- Les animaux de compagnie ne doivent pas être dans la cuisine, dans les lieux de repas ou dans l'aire de jeux extérieurs des enfants.
- Les litières doivent être dans un endroit qui n'est pas accessible aux enfants.
- Nettoyez les lieux des animaux de compagnie selon les besoins. Ne laissez pas les enfants vous aider.
- Entreposez la nourriture des animaux dans un lieu sûr loin de celle des enfants.
- Les animaux de compagnie acceptables peuvent inclure des poissons, des gerbilles, des rats et des souris.
- Les animaux de compagnie qui ne sont pas acceptables comprennent les furets, les lézards, les serpents, les tortues, les oiseaux psittacidés (oiseaux appartenant à la famille des perroquets), les poussins ou les animaux sauvages ou dangereux.

# Se laver les mains!



**Ne pas oublier de bien frotter :**

- le dos des mains
- entre les doigts
- sous les ongles
- les pouces

**Quand se laver les mains :**

- avant de manger
- après être passé aux toilettes
- avant, durant et après la préparation des aliments
- après avoir changé la couche d'un bébé
- après avoir changé un lit ou manipulé des objets souillés (jouets, vêtements ou autres)
- après avoir touché à un animal

03008/JUN13

**La meilleure façon de réduire la propagation des microbes, c'est de se laver les mains avec du savon et de l'eau.**

Services de la santé publique

NOVA SCOTIA  
NOUVELLE-ÉCOSSE

novascotia.ca/dhw/services-de-sante

Also available in English

## Annexe B : Bonnes techniques de lavage des mains pour les nourrissons

---

Afin d'assurer l'application de bonnes techniques de lavage des mains pour les nourrissons, suivez les consignes suivantes :

1. Lavez bien les mains du nourrisson avec un essuie-tout humide, humecté avec du savon liquide.
2. Rincez les mains du nourrisson (des poignets au bout des doigts) avec un essuie-tout propre humecté avec de l'eau claire.
3. Séchez les mains du nourrisson avec un essuie-tout propre.
4. Fermez le robinet en utilisant un essuie-tout. Jetez cet essuie-tout par la suite.
5. Lavez-vous les mains.

**Nota : Si la garderie a reçu un ordre de faire bouillir l'eau, il faut utiliser de l'eau bouillie (qui a été refroidie) pour le lavage des mains.**

## Annexe C : Bonnes techniques de lavage des mains pour les tout-petits et les enfants d'âge préscolaire

---

Afin d'assurer l'application de bonnes techniques de lavage des mains pour les tout-petits et les enfants d'âge préscolaire, suivez les consignes suivantes :

1. Mouillez les mains de l'enfant.
2. Mettez une goutte de savon liquide sur les mains de l'enfant.
3. Aidez à laver toutes les parties des mains de l'enfant, comme les paumes, les poignets, les pouces, etc., pendant environ 20 secondes (p. ex. à peu près la durée de la chanson ABC ou de la chanson *Bonne fête* chantée deux fois), en alternant continuellement entre les mains, afin de bien laver toutes les surfaces.
4. Essuyez les mains de l'enfant avec un essuie-tout.
5. Fermez le robinet avec un essuie-tout.

**Nota : Si la garderie a reçu un ordre de faire bouillir l'eau, il faut utiliser de l'eau bouillie (qui a été refroidie) pour le lavage des mains.**

## Annexe D : Bonnes techniques de lavage des mains du personnel

Afin d'assurer l'application de bonnes techniques de lavage des mains, tout le personnel doit suivre les consignes suivantes :

1. Enlevez vos alliances, vos bagues et vos montres avant de vous laver les mains avec de l'eau.
2. Mouillez-vous les mains avec de l'eau et appliquez une mousse épaisse de savon liquide.
3. Lavez toutes les surfaces de vos mains pendant environ 20 secondes en alternant constamment entre les deux mains (environ 10 fois), vous assurant que toutes les surfaces sont lavées, y compris les poignets, le dos des mains et entre les doigts. Si vous utilisez une brosse à ongles, lavez-vous les mains de nouveau sans la brosse.
4. Rincez-vous les mains sous l'eau (des poignets jusqu'au bout des doigts).
5. Utilisez un essuie-tout propre pour vous sécher les mains.
6. Fermez le robinet avec un essuie-tout et jetez l'essuie-tout ensuite.

