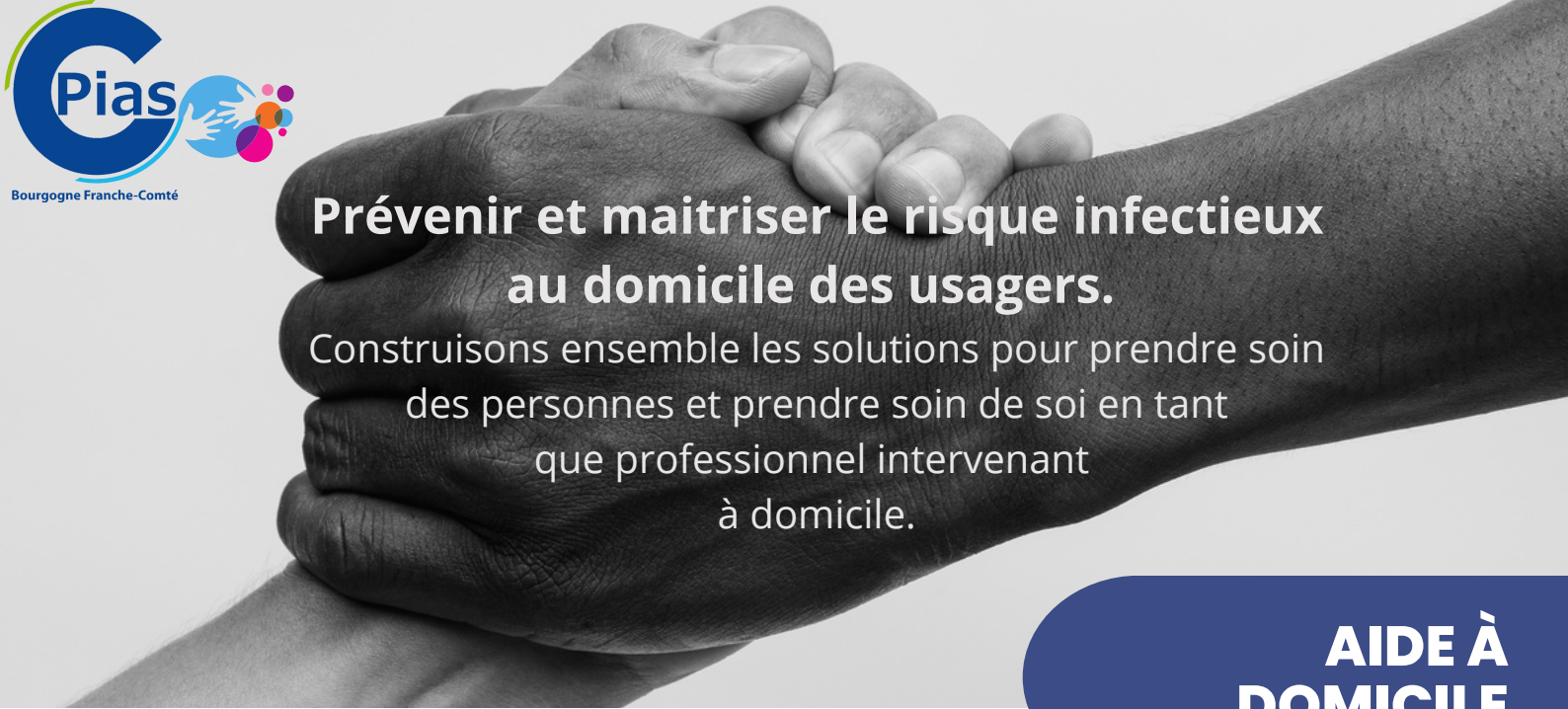




**Prévenir et maîtriser le risque infectieux
au domicile des usagers.**

Construisons ensemble les solutions pour prendre soin
des personnes et prendre soin de soi en tant
que professionnel intervenant
à domicile.

**AIDE À
DOMICILE**

LIVRET D'ACCUEIL DES NOUVEAUX ARRIVANTS

PRINCIPALES NOTIONS POUR LA PRÉVENTION ET LA MAÎTRISE DU RISQUE INFECTIEUX

Introduction

Toilette, habillage, prise de repas... les tâches effectuées par les aides à domicile sont très variées. (...) Chaque situation est unique. « C'est ce que j'aime dans ce travail », témoigne l'auxiliaire de vie interviewée. C'est ce qui fait la richesse du métier mais aussi sa complexité. « L'environnement de travail des auxiliaires de vie diffère à chaque prestation, plusieurs fois par jour. Les aides à domiciles doivent se repérer et s'adapter à chaque fois », souligne la référente sociale au CIAS. Mais c'est surtout l'approche humaine qui singularise le travail des aides à domicile – chaque bénéficiaire a son histoire, son vécu et son tempérament (1).

