

# PROconcept

Le guide pratique pour les maisons de retraite et les établissements de soins



ZOOM

*Hygiène*

CONSEILS PRATIQUES

## L'hygiène bien comprise !

Hygiène dans l'arrière-cuisine et la blanchisserie



## Pourquoi une bonne hygiène est-elle si importante?

Les virus et bactéries font souvent la une des journaux, notamment si des personnes sont souffrantes. Le danger est important, car la menace est quotidienne. Surtout dans les lieux de vie ou de travail d'un grand nombre de personnes. D'où cette question qui vous taraude : comment protéger vos résidents ou collaborateurs d'une infection produite par des microorganismes ? Pour cette raison, la présente édition met spécifiquement l'accent sur la thématique de l'hygiène. Nous avons rassemblé un grand nombre d'astuces, de conseils et d'exemples pour préserver la santé de vos résidents et collaborateurs. Nous nous sommes entretenus avec des experts tels le Pr Dr Günter Kampf (à partir de la page 12) ou le Pr Dr Benjamin Eilts (à partir de la page 14) puis nous avons visité l'établissement Haus am Buchenhain de Mönchengladbach-Rheydt (à partir de la page 6). Pour tous les collaborateurs de l'établissement, l'hygiène est une mission prioritaire qui concerne le lavage du linge et celui de la vaisselle. L'hygiène est multiforme : pour ne rien laisser au hasard, nous avons rassemblé dix conseils essentiels sous forme d'affiche dans la section intérieure du magazine (à partir de la page 10). Il suffit de le détacher, de l'accrocher et de le regarder de temps en temps ! Chaque conseil est utile pour assurer une bonne hygiène.



*René Hofmann*

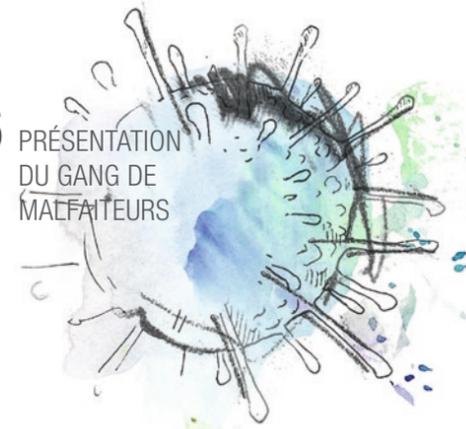
René Hofmann  
Directeur du marketing  
Miele Professional, Suisse

### MENTIONS LÉGALES

**Miele SA** Vertriebsgesellschaft Schweiz, Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach | Téléphone : 056 417 27 51, E-mail : professional@miele.ch, www.miele.ch/professional | **Gestion de projet (V. i. S. d. P.)** : Michael Arendes, Johannes Baxpöhler | **Production** : TERRITORY CTR GmbH, Carl-Bertelsmann-Str. 33, 33311 Gütersloh, téléphone : 05241 23480-50, www.territory.de | **Direction de publication** : Julia Lempe | **Réalisation** : Redaktion: Michael Siedenhans (Ltg.), Jochen Büttner, Nadine Laumann | **Graphisme** : Carola Renneke, Christoph Sobich | **Impression** : Hermann Bösmann Medien und Druck GmbH & Co. KG, Ohmstr. 7, D-32758 Detmold | **Crédits photos** : AdobeStock : p. 1, Getty Images : p. 3, 10-11, 18, Miele : p. 2, 20, Klasse Wäsche : p. 19, Particulier : p. 13, 18, Jörg Sängler/TERRITORY : p. 3, 14, Thorsten Scherz/TERRITORY : p. 3, 4-9, Dana Zeber-Purcz : graphisme p. 3, 16-17

Si votre adresse de réception du magazine gratuit PROconcept change ou si vous ne souhaitez plus le recevoir, veuillez adresser un e-mail à [professional@miele.ch](mailto:professional@miele.ch)

16 PRÉSENTATION  
DU GANG DE  
MALFAITEURS



## Sommaire

### TOUJOURS MIEUX

MISSION HYGIÈNE 04  
*Comment assurer l'hygiène au quotidien dans la zone de plonge et la blanchisserie*

### PRATIQUE ÉTAYÉE PAR LE SAVOIR

DIX CONSEILS POUR LE QUOTIDIEN DES PROS 10  
*Récapitulatif : à prendre en compte dans la pratique*

UN GANG DE MINUSCULES MALFAITEURS 16  
*Quelles sont les maladies causées par les agents pathogènes ?*

### PARÉS POUR L'AVENIR

SAVIEZ-VOUS QUE... ? 12  
*Pour en savoir plus sur les virus, les bactéries, les champignons et leur action*

*Germes humides et acolytes* 14  
*Quelles sont les autres menaces en matière d'hygiène ?*

### ACTUALITÉ

CONSEIL D'ENTRETIEN 19  
*Pourquoi laver les couettes et les oreillers régulièrement ?*



Déjeuner dans la grande salle à manger : point de rencontre pour les résidents qui ne prennent pas leurs repas dans leurs unités de vie.

**Z** Deux choses sont essentielles aux personnes qui passent le soir de leur vie en maison de retraite : une bonne alimentation et des vêtements propres. L'un est aussi important que l'autre : pour la confiance en soi des résidents ainsi que pour une vie dans la dignité et le respect. L'établissement Haus am Buchenhain de Mönchengladbach (Allemagne) l'a bien compris. C'est la mission quotidienne des 230 salariés de la maison de retraite protestante qui soignent, entourent d'attentions et protègent les 178 résidents. L'hygiène joue ici un rôle très important, dans tous les domaines : nettoyage des chambres, traitement du linge et lavage de la vaisselle.