### **Vous devez vous laver les mains :**

#### **AVANT :**

- de commencer le travail
- de préparer ou de prendre de la nourriture
- de nourrir un enfant
- de changer la couche d'un nourrisson ou d'un tout-petit
- d'administrer les premiers soins
- de donner un médicament ou d'appliquer un onguent

#### **APRÈS AVOIR :**

- changé une couche
- appliqué un écran solaire ou des médicaments topiques
- mouché un enfant ou essuyé le nez d'un enfant avec un mouchoir
- utilisé la toilette ou avoir amené un enfant à la toilette
- pris soin d'un enfant malade
- nourri un enfant ou lui avoir donné des médicaments
- nettoyé des liquides organiques [p. ex. sang, excréments, vomissures, pus]
- enlevé des gants
- touché des animaux ou les cages d'animaux
- enlevé des vêtements souillés [p. ex. bottes, manteaux]
- éternué dans un mouchoir ou vous être mouché
- touché des viandes, du poisson, de la volaille, des fruits et des légumes crus en préparant un repas

**Nota : Si la garderie a reçu un ordre de faire bouillir l'eau, il faut utiliser de l'eau bouillie (qui a été refroidie) pour le lavage des mains.**

## Annexe E : Bonnes techniques pour l'emploi de gants jetables

---

Vous devez porter des gants jetables lorsque des infections risquent de vous être transmises pendant les activités de soin. C'est particulièrement important lorsque l'enfant a la diarrhée. Toutefois, il est bon de toujours utiliser des gants jetables pour le changement de couches.

Si vous portez des gants jetables, voici quelques règles importantes à retenir :

Vous devez :

- utiliser le port des gants comme un substitut du lavage des mains;
- vous laver les mains après avoir porté des gants;
- porter des gants sur les deux mains;
- porter une nouvelle paire de gants pour vos activités de soin pour chaque enfant;
- enlever les gants et vous laver les mains lorsque vous passez d'une procédure 'salissante' à une procédure 'propre' (p. ex. changer les couches – une procédure salissante – aider un enfant à se laver les mains – procédure propre).

## Annexe F : Bonnes techniques de changement de couches

Pour établir une bonne technique de changement de couches, respectez les consignes suivantes :

1. Lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon avant chaque changement de couche; n'utilisez pas un désinfectant pour les mains entre chaque changement.
2. Rassemblez tous les articles nécessaires avant de commencer [p. ex. couches ou vêtements propres, serviettes ou essuie-tout].
3. Tenez l'enfant éloigné de votre corps, et mettez-le sur une table ou un coussin propre et enlevez la couche souillée. Pliez la surface de la couche vers l'intérieur et mettez-la couche de côté. Ne mettez jamais des épingles dans la bouche ou à la portée de l'enfant.
4. Nettoyez la peau de l'enfant avec un chiffon ou une serviette jetable humide en essuyant les fesses de l'enfant en allant du devant vers l'arrière. N'oubliez pas de laver les plis de la peau de l'enfant.
5. Mettez une couche à l'enfant et habillez-le.
6. Si vous utilisez des couches en tissu, éliminez les selles dans la toilette [évitiez d'éclabousser].
7. Jetez les couches et les serviettes jetables dans un contenant à déchets muni d'une doublure en plastique. Mettez les couches de tissu dans un seau à couche muni d'une doublure. **NE RINCEZ PAS LES COUCHES EN TISSU.**
8. Lavez-vous les mains.
9. Nettoyez la table ou le coussin à langer et vaporisez une solution désinfectante [**1:100** javellisant domestique] sur toute la surface après chaque utilisation. Laissez la solution reposer pendant au moins deux minutes ou suivez les directives du fabricant pour la dilution et la durée de contact si vous utilisez un autre désinfectant.
10. Après une durée de contact de deux minutes, séchez la surface de la table à langer avec des essuie-tout jetables. Jetez ensuite ces essuie-tout.
11. **LAVEZ-VOUS BIEN LES MAINS ENCORE UNE FOIS.**
12. Consignez les conditions inhabituelles de la peau ou des selles.