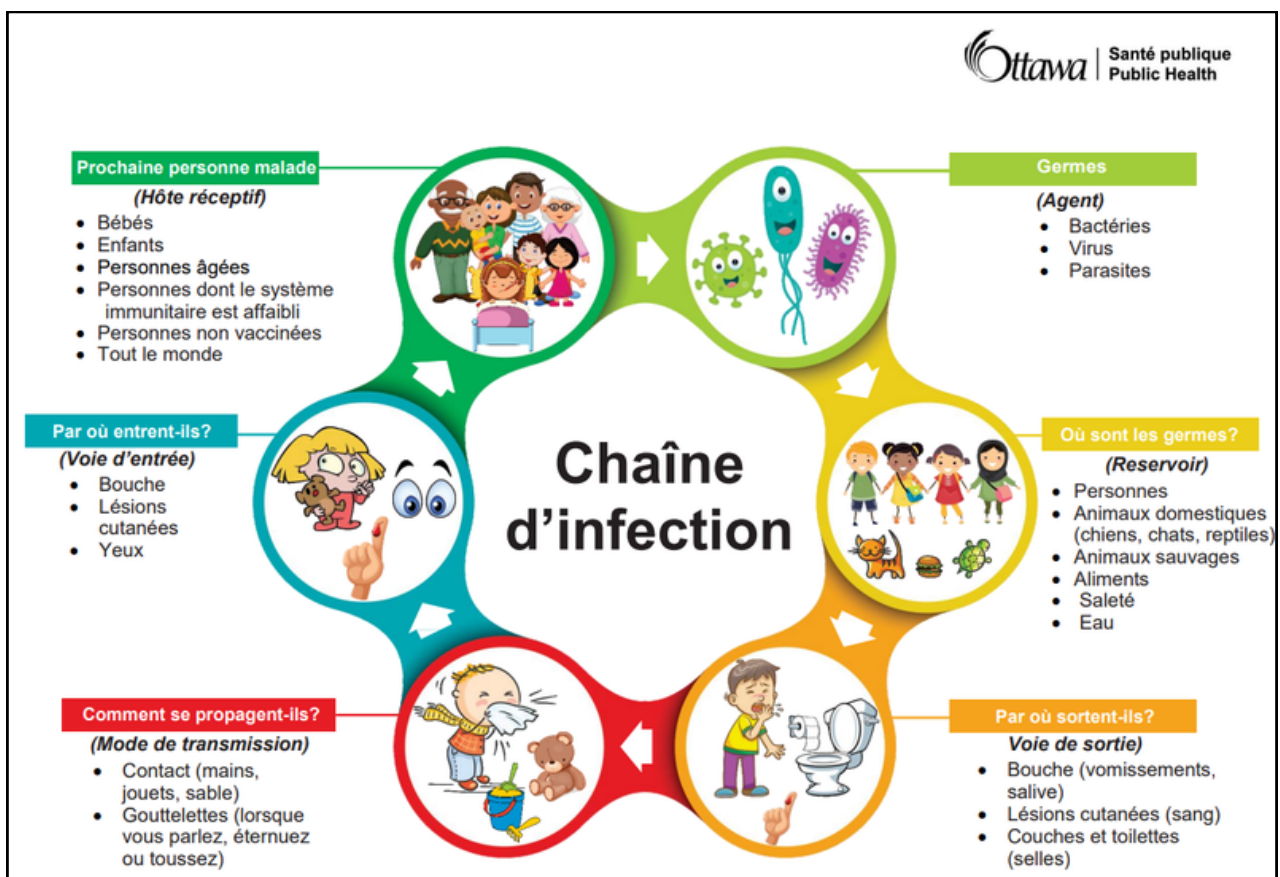
Dans le cadre de votre exercice, vous pouvez être exposés à des risques dont le risque infectieux.

Ce document vous est donc dédié en tant que professionnel prenant vos fonctions au sein de notre structure.

Il aborde les notions essentielles de prévention et de maîtrise du risque infectieux.

Ce document a vocation à vous accompagner pour que vous puissiez consolider et/ou vous approprier les éléments de sécurité pour exercer en toute sécurité.

La chaîne de transmission de l'infection



Source : <https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/professionals-and-partners/chain-of-infection.aspx>

Vaccination des professionnels



- Pour se protéger (éviter d'être malade).
- Pour protéger les plus fragiles (patients/résidents).
- Pour protéger les autres (éviter de contaminer ses collègues, ses proches).
- Pour protéger le système de santé et réduire le risque d'infections nosocomiales.

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

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

Les informations sont actualisées chaque année dans le calendrier des vaccinations publié par le ministère du travail, de la santé, des solidarités et des familles :

SOCIAL ET MEDICO SOCIAL	D T P	Coque-luche	Grippe	Covid-19	Hépatite A	Hépatite B	Leptospirose	Rage	ROR	Varicelle
Personnels des services sanitaires de maintien à domicile pour personnes âgées	Obl		Rec	Rec		Obl (si exposés)				
Personnels des services d'aide à domicile (SAAD)			Rec	Rec						
Aides à domicile via CESU (particuliers employeurs)			Rec	Rec						

Source : [calendrier des vaccinations et recommandations vaccinales 2025](#)

Rec = recommandé
Obl = obligatoire

Hygiène corporelle & tenue au travail



- Pour protéger les personnes aidées.
- Pour se protéger et éviter de ramener des micro-organismes chez soi après sa journée de travail.

L'hygiène corporelle des professionnels ayant un contact ou exerçant auprès des personnes accompagnées est fondamentale.

Les incontournables pour se rendre au travail :



Douche quotidienne



- Cheveux courts/longs attachés

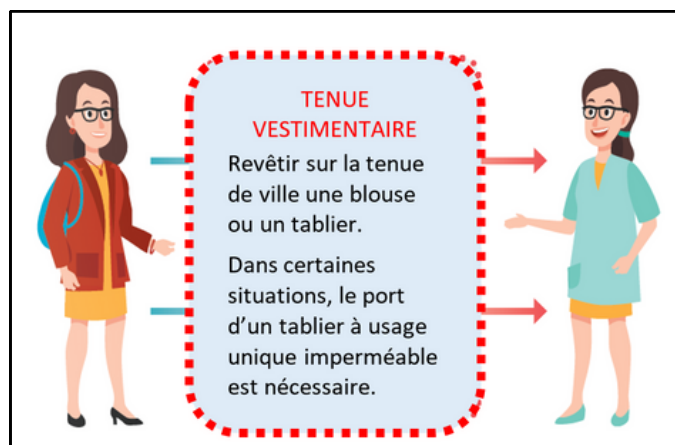


Tenue de travail dédiée :

- privilégier les manches courtes
- propre, changée tous les jours
- lavable en machine à 60°C

ARRIVÉE AU DOMICILE :

- Je réalise systématiquement une hygiène des mains en privilégiant les produits hydro-alcooliques.
- Je vérifie que ma tenue de travail est visuellement propre, sinon, j'en change.
- J'ajuste ma tenue de travail en fonction de l'activité prévue (blouse non indispensable si activité récréative, promenade, courses ...).