#### Personnalisé et régional

“Dans notre maison, nous attachons une grande importance aux soins personnalisés et à une alimentation variée”, explique Beate Wittland, directrice de l'établissement géré depuis 1967 par l'association “Verein Innere Mission Rheydt” près de la forêt urbaine de Mönchengladbach-Rheydt (Allemagne). “Nous préparons tous les jours des aliments frais et avons renoncé aux produits finis. Pour cette raison, nous achetons la plupart de nos aliments à des fournisseurs régionaux.” Deux menus sont proposés à l'heure du déjeuner. Les repas sont servis soit dans la grande sal-

Un lieu de rencontre : la nouvelle cour intérieure de l'établissement Haus am Buchenhain.



## MISSION HYGIÈNE

*La propreté et l'hygiène sont un signe de respect pour les personnes âgées et les personnes dépendantes. L'établissement Haus am Buchenhain de Mönchengladbach-Rheydt (Allemagne) montre comment cela se traduit au quotidien.*



“Les résultats de lavage sont excellents”, affirme l’infirmière Miriam Cuypers (1). Même les boîtiers doseurs de médicaments en plastique (2) sont nettoyés conformément aux normes d’hygiène, avec de l’eau renouvelée et sans dépôt (3).

le à manger du rez-de-chaussée, soit dans de petites salles à manger plus facilement accessibles au niveau de chaque étage résidentiel. Et au moins quatre fois par jour : pour le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner. La charge de vaisselle à laver chaque jour conformément aux normes d’hygiène est immense. Comment y parvient-on ?

#### Rapide, hygiénique et variable

La réponse est claire : lavage décentralisé de la vaisselle. Chacun des sept étages dispose de sa propre cuisine où la vaisselle est immédiatement lavée après la consommation des repas et des boissons. En règle générale, cette

opération se produit huit à dix fois par jour, voire 15 fois à certains étages. Ce fonctionnement est possible parce que chaque cuisine d’étage est équipée de lave-vaisselle à eau renouvelée de Miele Professional (PG 8059 Hygiène). Ils sont dotés de programmes courts permettant un nettoyage hygiénique de la vaisselle en très peu de temps (généralement 10 minutes), car la température du rinçage final est de 85 degrés et que chaque phase de lavage est suivie d’un renouvellement d’eau. “C’est une mine d’or pour nous”, affirme l’infirmière Miriam Cuypers. “Nous terminons rapidement la vaisselle et le résultat est excellent : même les boîtiers

#### CHIFFRES ET FAITS

178 

résidents

vivant la plupart en chambre individuelle. Les chambres doubles, en nombre réduit, sont occupées par des couples.

7 

Lave-vaisselle à eau renouvelée, utilisés au moins huit à dix fois par jour dans les cuisines d’étage des unités de vie.

20 

Collaborateurs

composent les équipes de nettoyage et de blanchisserie.



”  
Les nouveaux lave-vaisselle à eau renouvelée sont faciles à utiliser et très économiques.

Alex Schulteis, responsable de l’équipement technique

doseurs de médicaments en plastique sortent propres et sans dépôt.” En outre : “Tout rentre dans le lave-vaisselle, même les grandes cafetières”, poursuit Cuypers. Cela s’explique par la possibilité d’adapter le panier supérieur à la charge.

#### Dosage optimal et avantageux

Alex Schulteis, responsable de l’équipement technique, est ravi des lave-vaisselle à système d’hygiène : “De brèves instructions suffisent avant utilisation. En outre, leur fonctionnement est avantageux grâce au module de dosage raccordé, gage d’une mesure optimale des détergents liquides et produits de rinçage ainsi que d’excellents résultats.” Il contrôle régulièrement les modules et fait éventuellement l’appoint. Le personnel soignant est libéré de cette contrainte. Néanmoins, la fiabilité des machines est l’atout principal. “Depuis que nous avons opté pour les nouveaux lave-vaisselle à eau renouvelée, mes collaborateurs ne se plaignent plus d’anomalies techniques”, explique Beate Wittland. “Les grands bénéficiaires en sont les résidents dont 80 % souffrent d’une forme ou autre de démence.”, poursuit la directrice générale. “Le personnel soignant dispose de plus de temps pour s’occuper des résidents et leur prodiguer les soins, car les machines fonctionnent à merveille.”



#### CONSEIL

##### LE MODULE DE DOSAGE

Les lave-vaisselle à système d’eau renouvelée garantissent de parfaits résultats et un très haut niveau d’hygiène grâce à une température adaptée du rinçage final ainsi qu’au dosage optimal et en temps voulu de détergent liquide et de produit de rinçage par le module de dosage raccordé (à gauche).



» Le personnel peut à nouveau consacrer plus de temps aux résidents.

#### BEATE WITTLAND

est, depuis 1996, directrice de la maison de retraite protestante "Haus am Buchenhain" à Mönchengladbach-Rheydt (Allemagne)

## ENTRETIEN

Il y a cinq ans, vous avez décidé d'équiper les cuisines d'étages avec des lave-vaisselle à eau renouvelée. Pourquoi cette démarche ? La raison tient à la réorganisation de notre système : antérieurement, toute la vaisselle était lavée dans la cuisine principale. Néanmoins, bon nombre de résidents doivent se faire aider pour manger ou accèdent avec peine à la grande salle à manger. Désormais, ils prennent leurs repas dans les petites salles à manger de leurs unités de vie. Pour cette raison, la vaisselle doit être lavée sur place. Toute autre approche s'est révélée non pertinente pour des raisons logistiques.