## Annexe G : Bonnes techniques d'apprentissage de la propreté à l'aide de la toilette

Pour établir une bonne technique de changement de couches, suivez les consignes suivantes :

1. Enlevez la couche (voir les bonnes techniques de changement des couches à l'[Annexe F](#))
2. Mettez l'enfant sur la toilette.
3. Essuyez les fesses de l'enfant en allant du devant vers l'arrière et apprenez à l'enfant à faire de même. Cela réduit les risques de contamination des voies urinaires.
4. Tirez la chasse d'eau ou laissez l'enfant le faire.
5. Mettez une couche à l'enfant et aidez-le à s'habiller.
6. Aidez l'enfant à se laver les mains.
7. Si le siège de la toilette ou le siège d'apprentissage de la propreté est souillé, vaporisez un désinfectant (**1:100** solution de javellisant) sur toute la surface du siège. Laissez reposer pendant au moins deux minutes ou suivez les directives du fabricant pour la dilution et la durée de contact si vous utilisez un autre désinfectant.
8. Enlevez et jetez les gants et **LAVEZ-VOUS LES MAINS**.
9. Après une durée de contact de deux minutes du désinfectant, essuyez le siège de toilette ou le siège d'apprentissage de la propreté avec des serviettes jetables. Jetez ensuite ces serviettes.
10. **LAVEZ-VOUS BIEN LES MAINS ENCORE UNE FOIS**.
11. Consignez les conditions inhabituelles de la peau ou les selles.

## Annexe H : Bonnes techniques d'apprentissage de la propreté à l'aide du petit pot

Afin d'établir de bonnes techniques d'apprentissage de la propreté pour les tout-petits, suivez les consignes suivantes.

1. Enlevez la couche (voir les bonnes techniques de changement de couches à l'[Annexe F](#))
2. Mettez l'enfant sur le petit pot.
3. Essuyez les fesses de l'enfant en allant du devant vers l'arrière et apprenez à l'enfant à faire de même. Cela réduit les risques de contamination des voies urinaires.
4. Mettez une couche à l'enfant et aidez-le à s'habiller.
5. Aidez l'enfant à se laver les mains.
6. Rincez le petit pot et videz le contenu dans la toilette.
7. Mettez des gants et utilisez du papier hygiénique pour enlever le reste des selles.
8. Nettoyez le petit pot et pulvérisez un désinfectant (solution 1: 100 de javellisant domestique) sur toute la surface du petit pot. Laissez reposer pendant au moins deux minutes ou suivez les directives du fabricant pour la dilution et la durée de contact si vous utilisez un autre désinfectant.
9. Enlevez et jetez les gants et **LAVEZ-VOUS LES MAINS.**
10. Après une durée de contact de deux minutes du désinfectant, essuyez le petit pot avec des serviettes jetables et jetez ces serviettes.
11. Rangez le petit pot.
12. **LAVEZ-VOUS BIEN LES MAINS ENCORE UNE FOIS.**
13. Consignez les conditions inhabituelles de la peau ou les selles.

## Annexe I : Bonnes techniques de nettoyage des déversements de sang ou de liquides organiques sur les surfaces

Les déversements de liquides organiques doivent être nettoyés et les surfaces doivent être désinfectées immédiatement.