Source : flyer « Aide à domicile & accompagnement », PRIMO, 2020

Hygiène des mains

Préalables à l'hygiène des mains :

- Sans bague (y compris l'alliance), sans bracelet, sans montre.
- Ongles courts (< 2 mm) sans vernis, sans french manucure et sans faux ongles.
- Avant-bras dégagés.



Indications :



Produits :

Produit hydro-alcoolique :



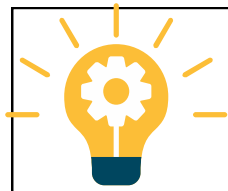
- Produit antiseptique qui a une action anti-microbienne
- Objectif : éliminer les micro-organismes

Savon :



- Produit détergent sans action anti-microbienne
- Objectifs : éliminer les salissures & réduire les micro-organismes

Techniques :



Mains visuellement propres et sèches

→ Privilégier la désinfection des mains avec un produit hydro-alcoolique

Mains humides, souillées ou lésées

→ Lavage des mains à l'eau et au savon

Friction au produit hydro-alcoolique (FHA)

TECHNIQUE D'HYGIÈNE DES MAINS :
FRICION AU PRODUIT HYDRO-ALCOOLIQUE

LES PRÉREQUIS :

- Ongles courts, sans vernis, faux ongles ou résine
- Absence de bijoux (bracelet, bague, alliance, montre)
- Avant-bras dégagés

A RÉALISER SUR :

- Mains sèches
- Visuellement propres
- Peau non lésée

1 L'étaler sur les mains, paume contre paume

2 Frictionner le dos de la main droite avec la paume gauche doigts entrelacés et vice versa

3 Frictionner paume contre paume doigts entrelacés

4 Frictionner le dos des doigts contre la paume de la main opposée avec les doigts emboîtés

5 Frictionner en rotation le pouce droit avec la paume gauche et vice versa

6 Frictionner en rotation le bout des doigts droits dans la paume gauche et vice versa (sans oublier le bord cubital)

7 Terminer par les poignets

Remarque : l'ordre des étapes importe peu, l'essentiel est de les réaliser toutes.

30 SEC

Prendre une dose adaptée dans le creux de la main

Logo: Réseau Bourgogne Franche-Comté EMH, Cias Bourgogne Franche-Comté

Mai 2023

Source : https://neptune.chu-besancon.fr/rfclin/guides/prec_standard/hygiene_mains/affiche_technique_hygiene_des_mains_friction.pdf

Lavage simple des mains au savon doux

TECHNIQUE D'HYGIÈNE DES MAINS : LAVAGE AU SAVON DOUX



LES PRÉREQUIS :

- Ongles courts, sans vernis, faux ongles ou résine
- Absence de bijoux (bracelet, bague, alliance, montre)
- Avant-bras dégagés

Durée du savonnage :
15 secondes minimum



Remarque : l'ordre des étapes de savonnage importe peu, l'essentiel est de les réaliser toutes.

Durée du rinçage :
15 secondes minimum



Durée du séchage :
15 secondes minimum



1
Mouillez les mains à l'eau tiède



2
Prendre une dose adaptée de savon doux dans le creux de la main



Frictionner paume contre paume par mouvements de rotation



Le dos de la main gauche par la paume droite, doigts entrelacés avec un mouvement d'avant en arrière et vice-versa



Les espaces interdigitaux, paume contre paume, doigts entrelacés avec un mouvement d'avant en arrière



La pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume gauche et vice-versa



Le pouce de la main droite par rotation dans la paume gauche refermée et vice-versa



Le dos des doigts en les tenant dans la paume de la main opposée avec mouvement d'aller-retour latéral



9
Rincer abondamment à l'eau en frottant pour éliminer tout résidu de savon



10
Sécher soigneusement en tamponnant avec des essuie-mains à usage unique



11
Fermer le robinet avec un essuie-mains et l'éliminer sans toucher la poubelle



Mai 2023

Hygiène des mains : on récapitule

HYGIÈNE DES MAINS		
DÉSINFECTION DES MAINS AU PRODUIT HYDRO-ALCOOLIQUE		LAVAGE DES MAINS AU SAVON DOUX
Ongles courts sans vernis ni faux ongles et sans bijoux (alliance, bague, bracelet, montre)	PRÉREQUIS	Ongles courts sans vernis ni faux ongles et sans bijoux (alliance, bague, bracelet, montre)
Désinfecter les mains c'est à dire éliminer la flore transitoire par action chimique	OBJECTIF	Éliminer les souillures & réduire la flore transitoire par action mécanique
 produit hydro alcoolique (PHA)	PRODUIT	 eau + savon
Mains sèches et visiblement propres	INDICATION	Mains visuellement souillées et/ou humides et/ou cas particuliers (gale, infection à <i>Clostridioides difficile</i>)
1. Prendre une dose de PHA 2. Frictionner selon la procédure standardisée (7 étapes)	TECHNIQUE	1. Humidifier les mains 2. Prendre une dose de savon liquide 3. Savonner selon la procédure standardisée (7 étapes)
 Frictionner les mains, paume contre paume		 Frictionner le dos des doigts contre la paume de la main opposée avec les doigts emboîtés
 Frictionner le dos de la main droite avec la paume gauche doigts entrelacés et vice versa		 Terminer par les poignets
 Frictionner en rotation le pouce droit avec la paume gauche et vice versa		
 Frictionner en rotation le bout des doigts droits dans la paume gauche et vice versa		
 30 SEC	DURÉE	 1 MIN
 mai 2024	 En l'absence de souillures visibles et/ou de mains humides et/ou cas particuliers, la désinfection des mains au produit hydro-alcoolique est la technique d'hygiène des mains de référence à privilégier.	

Port des EPI

Les équipements de protection individuelle (EPI) désignent les mesures barrières suivantes : port de gants, protection du visage (masque et lunettes) et protection de la tenue. Ils peuvent être utilisés seuls ou en association. Ils ont vocation à vous protéger des micro-organismes quand il y a un risque de contact et/ou de projection avec du sang ou un liquide biologique.