Et pour quelle raison avez-vous choisi Miele ? Compte tenu de la petite taille de nos unités de vie, nous pensions que des lave-vaisselle ménagers courants suffiraient. Nous avons constaté que chaque unité de vie faisait l'acquisition d'une nouvelle machine tous les deux ans. Les lave-vaisselle ménagers n'étaient tout simplement plus adaptés. Nous avons donc opté pour des machines professionnelles. Dans notre établissement, seuls les meilleurs produits sont acceptables, car ils sont les moins chers à long terme.

À l'appui de votre expérience, que pensez-vous des lave-vaisselle à eau renouvelée ? L'essentiel : le temps des plaintes est révolu. Les résultats de lavage sont excellents. Deux aspects sont toujours mentionnés par le personnel : les programmes courts sont épatants. Cela permet de laver jusqu'à 15 fois par jour. Tout est fait en un clin d'œil. Désormais automa-

tique, le dosage est très apprécié. Les collaborateurs qui utilisent les machines sont tous très satisfaits.

Le personnel a-t-il dû être formé à l'utilisation des nouvelles machines ? Notre personnel technique a été formé par Miele à l'utilisation des appareils, puis ce fut au tour du personnel soignant et de cuisine.

Pour en revenir aux programmes courts. Cela fait-il gagner du temps au personnel soignant ? Absolument ! Et c'est tant mieux : si le personnel soignant est épaulé par des appareils de qualité, il peut consacrer plus de temps à nos résidents. Auparavant, les collaborateurs lavaient les boîtiers doseurs de médicament à la main.

Avez-vous pu répondre aux exigences croissantes en matière d'hygiène grâce aux lave-vaisselle à eau renouvelée ? C'était une de nos motivations. Les programmes des appareils satisfont, en matière d'hygiène, à nos exigences élevées qui sont une absolue priorité au sein de notre établissement. L'eau potable et l'eau du robinet font l'objet d'un contrôle annuel. Les résultats sont excellents : aucune trace de légionelles. En outre, notre plan d'hygiène prévoit la mise à disposition d'une mallette d'urgence dans toutes les unités de vie en cas de propagation des norovirus. Nous sommes donc bien positionnés en matière d'hygiène, entre autres grâce aux appareils utilisés dans les cuisines auxiliaires et la buanderie.

#### Propreté et hygiène : un binôme d'excellence !

La fiabilité a motivé l'établissement à miser également sur Miele pour équiper sa blanchisserie interne. Ce service dirigé par Martina Flörtter emploie six personnes qui lavent, sèchent, repassent et assurent la finition du linge des résidents et collaborateurs ainsi que du linge plat. Trois lave-linge à chargement frontal (2 x 32 kg, 1 x 18 kg) dotés de programmes d'hygiène pour la désinfection thermique et thermochimique puis deux sèche-linge d'un poids de remplissage de jusqu'à 13 kg forment l'équipement. Dans les pièces du sous-sol, même la finition du linge de lit est assurée par l'équipe de blanchisserie sur une repasseuse de 2,10 mètres de large (PM 1421). Tous les services de blanchisserie sont effectués en interne, conformément à la philosophie de l'entreprise qui consiste à confier l'ensemble des tâches à son propre personnel. C'est également le cas du nettoyage d'entretien et en profondeur des locaux. L'équipe d'Elke Krall nettoie les zones sanitaires tous les jours ouvrés, les chambres des résidents au moins une fois par semaine et plus souvent, si besoin est. Après utilisation, les balais à franges et les textiles de nettoyage utilisés sont lavés dans un lave-linge spécialement conçu pour la gestion des installations : le PW 418 Mopstar 180. Il est doté de programmes de désinfection thermique et thermochimique qui garantissent la sécurité d'hygiène conforme aux exigences de l'Institut Robert Koch.

Presque un dixième des collaborateurs de l'établissement Haus am Buchenhain intègre l'équipe de nettoyage ou l'équipe de blanchisserie. Cela traduit l'importance accordée à la thématique de la propreté et de l'hygiène. Les résidents savent l'apprécier à sa juste valeur. Un test MDK réalisé l'an dernier met en exergue la très grande satisfaction des résidents en matière de nourriture, de linge et d'hygiène. L'établissement s'est vu décerner la note globale "très bien", en d'autres mots mission Hygiène accomplie ! //



L'équipe de nettoyage et de blanchisserie en action : Elke Krall remplit la machine Mopstar de textiles d'essuyage.

#### LISTE DE CONTRÔLE À LA BLANCHISSERIE DE HAUS AM BUCHENHAIN

##### Types de linge

- Linge plat (draps, linge de table, linge à repasser, etc.)
- Linge éponge
- Vêtements (linge de résidents)
- Vêtements de service

##### Transport depuis les zones résidentielles jusqu'à la blanchisserie

- Oui  Non

##### Le linge des résidents est-il collecté dans un sac à linge destiné à chaque résident ?

- Oui  Non

##### Séparation des types de linge

- Linge plat et linge éponge
- Linge des résidents/linge de service

##### Scan d'entrée du linge des résidents

- Oui  Non

##### Scan de sortie du linge des résidents

- Oui  Non

##### Tri du linge des résidents

- Oui  Non

##### Lavage dans

- Lave-linge à chargement frontal avec sas prévu dans le bâtiment
- Côté propre/contaminé du lave-linge avec séparation physique

##### Type de chauffage

- Vapeur  Gaz
- Électricité  Solaire

##### Procédés de lavage spéciaux

- par ex. WetCare (nettoyage humide)
- Autres : traitement des balais à franges et des tissus

##### Le linge est-il repassé ?

- Oui  Non

# L'HYGIÈNE BIEN COMPRISE ET SIMPLE

Votre  
affiche  
à détacher !