### Nettoyage sécuritaire des déversements sur les surfaces dures :

1. Mettez des gants jetables pour nettoyer les déversements. Vous pouvez même porter un sarrau, un masque ou une visière si vous craignez les éclaboussures.
2. Enlevez et éliminez de façon appropriée le verre cassé ou des objets pointus qui pourraient se trouver dans le liquide déversé.
3. Essuyez le déversement avec des chiffons jetables ou des essuie-tout\*\*.
4. Éliminez les chiffons ou les essuie-tout dans des sacs en plastique scellés et déposez les sacs dans un contenant fermé.
5. Lavez l'endroit avec de l'eau et du savon et rincez avec de l'eau propre.
6. Désinfectez l'endroit avec une solution de 1:10 de javellisant domestique pour une durée de contact d'au moins 30 secondes, ou suivez la recommandation du fabricant pour la dilution et la durée de contact si vous utilisez un autre désinfectant.
7. Laissez l'endroit sécher à l'air. Veillez à ce que le lieu soit bien aéré.
8. Enlevez les gants (sarrau, visière, masque, le cas échéant) et lavez-vous les mains immédiatement.

**\*\* Si vous utilisez une vadrouille pour nettoyer le déversement, il faut la laver et la rincer dans une solution de désinfectant, et la suspendre pour la faire sécher à l'air.**

Pour nettoyer ces déversements sur le tapis de façon sécuritaire :

1. Mettez des gants jetables pour nettoyer les déversements. Vous pouvez même porter un sarrau, un masque ou une visière si vous craignez les éclaboussures.
2. Enlevez et éliminez de façon appropriée le verre cassé ou les objets pointus qui pourraient se trouver dans le liquide déversé.
3. Essuyez le déversement avec des chiffons jetables ou des essuie-tout.
4. Éliminez les chiffons ou les essuie-tout dans des sacs en plastique et mettez les sacs dans un contenant fermé.
5. Désinfectez l'endroit avec un désinfectant pour tapis en suivant la directive du fabricant pour la dilution et la durée de contact.
6. Faites nettoyer le tapis à la vapeur.

## Annexe J : Directives sur l'exclusion des enfants malades

Un enfant doit être exclu de la garderie et renvoyé chez lui s'il présente une ou plusieurs des conditions suivantes :

- une maladie qui l'empêche de participer sans problème aux activités de la garderie, y compris les jeux extérieurs
- une maladie qui nécessite un niveau de soin supérieur à celui que le personnel peut fournir sans compromettre la santé et la sécurité des autres enfants
- de la fièvre chez un enfant de moins de 6 mois
- de la fièvre ET d'autres symptômes (mal de gorge, vomissements, diarrhée, mal d'oreille) ou changement de comportement chez les enfants âgés de plus de 6 mois
- changement soudain de comportement :
  - apathie ou somnolence extrême
  - humeur grincheuse
  - difficulté à respirer
  - toux persistante
- diarrhée : deux épisodes ou plus ou diarrhée avec fièvre, vomissements ou sang dans les selles
- vomissement : deux épisodes ou plus
- fortes douleurs abdominales ou douleurs abdominales avec d'autres symptômes d'une maladie
- éruption cutanée ET fièvre ou autre signe d'une maladie
- plaie qui ne peut être recouverte
- peau ou yeux jaunâtres ou « jaunisse »

**Pour connaître la durée de la période d'exclusion recommandée pour les maladies à déclaration obligatoire ([novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/O6061\\_ItsTheLawPoster\\_Fr.pdf](https://novascotia.ca/dhw/cdpc/documents/O6061_ItsTheLawPoster_Fr.pdf)), communiquez avec votre bureau de la Santé publique. Consultez la page 18 pour les coordonnées.**

**Pour connaître la durée de la période d'exclusion pour les infections infantiles non à déclaration obligatoire comme l'impétigo et la conjonctivite, visitez le site Web de la Société canadienne de pédiatrie à [soinsdenosenfants.cps.ca/wellbeings/managing\\_infections-fr.pdf](https://soinsdenosenfants.cps.ca/wellbeings/managing_infections-fr.pdf).**