Port de gants :

INDICATIONS

Pour se protéger en cas de contact avec :

- Le sang
- Les selles, urines, vomissures...
- Les muqueuses
- Les produits chimiques.

Si les mains du professionnel présentent des lésions cutanées.

BONNES PRATIQUES

- Hygiène des mains (HDM) AVANT + APRÈS (le port de gants ne dispense pas de la réalisation de l'HDM).
- Mettre les gants juste avant le geste.
- Retirer les gants et les jeter immédiatement après la fin du geste.
- Changer de gants :
 - En cas d'interruption de tâches.
 - Pour une même personne lorsque l'on passe du « sale » au « propre ».

EN PRATIQUE : MISE EN PLACE & RETRAIT

Passer les gants	Retirer les gants
 1. FHA avant.	 1. Positionner ses mains vers le bas.
 2. Choisir une taille de gants adaptée à l'utilisateur.	 2. Pincer le 1er gant au niveau du poignet et le retirer en le retournant sur la main. Réaliser les gestes en douceur.
 3. Enfiler les gants en les tenant par leur bord supérieur.	 3. Tenir le 1er gant retiré dans la main gantée.
	 4. Glisser les doigts de la main dégantée entre le gant et le poignet de l'autre main.
	 5. Eliminer les gants.
	 6. FHA après.

Port du masque chirurgical :

INDICATIONS

- Si risque d'exposition à une projection de liquide biologique (sang, urine, vomissure, ...).
- Dès qu'une personne présente des symptômes tels qu'une toux, éternuements (cf. point "hygiène respiratoire").

BONNES PRATIQUES

1. Désinfection des mains avec la solution hydro-alcoolique (SHA) avant de prendre un masque dans la boîte.
2. Positionner correctement le masque.
3. Une fois positionné, ne plus le toucher.
4. Le changer dès qu'il est mouillé (éternuements, toux) ou à *minima* toutes les 4 heures.
5. Retirer le masque, l'éliminer puis réaliser une désinfection des mains avec la SHA.

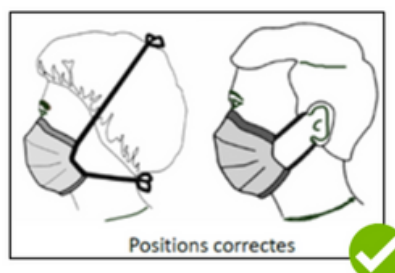
EN PRATIQUE : MISE EN PLACE & RETRAIT

Positionner le masque

1. Réaliser une FHA avant.
2. Le prendre par les élastiques/liens
3. Le déplier
4. Le poser sur le visage (côté coloré ou mention « EXT » à l'extérieur, barrette nasale en haut)
5. Attacher les liens/mettre les élastiques derrière les oreilles, sans les croiser
6. Pincer la barrette nasale
7. Le masque doit couvrir totalement le nez + bouche + menton

Retirer le masque

1. **Le retirer** en le manipulant par les élastiques/liens
2. **L'éliminer** dans la poubelle pour les ordures ménagères.



Port de lunettes de protection oculaire :

INDICATION

Si risque d'exposition à une projection de liquide biologique (sang, urine, vomissure, ...).

BONNES PRATIQUES

- Tout matériel réutilisable doit être désinfecté après utilisation.
- Remarque : les lunettes de vue ne sont pas des lunettes de protection.

EN PRATIQUE : MISE EN PLACE & RETRAIT

Positionner les lunettes

1. Réaliser une FHA avant
2. Mettre un masque
3. Ajuster les lunettes au visage



Retirer les lunettes

1. Les saisir par les branches
2. Les nettoyer, rincer
3. Réaliser une FHA après
4. Les stocker au propre.



Port du tablier et de la surblouse :

INDICATION

- Le port de tablier est indiqué dès qu'il y a risque de projection ou de contact de liquides biologiques (urines, selles, vomissures, sang ...) ou de salissures.
- Le port d'une surblouse est indiqué dans le cas de gale.

BONNES PRATIQUES

- Hygiène des mains AVANT + APRÈS
- Privilégier un tablier imperméable à usage unique.
- Mettre le tablier juste avant le geste.
- Eliminer immédiatement à la fin de l'activité.

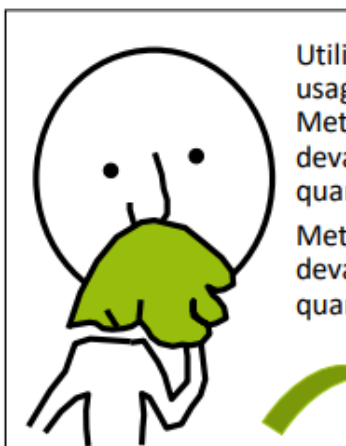
EN PRATIQUE : MISE EN PLACE & RETRAIT

Passer le tablier		Retirer le tablier	
1. Réaliser une FHA avant		1. Déchirer les liens du tablier (de la nuque et de la taille)	
2. Passer le tablier		2. L'enrouler sur lui-même, sur l'intérieur	
3. L'attacher		3. L'éliminer dans la poubelle des ordures ménagères	
		4. Réaliser une FHA après	

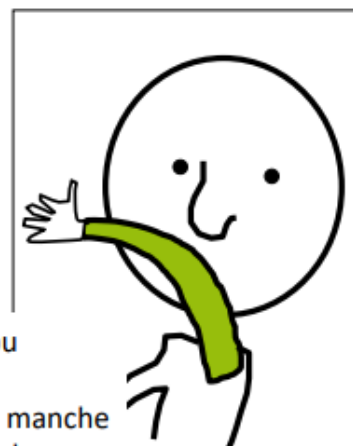
Hygiène respiratoire

Prévenir la transmission des infections respiratoires : les bons gestes au bon moment.