A télécharger également sur :  
[www.miele.de/proconcept](http://www.miele.de/proconcept)

L'activité des collaborateurs de maisons de retraite et médicalisées s'articule autour du bien-être des résidents. Néanmoins, comment se protègent-ils eux-mêmes contre les virus et bactéries ? Les 10 conseils suivants servent de repères pour assurer une hygiène de base.

1

## Rigoureuse séparation des éléments propres et sales !

Le linge lavé ne doit aucun cas être croisé avec du linge non lavé ni entrer en contact avec des appareils ou des objets utilisés pour le linge sale, encore non lavé ni désinfecté.

*Le passage au côté propre requiert une désinfection hygiénique des mains ainsi que la mise au rebut des gants et vêtements de protection.*

2

## Se désinfecter les mains : plutôt deux fois qu'une

Plus des trois quarts des maladies contagieuses se transmettent par les mains. Les germes pénètrent dans l'organisme par les muqueuses ou par les aliments.

*Le lavage minutieux et régulier des mains réduit au minimum le risque d'infection.*

5

## Le secret n'est pas une vertu

Malgré tout le soin apporté, des processus modifiés ou des collègues inexpérimentés, entre autres, peuvent entraîner des déficiences en matière d'hygiène. Elles représentent un risque potentiel d'infection.

*Si vous détectez des carences en matière d'hygiène, parlez-en immédiatement avec vos collègues et supérieurs hiérarchiques.*

60 8

## Utiliser régulièrement les machines à une température appropriée

Si les lave-vaisselle ou lave-linge fonctionnent pendant une longue période à une température inférieure à 60 °C, leur intérieur est très convoité par les agents pathogènes.

*Les programmes d'hygiène ou des températures supérieures à 60 °C empêchent la formation de biofilms ou d'agents pathogènes.*

3

## Pureté de l'air, santé au travail

Les bonnes habitudes domestiques sont également de mise dans une maison de retraite : un manque d'aération du climat ambiant favorise considérablement le développement des microorganismes. Une aération régulière permet d'y remédier.

*Trois à quatre fois par jour, ouvrir les fenêtres pendant dix minutes. La salubrité de l'air est ainsi garantie.*

6

## Le test "ProHygiene" vérifie la teneur en germes

Les cycles de lavage et détergents désinfectants doivent être parfaitement coordonnés pour assurer une protection fiable. Un test d'hygiène dans le cadre de la maintenance fournit des informations.

*Avec le test "ProHygiene", vous jouez la carte de la sécurité pour le lavage de désinfection.*

9

## Vaccin contre la grippe : petite piqûre, grand effet

Le risque de contracter le virus de la grippe est plus élevé dans les maisons de retraite, même si les collaborateurs n'ont aucun contact direct avec les résidents.

*La vaccination annuelle contre la grippe offre une protection fiable contre cette infection tout sauf inoffensive.*

4

## Ne jamais négliger les normes d'hygiène

Les collaborateurs peuvent transférer des bactéries et des virus au domicile et inversement. Pour cette raison, toute négligence en matière d'hygiène représente un risque pour l'ensemble des personnes concernées.

*Malgré les contraintes et pertes de temps apparentes, il est essentiel de respecter les normes d'hygiène.*

7

## Jolis mais risqués : les ongles vernis

Les ongles longs ou vernis sont difficiles à nettoyer. La saleté est difficilement détectable, en outre des ongles longs sont un terrain privilégié pour les agents pathogènes.

*Il est plus pratique et plus sûr de travailler avec des ongles courts et non vernis.*

10

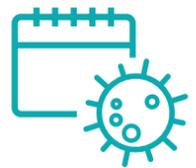
## Ne pas laver les tenues professionnelles à son domicile

Laver ses vêtements de travail à la maison comporte un risque ! Les appareils électroménagers ne garantissent pas la durée de maintien de la température requise pour la désinfection.

*Une désinfection fiable repose sur un lavage en interne, dans le service de blanchisserie dotée de lave-linge professionnels.*

# SAVIEZ-VOUS QUE ...

la plupart des bactéries sont totalement inoffensives pour l'homme et que les virus sont insensibles aux antibiotiques ?  
Le spécialiste en matière d'hygiène, le Pr Dr Günter Kampf nous éclaire sur les microorganismes et leurs effets.



Est-il normal de contracter le virus de la grippe deux ou trois fois par an ?

Cela peut se produire, mais c'est une exception. Si vous avez été infecté par un certain virus de la grippe, l'organisme forme des anticorps spécifiques contre ce virus. Néanmoins, si vous entrez en contact avec un autre virus de la grippe après la guérison, l'organisme peut ne pas avoir d'anticorps contre cet autre virus. Cela explique qu'il est possible de contracter une grippe virale plus d'une fois par an.



Que se passe-t-il dans le corps humain lorsque vous êtes infecté par un virus ou une bactérie ?

Dans la plupart des cas, la bactérie ou le virus est reconnu comme étranger par le corps humain. Par conséquent, le système immunitaire commence à former des anticorps spécifiques, en d'autres mots destinés à combattre une bactérie ou un virus déterminé. En même temps, la réponse immunitaire est stimulée par certaines cellules immunes. Ces deux phénomènes aident à combattre l'intrus et à protéger l'organisme dans la mesure du possible.

