



## Mesures préventives et mesures d'hygiène en cas de grippe pandémique et de norovirus dans les écoles, les jardins d'enfants et les garderies

### Concerne:

Toutes les personnes actives dans le secteur des écoles, des jardins d'enfants et des garderies.

### Personnel en gén. :

Le personnel malade et les enfants présentant des symptômes de maladie ou à caractère grippal doivent rester à la maison et adopter les mesures préconisées par le médecin ou l'OFSP. Se laver régulièrement et soigneusement les mains avec du savon (par ex. Gojo deluxe lotion, Relaroom creamsoft) et de l'eau chaude. En cas d'impossibilité de procéder à un lavage régulier des mains, il est recommandé de mettre à disposition un désinfectant alcoolique (par ex. produits de type Gojo Purell).

Une station de désinfection (par ex. doseur à pompe Gojo Purell) peut être installée dans l'espace de l'entrée.

Eviter si possible les poignées de main, les embrassades etc. Toujours porter des gants de protection lors des travaux de nettoyage.

### Enfants / Ecoliers:

Essayez de sensibiliser les enfants dans le sens des consignes de l'Office Fédéral de la Santé Publique. Vous trouvez la fiche technique Pandémie de grippe „Tout ce que vous devez savoir,“ sous ([www.bag.admin.ch/pandemie/](http://www.bag.admin.ch/pandemie/)). Ces informations vous aident à prendre les mesures qui correspondent à votre environnement. Il faudrait s'exercer à se laver correctement les mains et donner l'exemple dans ce domaine. Pour ce, vous pouvez vous procurer la fiche technique „Processus correct de lavage des mains“ auprès de vanBaerle. Une information de qualité, simple et pratique prévient la panique et vous aide ainsi que les enfants et les parents à adopter le bon comportement en cas de pandémie de grippe. Vous trouvez une documentation de l'Office Fédéral de la Santé Publique sur le norovirus sous:

([www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01092/index.html?lang=de](http://www.bag.admin.ch/themen/medizin/00682/00684/01092/index.html?lang=de)).

### Nettoyage et désinfection de surfaces de contact:

(par ex. tables, buffets, étagères, poignées de portes, claviers, mains courantes, organes de commande etc.) Nettoyer régulièrement les surfaces de contact avec une solution de nettoyage adéquate (par ex. Relaroom glas, Techno spray) à l'aide d'un pad de nettoyage propre. Pour la désinfection des surfaces, il faudrait utiliser Relaclean 300 ou Relaclean 350/GH74, resp. Relaroom noropan en cas d'infection au norovirus. Les dosages et durées d'action préconisés sont à respecter. La fréquence des nettoyages devrait être revue à la hausse. Lors de l'utilisation de désinfectants alcooliques (par ex. Relaclean 350 ou GH74), la tolérance du matériau doit être prise en compte (les désinfectants alcooliques peuvent attaquer les polycarbonates et les impressions couleur).

### Nettoyage du sol:

Procéder au nettoyage des sols comme auparavant. La solution de nettoyage doit être renouvelée à chaque changement de zone. La fréquence des nettoyages dans des zones très fréquentées devrait être revue à la hausse. Nettoyer et désinfecter les sols contaminés avec Relaclean 300 ou Relaroom noropan.

### Installations sanitaires:

Procéder au nettoyage comme auparavant. Les fréquences de nettoyage devraient être revues à la hausse et le nettoyage et la désinfection des zones critiques (par ex. poignées de porte, porte-papier, robinets, lunettes de WC etc.) dans les toilettes doivent être réalisés très soigneusement. Désinfecter les sols ou surfaces contaminés avec Relaclean 300. Les petites surfaces peuvent également être désinfectées avec un désinfectant alcoolique comme Relaclean 350 ou GH74. En cas d'infection au norovirus, il faudrait désinfecter avec Relaroom noropan. Procéder régulièrement à des contrôles et faire l'appoint dans les distributeurs de serviettes en papier et de savon.

### Généralités:

Remplacer les pads microfibre et de nettoyage, les mops et les torchons etc. à chaque changement de zone et laver chaque jour avec un programme de lavage et de désinfection.

**Pas de self-service aux buffets froids et chauds. La cuisine doit mettre à disposition les mets conditionnés et débités en portions.**

### Autres documents:

Processus correct de lavage des mains, CD Hygiène, procédures de nettoyage

### Nous nous tenons à votre entière disposition pour tout complément d'information:

Service clientèle: tél. 061/415 90 90 / fax 061/415 92 22

E-mail: [hygiene@vanbaerle.ch](mailto:hygiene@vanbaerle.ch)

Site internet: [www.vanbaerle.ch](http://www.vanbaerle.ch)

Link:

Office Fédéral de la Santé Publique  
[www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)

### Remarque :

Les informations de cette notice sont basées sur le niveau actuel de nos connaissances.

Dernier remaniement: 19.01.2011 sd