Si nous présentons quelques uns des symptômes suivants **maux de tête, toux, éternuements, frissons, fièvre, douleurs musculaires ...**
alors, **soyons vigilants...** et **respectons quelques règles :**



Utilisons un mouchoir à usage unique.
Mettons un mouchoir devant la bouche quand nous toussons !
Mettons un mouchoir devant le nez quand nous éternuons !



Toussons ou éternuons dans notre manche plutôt que dans nos mains !

Puis éliminons notre mouchoir, après l'avoir utilisé, dans une poubelle.



Et mettons un masque chirurgical pour protéger les autres.



Enfin, après avoir toussé, éternué ou nous être mouché, désinfectons-nous les mains avec un produit hydro-alcoolique.



D'après "Stop the spread of germs that make you and the others sick!",
<http://www.cdc.gov/>

Conception : Dr N. Floret
Comité de lecture : Professeur B. Hoen
Membres du groupe Grippe – CHU Besançon
Référénts Grippe DRASS - DDASS FC

Prévention et conduite à tenir en cas d'accident avec exposition au sang (AES)

Définition :

Tout contact avec du sang ou un liquide biologique contenant du sang par :

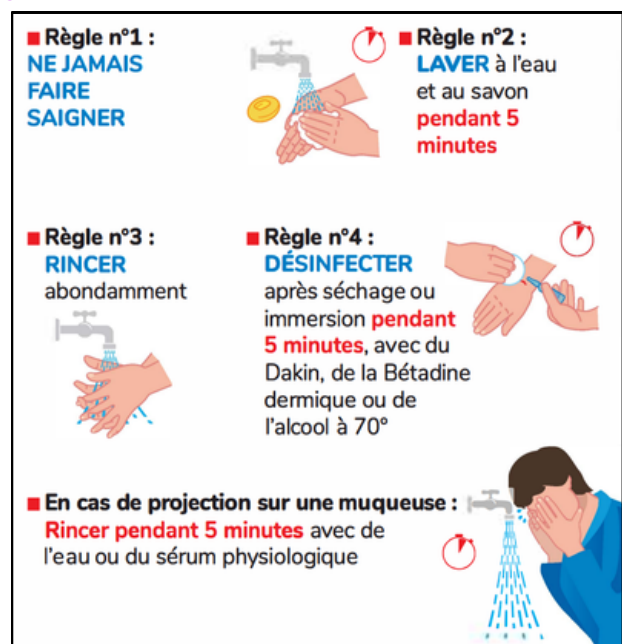
- piqûre ou coupure (effraction cutanée),
- projection sur une muqueuse (œil, bouche) ou sur une peau lésée.

Prévention des AES :

- Vaccination contre l'hépatite B (selon avis du médecin du travail),
- Gestion correcte des EPI,
- Manipulation prudente des dispositifs coupants (rasoir manuel...).

Conduite à tenir en cas d'AES :

1. Réaliser les premiers soins,



Source : <https://cpias-occitanie.fr/wp-content/uploads/2022/06/Affiche-AES-liberal.pdf>

2. Prendre un avis médical au mieux dans les 4 heures qui suivent l'accident,
3. Informer votre responsable.

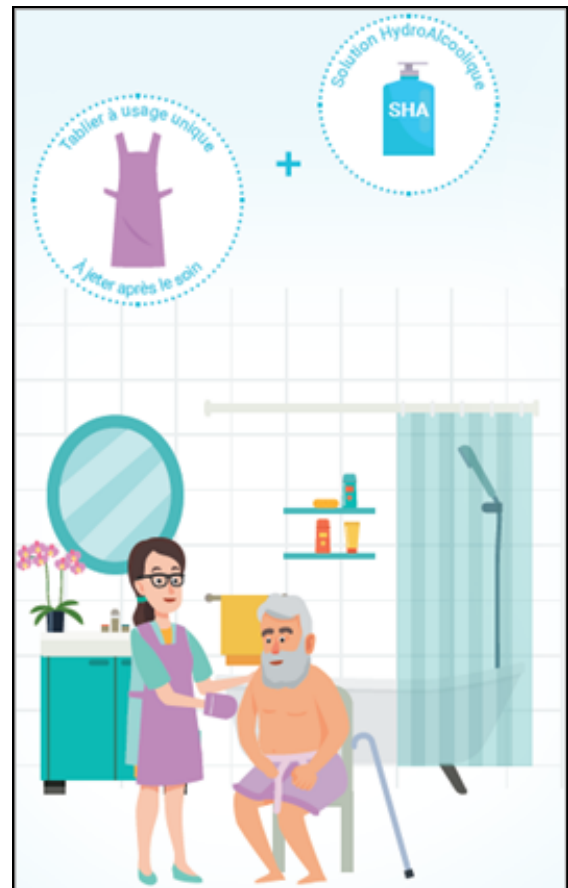
Aide à la toilette

Conseils généraux :

- Guider la personne pour préserver son autonomie et l'aider si besoin.
- Réaliser une hygiène des mains (avant et après la toilette).
- Port de gants pour la toilette intime.
- Port de tablier si risque de mouiller sa tenue (douche) ou si risque de salir sa tenue par des selles ou des urines.
- Ne pas couper les ongles de pied des personnes diabétiques.
- Consulter le médecin traitant si apparition de lésions.

Méthode :

- Respecter le principe du plus propre au plus sale.
- Aller du haut du corps vers le bas du corps.
- Laver, rincer et sécher soigneusement en tamponnant et en insistant au niveau des zones à plis pouvant retenir l'humidité.



Gestion du matériel :

- Utiliser gant de toilette/serviette pour la toilette intime différents du linge utilisé pour le reste du corps.
- Éliminer et laver le linge si possible tous les 2 ou 3 jours et systématiquement si souillé.
- Entretenir si possible le linge de toilette à 60°C et à minima à 40°C avec cycle long.

Gestion des excreta

Définition :

Toutes les substances rejetées hors de l'organisme : urines, selles, vomissures.