Quelle est la différence entre virus et bactéries ?



Les virus sont des particules partiellement infectieuses et insensibles aux antibiotiques. Ils sont beaucoup plus petits que les bactéries, n'ont pas de métabolisme propre et ont toujours besoin d'une cellule hôte pour se multiplier. Les bactéries, par contre, sont des microorganismes unicellulaires qui ne dépendent pas d'un hôte. La plupart des bactéries sont totalement inoffensives pour l'homme, elles sont même essentielles. C'est le cas notamment des bactéries intestinales nécessaires à la décomposition des aliments. Bon nombre de ces bactéries sont sensibles aux antibiotiques, elles peuvent être utilisées pour traiter les infections bactériennes.

Quel est le délai de contagion ?



Ce phénomène peut être très rapide. Lorsque l'agent infectieux a été transmis "avec succès" en nombre suffisant, c'est le commencement de la période d'incubation pendant laquelle l'infection se développe. Dans le cas des norovirus, la diarrhée accompagnée de vomissements peut survenir quelques heures après seulement. Dans le cas de la grippe virale, quelques jours suffisent à l'apparition des premiers symptômes.

Quel est le mode de transmission des virus ou bactéries ?



Les virus ou bactéries responsables des infections sont souvent transmis par contact direct. Si une personne atteinte d'un rhume ou d'un groupe de virus vit dans un foyer de 5 personnes, les gouttelettes expectorées (toux) chargées de virus ou le contact des mains sont des facteurs de transmission directe des virus aux muqueuses ou aux mains des individus en bonne santé. La deuxième voie de transmission la plus courante est le contact indirect. Une surface ou un objet contaminé en sont la cause (p. ex. la table de chevet en cas de toux ou le siège des toilettes en cas de diarrhée). L'agent infectieux est également transmissible par les mains de résidents ou collaborateurs en bonne santé ayant touché une surface contaminée.

À la suite d'une infection par norovirus, l'immunité contre le virus est de courte durée. Les norovirus présentent également une grande variabilité du génome. Actuellement, les cinq génogroupes connus se répartissent en un minimum de 20 génotypes. Les différents norovirus sont donc une probable source de contagion plusieurs fois par an.



Est-il possible de contracter des norovirus plus souvent ?

Comment éliminer les agents pathogènes ?



Le plus souvent, l'organisme opère seul en luttant contre l'agent pathogène. Le corps possède même ses propres phagocytes qui éliminent biologiquement les composants étrangers. Toutefois, dans le cas des virus du tractus gastro-intestinal, comme les norovirus, il peut s'écouler plus de temps avant qu'aucun autre norovirus ne soit excrété par les selles. L'intervalle peut être de 60 jours. Pour cette raison, après avoir surmonté une infection par norovirus, il est essentiel de mettre l'accent sur une hygiène élémentaire pour prévenir une propagation ultérieure. Le lavage minutieux des mains après un passage aux toilettes en fait partie. Cette recommandation s'applique à tous les collaborateurs.

Quelle est la meilleure façon de se protéger contre les infections dans une maison de retraite ou médicalisée ?



Cela dépend de l'infection, de son origine et de la façon dont elle se transmet habituellement. Deux exemples : un collaborateur présente des signes de grippe virale et continue à travailler en raison d'une trop faible dotation en postes. Le virus peut maintenant être transmis à d'autres collaborateurs, résidents et surfaces par le biais de gouttelettes contenant le virus à la suite d'expectorations (toux), d'écoulements nasaux ou d'éternuements. La meilleure protection ici est de ne pas venir travailler avec une infection transmissible pour préserver les collègues et les résidents. L'infection par norovirus d'un résident est un autre exemple. Une utilisation exclusive de ses propres toilettes par le résident s'impose comme une nécessité. Pour la désinfection des mains et des surfaces contaminées par les norovirus, seules des préparations dont l'efficacité contre les norovirus a été démontrée peuvent être utilisées (virucide limité). En cas de contact prévisible avec du matériel contaminé, l'équipement de protection individuelle des collaborateurs est essentiel pour éviter leur propre contamination.



La résistance aux antibiotiques conduit-elle à une augmentation de la fréquence des infections par microorganismes ?

Tout d'abord, en ce qui concerne les virus : la résistance aux antibiotiques n'a aucune influence sur la fréquence des infections virales, car les antibiotiques ne sont pas efficaces contre les virus. Il nous reste les bactéries. Si l'on considère les infections contractées à l'hôpital en Allemagne, le taux d'infection s'est maintenu à un niveau bas, soit à environ 3,5 % sur 20 ans. Les maisons médicalisées ont été évaluées séparément. Selon le land, les taux se situent entre 1,6 % et 3,6 %. Bien que les taux d'infection globaux soient assez faibles, nous constatons avec inquiétude l'augmentation de la proportion de bactéries multirésistantes aux antibiotiques. En règle générale, les infections causées par des bactéries multirésistantes ne sont pas plus facilement transmissibles. Néanmoins, le traitement d'une infection de ce type est plus complexe. Il est parfois nécessaire de recourir à des antibiotiques de réserve, moins bien tolérés. Dans le pire des cas, aucun antibiotique n'est efficace. En résumé, la résistance aux antibiotiques n'augmente pas la fréquence des infections, mais complique le traitement antibiotique d'une infection.

“ La prévention des transmissions repose essentiellement sur l'hygiène des mains.