# Bibliographie

- ALBERTA HEALTH SERVICES. *Home Study Course in Child Care*, 2012. Tiré de [albertahealthservices.ca/EnvironmentalHealth/wf-eh-home-study-child-care.pdf](http://albertahealthservices.ca/EnvironmentalHealth/wf-eh-home-study-child-care.pdf)
- AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS. « Recommendations for care of children in special circumstances », dans L.K. Pickering, C.J. Baker, D.W. Kimberlin, S.S. Long, *Red book: 2012 report of the committee on infectious diseases* [p. 111-214], IL: American Academy of Pediatrics.
- BREASTFEEDING MEDICINE. *ABM Protocol #8: Human Milk Storage Information for Home Use for Full-Term Infants*, 2010.
- CDC. *Proper Handling and Storage of Human Milk*, 2010. Tiré de [cdc.gov/breastfeeding/recommendations/handling\\_breastmilk.htm](http://cdc.gov/breastfeeding/recommendations/handling_breastmilk.htm)
- CDC. *Updated Norovirus Outbreak Management and Disease Prevention Guidelines*, 2011. Tiré de [cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/rr6003a1.htm?s\\_%20cid=rr6003a1\\_w](http://cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/rr6003a1.htm?s_%20cid=rr6003a1_w)
- CITY OF HAMILTON PUBLIC HEALTH SERVICES. *Infection Control Guidelines for Child Care Centres*, 2008. Tiré de [hamilton.ca/NR/rdonlyres/68611D6B-6B46-46B4-BADE-758EE584E41A/0/HamiltonChildCareCentreInfectionControlManualfinal14.pdf](http://hamilton.ca/NR/rdonlyres/68611D6B-6B46-46B4-BADE-758EE584E41A/0/HamiltonChildCareCentreInfectionControlManualfinal14.pdf)
- CLEAN AND SAFE COMMITTEE. *Safe Needle Disposal Toolkit*, Victoria, C.-B., Canada, 2008. Tiré de [avi.org/sites/avi.org/files/needletoolkit.pdf](http://avi.org/sites/avi.org/files/needletoolkit.pdf)
- COMITÉ CONSULTATIF PROVINCIAL DES LES MALADIES INFECTIEUSES. *Best practices for environmental cleaning for prevention and control of infections in all health care settings*, 2009. [publichealthontario.ca/en/eRepository/Best\\_Practices\\_Environmental\\_Cleaning\\_2012.pdf](http://publichealthontario.ca/en/eRepository/Best_Practices_Environmental_Cleaning_2012.pdf)
- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. « Pathogenic Bacteria », dans *Bad Bug Book, Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins*, 2<sup>e</sup> éd., 2012, p. 54-57. Tiré de [fda.gov/Food/FoodbornellnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook](http://fda.gov/Food/FoodbornellnessContaminants/CausesOfIllnessBadBugBook)
- GAULIN, C., M. LE, M. SHUM et D. FONG. *Disinfectants and sanitizers for use of food contact surfaces*, 2011. Tiré de [nceh.ca/sites/default/files/Food\\_Contact\\_Surface\\_Sanitizers\\_Aug\\_2011.pdf](http://nceh.ca/sites/default/files/Food_Contact_Surface_Sanitizers_Aug_2011.pdf)
- GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. *Aide à l'alimentation et à la nutrition dans les garderies réglementées*, 2011. Tiré de [ednet.ns.ca/earlyyears/providers/FoodandNutritionalSupport.shtml](http://ednet.ns.ca/earlyyears/providers/FoodandNutritionalSupport.shtml)

GRENIER, D. et D. LEDUC. « Chapitre 8 : La prévention des infections », dans *Le bien-être des enfants : Un guide pour la santé en milieu de garde*, 3<sup>e</sup> éd., 2008, p. 141-166, Société canadienne de pédiatrie.

GRENIER, D. et D. LEDUC. « Chapitre 9 : Prise en charge des infections », dans *Le bien-être des enfants : Un guide pour la santé en milieu de garde*, 3<sup>e</sup> éd., 2008, p. 167-234, Société canadienne de pédiatrie.