Conseils généraux :

- Réaliser une hygiène des mains après tout contact avec des excreta.
- Port de gants et de tablier imperméable à usage unique qui seront éliminés immédiatement après le geste.

Méthode :

Changement de la protection :

- Prévoir un sac poubelle à proximité pour éliminer directement l'ancienne protection.
- Réaliser une hygiène des mains avant et après le change.
- Porter des gants et un tablier si l'ancienne protection est souillée.
- Réaliser une toilette génito-anale avant de mettre la nouvelle protection.
- Réaliser une mise en place de la protection qui garantit l'étanchéité.
- En cas de selles liquides, mettre la protection dans un petit sac poubelle fermé puis déposer dans un second sac poubelle (également fermé).



Installation sur les sanitaires :



Source : flyer « Aide à domicile & accompagnement », PRIMO, 2020

Gestion du matériel :

- Porter des gants et un tablier plastique lors de la manipulation de linge souillé, lors de change, lors de l'entretien des WC.



- Abaisser l'abattant avant de tirer la chasse d'eau pour éviter les projections.



- Entretien immédiat des surfaces souillées ainsi que des surfaces facilement touchées par les personnes (chasse d'eau, interrupteurs, poignées de porte des WC).



Si utilisation de la chaise percée

- 1 - Vider le seau de la chaise percée dans les toilettes
- 2 - Rincer à l'eau et vider de nouveau dans les wc
- 3 - Rabattre le couvercle avant de tirer la chasse d'eau
- 4 - Nettoyer avec un produit détergent/désinfectant les toilettes, la chaise percée et les autres contenants.



Illustration : plaquette « Précautions standard » UNA Bretagne 2021

Restauration

HYGIÈNE DANS LA CUISINE

10 recommandations pour éviter les intoxications alimentaires



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

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

#1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

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



#2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

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



#3 AU FRIGO SANS TARDER

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



#4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

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



#5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE



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

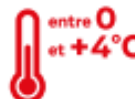
#6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

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



#7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

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



#8 HACHÉ BIEN CUIT

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



#9 VIGILANCE SUR LE CRU

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



#10 LE BIBERON AU FRAIS

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



Conseils généraux :

- Réaliser une hygiène des mains avant/après l'activité.
- Porter un tablier réservé à la préparation des repas, à retirer après et à changer dès qu'il est sale.

Gestion des aliments :

- Respecter la règle du 1er entré/1er sorti dans le réfrigérateur et dans les placards.
- Vérifier les Dates Limites de Consommation (DLC) et les dates de péremption.
- Stocker les aliments ou préparations dans un réfrigérateur et les sortir au plus près de leur consommation pour limiter le temps passé à température ambiante.
- Conserver les plats chauds dans un contenant adapté pour assurer le maintien en température jusqu'à la consommation.
- Ne conserver que la quantité qui va être consommée et réfrigérer ou congeler le plus rapidement possible le reste du plat.

Gestion du matériel :

- Privilégier l'utilisation du lave-vaisselle pour laver la vaisselle.
- Ranger la vaisselle propre et sèche dans un endroit propre et fermé.
- Nettoyer la table et les plans de travail avant et après utilisation.
- Nettoyer le réfrigérateur régulièrement.
- Entretenir les autres appareils (micro-onde, bouilloire...) régulièrement.
- Entretenir les robots ménagers après chaque utilisation (démonter, nettoyer, sécher et remonter et ranger).
- Surveiller régulièrement la température du réfrigérateur (conformité : entre 0°C et 4°C) ainsi que celle du congélateur (conformité : inférieure ou égale à -18°C).

Modes opératoires :

Quoi	Objectif	Comment	Quand
 Surveillance de la température	Températures comprises entre +1°C et +4°C (tolérance allant de 0° à +6°C)	Matériel : thermomètre adapté et fonctionnel : fixe ou posé sur l'étagère moyenne. Mode opératoire : relever la température sans toucher au thermomètre. Traçabilité : noter la température relevée sur la fiche de suivi idéalement	Quotidien

Quoi	Objectif	Comment	Quand
 Vérification des denrées	Limiter le risque infectieux associé aux denrées alimentaires périssables	Mode opératoire : •Vérifier l'absence d'emballage carton, plastique •Vérifier le non dépassement des dates limites de consommation (DLC) et/ou de la date de dépôt des aliments apportés. •Vérifier l'aspect général des produits : couleur, odeur, texture •Ranger les aliments selon la DLC (premier entré, premier sorti) Traçabilité : Tracer l'action	Quotidien

Quoi	Objectif	Comment	Quand
 Entretien quotidien	Garantir un état de propreté visuel et microbiologique du réfrigérateur	Matériel : • Produit vaisselle •Lavettes Mode opératoire : •Nettoyer les extérieurs du réfrigérateur : porte, poignée, dessus en systématique et + en cas de salissures avec lavette imprégnée de produit vaisselle •Vérifier l'intérieur du réfrigérateur et nettoyer si salissures. NB : ne pas oublier dans ce cas de rincer le produit et de sécher correctement avec du papier absorbant Traçabilité : Tracer l'action	Quotidien

Quoi	Objectif	Comment	Quand
 Entretien approfondi	Garantir un état de propreté visuel et microbiologique du réfrigérateur	Matériel : ● Produit vaisselle ● Lavettes ● Papier absorbant Mode opératoire : ● Débrancher si possible le réfrigérateur ● Vider le contenu du réfrigérateur (mettre les denrées loin de toute source de chaleur) ● L'intérieur du réfrigérateur : - retirer les éléments : grilles, tablettes en verre, bac à légumes... et les nettoyer avec lavette imprégnée de produit vaisselle - nettoyer du haut vers le bas : les parois, la contre-porte, les joints, le thermomètre, - laisser agir le produit (se reporter aux recommandations du fabricant). - rincer le produit - sécher soigneusement les surfaces nettoyées avec du papier absorbant - remplacer les éléments - remettre les aliments - Ne pas oublier de rebrancher le réfrigérateur ● Les extérieurs du réfrigérateur : porte, poignée, dessus et côtés : - nettoyer avec lavette imprégnée de produit vaisselle - Dépoussiérer la grille arrière du réfrigérateur en cas de besoin Traçabilité : Tracer l'action cf. annexe n°2	Mensuel et systématiquement en cas de salissures