PR DR GÜNTER KAMPF

Spécialiste en hygiène et médecine environnementale et professeur d'hygiène et de médecine environnementale à la Faculté de médecine de l'Université de Greifswald. Il est l'éditeur de l'ouvrage technique "Kompendium Händehygiene" (Recueil sur l'hygiène des mains) et a publié des articles sur l'hygiène dans de nombreuses revues spécialisées internationales.

Pour en savoir plus :  
[www.guenter-kampf-hygiene.de](http://www.guenter-kampf-hygiene.de)



Le Pr Dr Benjamin Eilts enseigne les sciences de la vie à l'université d'Albstadt-Sigmaringen depuis 2017. Antérieurement, il était Senior Product Manager de la société Dr. Schnell Chemie GmbH.

” *La nouvelle ordonnance sur les biocides pourrait entraîner des déficiences en matière d'hygiène.*

*cette norme. Néanmoins, personne ne sait actuellement si ces nouveaux désinfectants agissent réellement contre les virus, les germes et les bactéries. Il se peut que les substances actives éprouvées telles que le formaldéhyde ou l'éthanol, utilisés pour désinfecter les locaux, les équipements et les surfaces, ne soient plus autorisées. La problématique est immense, car elle peut se solder par des déficiences en matière d'hygiène.*

*car le linge contaminé est lavé en même temps que le linge non contaminé. Le procédé de désinfection à froid, une désinfection avec des séparateurs d'oxygène (peroxydes) pendant le rinçage final, gagne de plus en plus d'adeptes. Il permet également de désinfecter la soie et la laine. En application des normes européennes, ce procédé sera également mis en place dans les blanchisseries internes en Allemagne. //*

## QUELLES SONT LES AUTRES MENACES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ?

Le plus souvent, les blanchisseries internes suivent de nos jours les recommandations de l'Institut Robert Koch ou de l'Association allemande pour l'hygiène appliquée. La thématique de l'hygiène est-elle ainsi absolument résolue ? À première vue, cela va de soi. Néanmoins, nous constatons de plus en plus que la contamination de l'eau de rinçage de textiles tels que les balais à franges et les toiles de nettoyage est extrêmement élevée. Pour quelle raison ? Les germes humides, extrêmement résistants à la

chaleur et au froid, s'introduisent par les conduites d'eau. Ces germes se déposent dans les tuyaux des lave-linge et forment un biofilm de bactéries contaminantes de l'eau et du linge. Lorsque les balais à franges et les toiles de nettoyage y sont déposés encore humides, les bactéries se multiplient.

**Comment y remédier ?** La solution idéale consiste à sécher immédiatement les balais à franges et toiles de nettoyage. Ce processus aug-

*mente la charge de travail et le temps requis sans oublier les exigences supplémentaires en matière d'aménagement et d'exploitation technique. La plupart des résidences n'en peuvent assumer les conséquences. Pour cette raison, la possibilité de traiter ces textiles avec des substances antibactériennes pour les stocker encore humides fait l'objet de débats. Certains affirment que c'est impossible, d'autres approuvent si la mesure est accompagnée d'un contrôle.*

**Qu'en est-il du linge classique ?** Les blanchisseries internes maîtrisent bien l'hygiène. En Allemagne, le lavage est effectué avec des produits homologués par l'Institut Robert Koch ou l'Association allemande pour l'hygiène appliquée alors que d'autres pays utilisent déjà des produits conformes à la norme supérieure EN 14885. Toutes les blanchisseries devront bientôt utiliser des désinfectants conformes à

Quelle est la marge de manœuvre d'une direction de maison de retraite ? Une formation du personnel est pour moi la clé du problème. Plus le personnel est formé, plus l'hygiène est bien résolue. Le personnel doit être sensibilisé aux aspects critiques de l'hygiène. C'est également le cas pour les nouveaux appareils de vie en sont un exemple flagrant. Ce sont le plus souvent des appareils domestiques normaux qui lavent la vaisselle rapidement à 30 degrés et ne traitent pas conformément aux normes d'hygiène les gobelets à bec ou les couverts de patients atteints de démence.

**De nouvelles tendances se dégagent-elles en matière d'hygiène du linge ?** Oui, bien évidemment ! Il existe de plus en plus de procédés de lavage à 40 degrés à effet virucide. Les avantages sont nombreux pour une blanchisserie interne. Ils représentent un gain important d'énergie et de temps consacré au tri du linge,

### LES TENANTS ET ABOUTISSANTS DE L'HYGIÈNE

#### la norme EN 14885

L'efficacité des produits biocides est déjà évaluée et appliquée conformément à une norme européenne (EN). La norme **EN 14885** s'applique pour les produits qui ont une action contre les microorganismes suivants : bactéries végétatives, spores bactériennes, levures, spores fongiques et virus. Cette norme doit aider les utilisateurs à évaluer les indications relatives au produit fournies par le fabricant.

#### Germes humides dans l'eau potable

Les microorganismes présents dans l'eau potable constituent une menace majeure pour la santé. Par exemple **Pseudomonas spp.** et **Acinetobacter spp.** Ces bactéries, éventuellement multirésistantes, se multiplient bien dans l'eau, peuvent s'installer dans les textiles d'essuyage et provoquer des pneumonies ou des infections respiratoires.

# PORTRAIT DE SIX AGENTS PATHOGÈNES

## UN GANG DE MINUSCULES MALFAITEURS

Ils sont toujours parmi nous, mais ils passent souvent inaperçus : les virus, les bactéries et les champignons sont omniprésents et certains d'entre eux provoquent de graves maladies. Nous vous présentons six des agents pathogènes les plus répandus.