HEALTHY ENVIRONMENTS DAY NURSERY COMMITTEE. *Guidance Document: Infection prevention and control in day nurseries*, 2012. Tiré de [ipac-canada.org](http://ipac-canada.org)

MOORE, DL, Société canadienne de pédiatrie et Comité des maladies infectieuses et d'immunisation. « Une morsure dans la salle de jeu : La prise en charge des morsures humaines en milieu de garde », *Paediatr Child Health*, 13[6], 2008. Tiré de [cps.ca/fr/documents/position/morsures-humaines-en-milieu-de-garde](http://cps.ca/fr/documents/position/morsures-humaines-en-milieu-de-garde)

MOORE, DL, Société canadienne de pédiatrie et Comité des maladies infectieuses et d'immunisation. « Les blessures par piqûre d'aiguille dans un lieu public », *Paediatr Child Health*, 13[3], 2008. Tiré de [cps.ca/fr/documents/position/blessures-par-piqure-aiguille](http://cps.ca/fr/documents/position/blessures-par-piqure-aiguille)

NOUVELLE-ÉCOSSE, MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT. *A guide to inspection of child care centres*, 2007.

NOUVELLE-ÉCOSSE, MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT. *Nova Scotia Food Retail and Food Services Code*, 2011. Tiré de [novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf](http://novascotia.ca/agri/documents/food-safety/NSFoodCode.pdf)

NOUVELLE-ÉCOSSE, MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT. *Fact Sheet. Users that must take particular precautions during a boil advisory*. Tiré de [novascotia.ca/nse/water/docs/FactSheet-BoilAdvisoryPrecautions.pdf](http://novascotia.ca/nse/water/docs/FactSheet-BoilAdvisoryPrecautions.pdf)

OMS. *Préparation, conservation et manipulation dans de bonnes conditions des préparations en poudre pour nourrissons – Directives*, 2007. Tiré de [who.int/foodsafety/document\\_centre/pif\\_guidelines\\_fr.pdf?ua=1](http://who.int/foodsafety/document_centre/pif_guidelines_fr.pdf?ua=1)

PARENT HEALTH EDUCATION RESOURCE WORKING GROUP. *How to feed your baby with infant formula*, Halifax, Province de la Nouvelle-Écosse, 2010.

PROVINCE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. *Health Protection Act*, 2004. Tiré de [nslegislature.ca/legc/statutes/health%20protection.pdf](http://nslegislature.ca/legc/statutes/health%20protection.pdf)

PROVINCE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. *L'essentiel sur l'allaitement. L'allaitement : ça s'apprend naturellement*, 2012. Tiré de [novascotia.ca/dhw/healthy-development/documents/05102\\_BreastfeedingBasics\\_Fr.pdf](http://novascotia.ca/dhw/healthy-development/documents/05102_BreastfeedingBasics_Fr.pdf)

PROVINCE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. *Reporting of Notifiable Diseases and Conditions Regulations*, 2012. Tiré de [ednet.ns.ca/earlyyears/Acts\\_Regs\\_Standards.shtml](http://ednet.ns.ca/earlyyears/Acts_Regs_Standards.shtml)

PROVINCE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE. *Tendres soins : De la naissance à 6 mois*, 2012. Tiré de [novascotia.ca/dhw/lovingcare/docs/09050\\_LCBirthto6MonthsBook\\_Fr.pdf](http://novascotia.ca/dhw/lovingcare/docs/09050_LCBirthto6MonthsBook_Fr.pdf)

SANTÉ CANADA. *Recommandations sur la préparation et la manipulation des préparations en poudre pour nourrissons*, 2010. Tiré de [hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/infant-nourisson/pif-ppn-recommandations-fra.php](http://hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/infant-nourisson/pif-ppn-recommandations-fra.php)

SASKATCHEWAN, MINISTÈRE DE LA SANTÉ. *Infection control manual for child care facilities*, 2012. Tiré de [health.gov.sk.ca/day-care-infection-control](http://health.gov.sk.ca/day-care-infection-control)

SUTTON, A. « Sand Sanitation and Safety », *Healthy Child Care*, 6(4), 2003. Tiré de [healthychild.net/InSicknessandHealth.php?article\\_id=229](http://healthychild.net/InSicknessandHealth.php?article_id=229)

VOGEL, L. « Hand sanitizers may increase norovirus risk », *CMAJ*, 183(12), 2011, p. E799-E800. Tiré de [cmaj.ca/content/183/12/E799.full.pdf](http://cmaj.ca/content/183/12/E799.full.pdf)