Quoi	Objectif	Comment	Quand
 Dégivrage du compartiment (Freezer ou congélateur)	Optimiser le maintien des températures attendues Prévenir la rupture de la chaîne du froid	Mode opératoire : ● Vérifier le contenu du compartiment et le vider le cas échéant ● Procéder au dégivrage ● Nettoyer le compartiment dès que le dégivrage est terminé (même mode opératoire que pour l'intérieur du réfrigérateur) Traçabilité : Tracer l'action	Trimestriel ou semestriel selon le réfrigérateur et systématiquement en cas de givre important ou salissure

Gestion du linge

Conseils généraux :

- Réaliser une hygiène des mains avant toute manipulation du linge propre.
- Réaliser une hygiène des mains après manipulation du linge sale.
- Port de protection si risque de contact avec le linge souillé :
 - Gants usage unique (UU),
 - Tablier imperméable UU.

Gestion du linge :

- Ne pas mélanger le linge propre avec le linge sale.
- Changer régulièrement le linge en fonction de son utilisation.
- Ne pas tenir le linge propre ou sale contre sa tenue professionnelle.
- Choisir un cycle de lavage efficace (température, durée...).
- Utiliser des modes de traitement du linge adaptés.
- Veiller au séchage complet du linge avant rangement.
- Ranger rapidement le linge après pliage ou repassage.

Gestion du matériel :

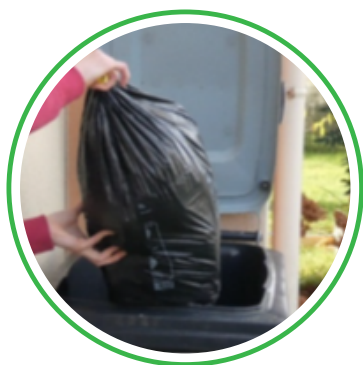
- Vérifier l'état de propreté de la machine, sécher les joints après utilisation et laisser la porte entrouverte.
- Vérifier l'état de propreté des paniers à linge.



Source : flyer « Aide à domicile & accompagnement », PRIMO, 2020

Gestion des déchets

Les déchets sont éliminés en fonction des filières existantes.



Poubelle grise
Ordures ménagères



Poubelle Jaune
Déchets recyclables



Compost
Déchets alimentaires



Tri du verre
Container à verre



Piles, ampoules
Déchetterie



Médicaments
Retour pharmacie

Conseils généraux :

- Éliminer le déchet le plus rapidement possible dans un sac poubelle.
- Fermer le sac dès qu'il est rempli.
- Ne pas entreposer de sac poubelle à même le sol.
- Penser à sortir les poubelles lors du passage des éboueurs.

Gestion du matériel :

- Nettoyer régulièrement la poubelle (intérieur et extérieur) et les containers.

Entretien du domicile

Conseils généraux :

RISQUES INFECTIEUX ASSOCIÉS A L'ENVIRONNEMENT :

- Certaines pièces sont plus contaminées que d'autres (WC, salle d'eau/salon...) comme certains équipements peuvent être plus à risque que d'autres (réfrigérateur/four...).
- L'hébergement d'animaux augmente le risque de contamination de l'environnement (litière de chat, déjections des oiseaux en cage...).

OBJECTIFS DE L'ENTRETIEN DU DOMICILE :

- Offrir un cadre de vie sain et agréable.
- Diminuer le niveau de salissures et de contamination de l'environnement dans le respect des matériaux et de l'environnement.

PROTECTION DU PROFESSIONNEL :



Source : Flyer « Aide à domicile & accompagnement » Repias PRIMO, 2020

Gestion des produits & matériels :

- Le matériel d'entretien des sanitaires est réservé à cet usage. Il est nettoyé et rangé après usage.
- Privilégier des lavettes, éponges... nettoyables en machine à laver.
- Privilégier l'utilisation de l'aspirateur.
- Pour l'utilisation des produits, se conformer aux recommandations du fabricant (dilution, temps de contact et compatibilité avec revêtements).
- Reboucher les flacons entamés.

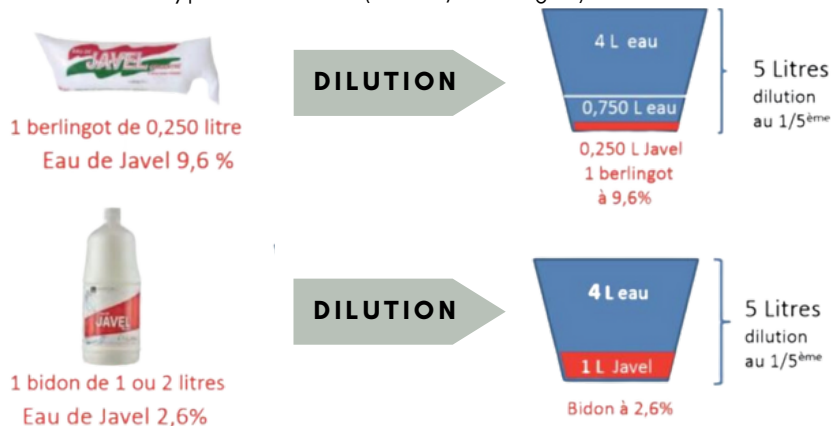
ACTIONS	NETTOYER	DÉTARTRER	DÉSINFECTER
OBJECTIFS	• Supprimer les salissures. • Obtenir une propreté visuelle	Supprimer le tartre	Supprimer les micro-organismes
PRODUITS	• Détergent • Savon noir • Détergent vaisselle	• Détartrant WC • Détartrant cafetière • Vinaigre blanc à 6 ou 8 % d'acide acétique	Eau de javel*

Eau de javel* :

- Désinfection à réserver aux contextes infectieux :
 - Diarrhée lors d'une gastro-entérite aiguë.
- A employer sur une surface préalablement nettoyée.
- Vérifier la date de péremption avant utilisation :
 - Bidon (produit dilué) : 1 an,
 - Berlingot (produit pur) : 3 mois.
- Utilisation immédiate.