### MRSA

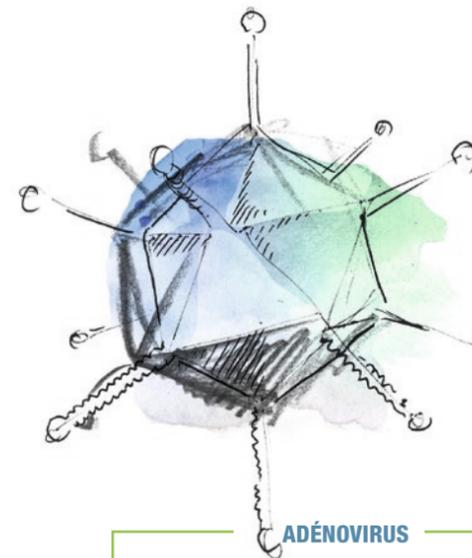
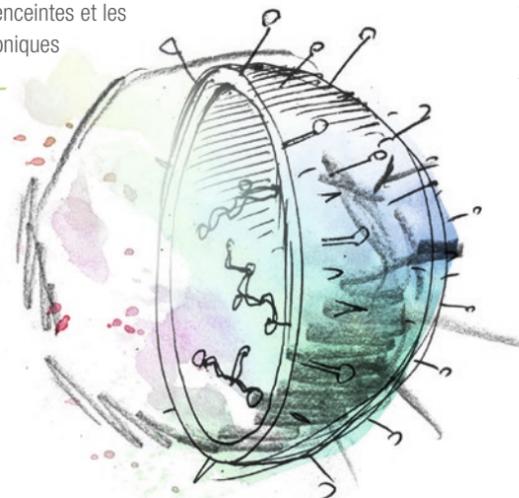
**Abréviation de :** staphylocoque doré résistant à la pénicilline  
**Également connu sous le nom de :** agent pathogène multirésistant  
**Particularités :** le MRSA colonise l'oreillette nasale, le pharynx et l'aine, le plus souvent de manière imperceptible. Néanmoins, s'il pénètre dans l'organisme par de grandes plaies, il peut provoquer des infections graves, des abcès, une pneumonie ou une septicémie.  
**Voie d'infection :** de personne à personne, par l'intermédiaire de gouttelettes, de contact cutané ou d'objets contaminés  
**Risque de contagion :** contagieux, surtout en cas de faiblesse du système immunitaire, par ex. maladies chroniques, grand âge ou séjour prolongé en résidence. Le personnel est également exposé à une infection ou colonisation.

Les résidents ayant contracté le MRSA peuvent participer à la vie communautaire si des mesures de protection appropriées sont prises pour les résidents vulnérables.

### GRIPPE

**Tableau clinique :** grippe  
**Type :** orthomyxoviridae  
**Symptôme :** manifestation soudaine de fièvre, frissons, maux de gorge, courbatures, maux de tête, transpiration, plus rarement nausées, vomissements et diarrhée  
**Voie d'infection :** de personne à personne, surtout en cas d'éternuements et de toux (contagion par gouttelettes), également par contact avec des objets contaminés  
**Risque de contagion :** très contagieux, notamment pour les personnes âgées, les femmes enceintes et les malades chroniques

Les résidents en maison de retraite souffrant de la grippe devraient être placés en chambre individuelle pendant sept jours à compter de l'apparition des symptômes. Il est recommandé de porter une tenue de protection pour entrer dans la chambre.



### ADÉNOVIRUS

**Tableau clinique :** conjonctivite contagieuse  
**Type :** virus à ADN  
**Symptômes :** tuméfaction et rougeur de la conjonctive, démangeaisons et larmolements  
**Voie d'infection :** de personne à personne, par contact, sous forme de gouttelettes ou par des objets contaminés  
**Risque de contagion :** très contagieux. L'agent pathogène peut survivre plusieurs semaines sur les surfaces.

Pour les personnes affectées, les articles d'hygiène doivent être changés tous les jours, un traitement antimycotique est préconisé. Les champignons apprécient de surcroît les températures élevées.

Dans tous les cas, les personnes malades doivent exclusivement utiliser des articles d'hygiène séparés, tels que serviettes ou gants de toilette.



### NOROVIRUS

**Tableau clinique :** gastroentérite  
**Type :** caliciviridae  
**Symptômes :** diarrhées, vomissements, douleurs et fatigue  
**Voie d'infection :** de personne à personne par absorption de gouttelettes après des vomissements par jet, par manipulation de surfaces et d'objets contaminés, par l'intermédiaire de denrées alimentaires contaminées  
**Risque de contagion :** très contagieux, surtout pour les enfants de moins de cinq ans et les personnes âgées de plus de 70 ans

Dès les premiers soupçons de présence de norovirus, introduire immédiatement des mesures de protection sans attendre les résultats de laboratoire. Placer les résidents concernés en chambre séparée équipée de toilettes.



### MYCOSES

**Également connu sous le nom de :** mycose  
**Type :** champignons cutanés, moisissures, levures  
**Symptômes :** démangeaisons, plaque sur les muqueuses, écoulement éventuel  
**Voie d'infection :** par contact avec des spores fongiques ou à la suite d'un traitement antibiotique  
**Risque de contagion :** selon le type sont spécialement concernées les personnes au système immunitaire affaibli.

### CLOSTRIDIUM DIFFICILE

**Tableau clinique :** infection intestinale aiguë  
**Type :** bactéries en bâtonnet, sporulées  
**Symptômes :** diarrhée, fièvre, crampes d'estomac  
**Voie d'infection :** de personne à personne et par l'intermédiaire d'objets contaminés, les spores sont transmises par les selles.  
**Risque de contagion :** contagieuses et particulièrement résistantes à l'environnement. Une flore intestinale affaiblie, notamment en raison de la prise d'antibiotiques, est un contexte propice à leur développement.

Le nettoyage et le respect des directives en matière d'hygiène sont des mesures essentielles pour lutter contre ces bactéries.





Jennifer Vollmer a reçu sur place de précieux conseils (droite) de l'experte M. Christine Klöber.

JENNIFER VOLLMER A TIRÉ LE GROS LOT

## DES CONSEILS GAGNANTS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

Des conseils de premier plan en matière d'hygiène, sur place et pendant toute une journée : Jennifer Vollmer a reçu cette formation exclusive parce qu'en qualité de gestionnaire des services domestiques de l'établissement St. Georg bei der Blank GmbH & Co. KG à Duderstadt, elle a remporté le premier prix de la 25<sup>e</sup> édition du concours Miele PROconcept. Pour cette raison, M. Christine Klöber, consultante en gestion, spécialisée dans les services domestiques et la gestion de la qualité, a rendu visite à Jennifer Vollmer sur son lieu de travail.

La gestionnaire des services domestiques a apprécié cette journée enrichissante : "Pouvoir échanger avec une collègue a été génial. Je suis souvent seule pour prendre des décisions d'ordre technique." En collaboration avec Vollmer, la consultante en gestion M. Christine Klöber a analysé le service de blanchisserie, évalué la sécurité au travail sur place, effectué une analyse des risques et présenté des idées pour optimiser les processus. Par exemple, le plan d'hygiène : "Je vais maintenant dresser une liste exacte de la situation actuelle", déclare Vollmer, responsable de la gestion domestique. Elle consigne les travaux de nettoyage ou les formations des collaborateurs et compare cette liste avec la situation théorique. Objectif : une efficacité et une qualité accrues pour la plus grande satisfaction des résidents et des collaborateurs.

## TRAITEMENT APPROPRIÉ DES SERPILLÈRES

*Doit-on laver séparément les serpillères ? Un lave-linge à part est-il nécessaire ? Ces questions sont récurrentes dans les maisons de retraite et résidences médicalisées.*

*Pour les serpillères (textiles de nettoyage), des lave-linge avec des programmes de lavage spéciaux sont nécessaires pour garantir la parfaite élimination des résidus de produits de nettoyage avant le lavage principal. En effet, les produits de nettoyage forment des précipitations indésirables avec les lessives. Si un traitement conforme aux normes d'hygiène est requis, il doit être associé à une désinfection. Des fonctions spécifiques des programmes de désinfection telles que le rinçage désinfectant ou thermique sont une sécurité supplémentaire. De manière avérée, le chauffage de la dernière eau de rinçage permet d'inactiver thermiquement les germes d'eau, par ex. les pseudomonas aeruginosa. Le lavage séparé avec des programmes spéciaux assure une plus longue durée de vie des textiles et garantit un niveau d'hygiène élevé.*

**50 jours : temps de survie** des MRSA sur du polyéthylène. Ce plastique peut être utilisé pour fabriquer des rideaux. C'est une donnée à prendre en compte lors du nettoyage des chambres accueillant des personnes âgées et dépendantes. Sur le tissu éponge et le coton, ces microorganismes survivent de 3 à 10 jours, voire 20 jours sur des textiles mixtes.

Source : MRSA und andere Keime – Spannung bis zum Schluss, in : rhw praxis, Textilien u. Hygiene, 1 (2013), S. 60.

## CONSEILS PRATIQUES

# COUETTES ET OREILLERS DANS LA MACHINE

Du linge propre et des textiles bien entretenus contribuent au bien-être des résidents. Les couettes et oreillers en font partie. Une blanchisserie interne permet de les laver et de les traiter en quelques heures, un atout inestimable. Car le lavage des oreillers et couettes s'impose régulièrement dans les maisons de retraite. Des résidus corporels tels que la sueur ou les cellules mortes de la peau sont un terrain privilégié pour les bactéries et acariens. Ils sont la cause d'odeurs désagréables. En outre, ils peuvent provoquer des éternuements ou de la toux chez les résidents allergiques. Pour cette raison, la tendance dans les maisons de retraite est d'assurer un rythme de lavage d'une à deux fois par mois, voire une action immédiate en cas de maladies ou de salissures.

Les étiquettes d'entretien et de lavage des oreillers et couettes comportent les indications nécessaires. Il convient de renoncer à un adoucissant pour éviter que la matière de remplissage ne s'agglutine. Les machines dotées de programmes spéciaux pour couettes et oreillers utilisent beaucoup d'eau pour rincer tous les résidus de détergent. //



### OREILLERS ET COUETTES EN DUVET

Laver à 60 °C, sécher ensuite dans un sèche-linge pour éviter un agglutinement du garnissage

#### Autres conseils :

- Les microfibres et coussins à garnissage synthétique sont faciles à entretenir et peuvent même être lavés à 90 °C.
- Les oreillers garnis en grande partie de fibre moderne "Tencel" permettent une gestion optimale de l'humidité. Les bactéries n'ont aucune chance de survivre, car l'humidité est rapidement évacuée.
- Entreposer les équipements de réserve dans un endroit sec et bien ventilé



Le lavage des oreillers et couettes s'impose régulièrement, au moins une à deux fois par mois.



”

*Miele entretient ma veste en  
duvet, un gage de propreté et  
d'hygiène.*

*Maria Westermiltes,  
Haus Bredemeier,  
Hövelhof/Allemagne*