Eau de Javel : mode d'emploi & conseils d'utilisation

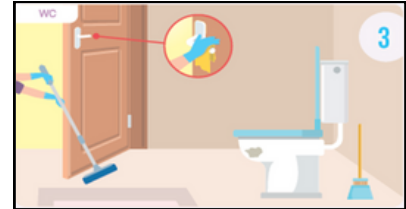
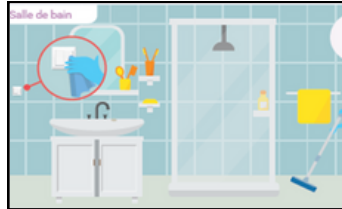
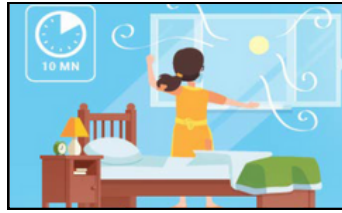
- Vérifier la date de péremption avant utilisation :
 - Bidon (produit dilué) : 1 an
 - **Berlingot (produit pur) : 3 mois**
- Respecter les conseils de dilution (pourcentage de 0,5% de chlore actif) :
 - Diluer dans de l'eau froide
 - Diluer selon le type de format (bidon/berlingot) :



- Ne pas utiliser de produit détartrant avant ou après utilisation de l'eau de Javel.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits d'entretien.
- Rincer à l'eau sur les surfaces en inox pour éviter d'abimer le métal.

L'entretien des locaux, étape après étape :

1. Aérer la pièce.
2. Nettoyer du haut vers le bas.
3. Nettoyer du plus propre au plus sale.
4. Nettoyer du plus éloigné au plus proche.
5. Nettoyer du moins humide au plus humide.
6. Nettoyer les sols en dernier.



Source : Flyer « Aide à domicile & accompagnement » Repias PRIMO, 2020

- Conserver une zone de circulation pour ne pas marcher dans la zone mouillée.
- Insister sur l'entretien des points de contact : poignées de porte, interrupteurs, rampes.

L'entretien du véhicule :



À la fin de ma journée, je nettoie mon téléphone portable ainsi que tous les principaux objets manipulés si j'ai un véhicule.



Source : Images tirées CPIas Bretagne, 2022 « les PS, prévention du risque infectieux au domicile

Être vigilant & sécurisant

REPÉRER :

- Tout changement de comportement de la personne aidée qui peut alerter sur une maladie infectieuse (chute, désorientation, propos inhabituels...).
- Tout signe évocateur d'une maladie infectieuse : toux, crachat, diarrhée, démangeaison ou de lésions cutanées (poux/puce/tique...).
- Tout signe d'infestation à domicile (punaise de lit, cafard...).

SE PROTÉGER & ALERTER :

Si vous êtes face à l'un des problèmes suivant lors de l'intervention à domicile (ex : poux, gale, diarrhée, vomissement, fièvre, toux...) :

- en première intention : se protéger (gants, tablier à usage unique ou surblouse pour la gale, masque...) → intérêt d'avoir tous ces équipements disponibles.
- alerter la personne, la famille et le médecin en cas d'urgence.
- avertir votre employeur.
- sur prescription et en accord avec la personne et sa famille, aider à la prise du traitement.

TRACER LES ACTIONS RÉALISÉES

Idéalement dans un cahier de liaison pour éviter toute perte d'informations.

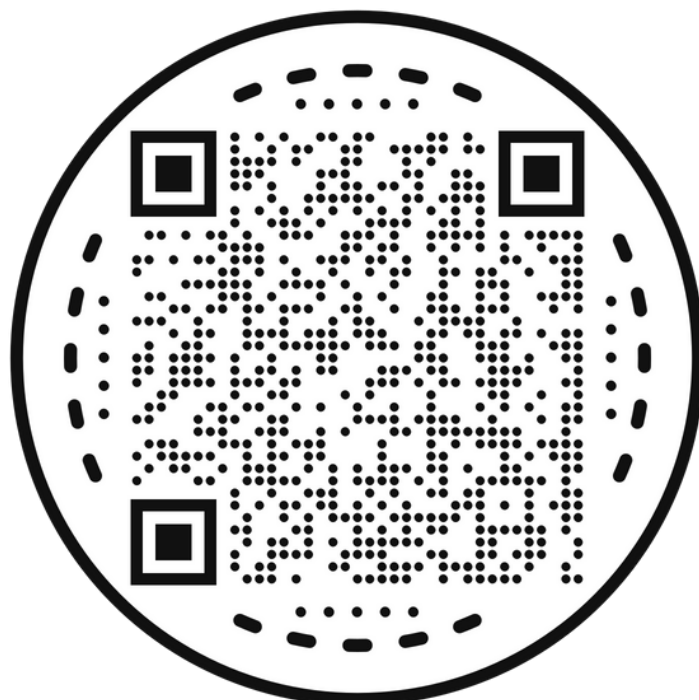
Personnes ressources & numéros utiles

Votre responsable

Le référent en hygiène

Le service de santé au travail

...



CPias BFC

Siège :

CHU Besançon
3, Boulevard Alexandre Fleming
25000 Besançon.

03 81 66 85 57

cpias-bfc@chu-besancon.fr

Unité hébergée :

CHU Dijon
Bâtiment IFCS / Santé au Travail
Boulevard de Lattre de Tassigny
21 079 Dijon cedex.

03 80 29 30 25

cpias-bfc@chu-dijon.fr