

Table des matières

Avant-propos de la collection	V
Préface	XV
Liste des abréviations	XVI
Avant-propos	1
<hr/>	
1. Introduction à l'hygiène	3
<hr/>	
<i>Introduction</i>	3
<i>Histoire de l'hygiène</i>	3
<i>L'hygiène dans la conception des soins infirmiers</i>	6
<hr/>	
2. L'infection nosocomiale	9
<hr/>	
<i>Définition des infections nosocomiales</i>	9
<i>Définition de l'immunité</i>	9
L'immunité naturelle	9
L'immunité acquise	9
<i>La vaccinothérapie (10) — La sérothérapie (10) — L'immunité conférée par certaines maladies (11)</i>	
La chaîne infectante	11
Les micro-organismes	12
La transmission des micro-organismes	17
<i>Différentes sources de contamination</i>	18
La transmission exogène et transmission endogène	18
Les transmetteurs de germes	19
Les voies de pénétration des germes	19
Les causes de l'infection hospitalière	19
<i>Notion de porteurs asymptomatiques</i>	20
<i>Principales infections nosocomiales</i>	20
Les infections urinaires	20
Les infections de plaies	21
Les infections respiratoires	21
Les infections sur cathéters intraveineux	21
Bactériémie et septicémie	21
Les autres types d'infections nosocomiales	22
<i>Les facteurs de risques</i>	22
Risques liés au malade	22
Risques infectieux liés aux soins	22
Risques infectieux liés à l'environnement	22
<i>Coût des infections nosocomiales</i>	23
<i>La surveillance des infections nosocomiales</i>	23
Le choix d'une méthode	23

Organisation et recueil des données	24
Calcul des taux d'infection	24
Conduite à tenir devant une épidémie d'infections nosocomiales	25
Être informé rapidement	25
Identifier la cause	25
Analyser les raisons	25
Établir une stratégie	25
Évaluer	26
Réajuster	26
L'organisation des risques et des vigilances	26
Conclusion	26

3. L'hygiène : un système

Définitions	29
Hygiène	29
Hygiène hospitalière	29
Un même langage	30
Les antiseptiques	31
Généralités	31
<i>Mode d'action</i> (32)	
Classification des antiseptiques	33
<i>Les ammoniums quaternaires</i> (33) — <i>La chlorhexidine</i> (33) — <i>Les composés phénoliques</i> (34) — <i>Les carbanilides</i> (34) — <i>Les alcools</i> (34) — <i>Les oxydants</i> (34) — <i>Les acides</i> (35) — <i>Les dérivés métalliques</i> (36) — <i>Les colorants</i> (36) — <i>Les antiseptiques divers</i> (37)	
Incompatibilités	38
Conditions d'utilisation des antiseptiques	38
Conservation des antiseptiques	39
Conclusion	39
Les désinfectants	39
Généralités	39
Classification des désinfectants	40
<i>Les oxydants</i> (40) — <i>Les chlores</i> (40) — <i>Les aldéhydes</i> (40) — <i>Les alcools</i> (41) — <i>Les acides et les bases forts</i> (41) — <i>Les phénols</i> (41) — <i>Les biguanides</i> (42) — <i>Les tensioactifs</i> (42) — <i>L'acide peracétique</i> (42) — <i>Les huiles essentielles ou essences balsamiques</i> (42)	
Critères de choix des désinfectants	42
<i>Les normes</i> (42) — <i>Comment effectuer le choix d'un désinfectant</i> (43)	
Rémanence	44
Précautions d'emploi	44
Désinfection des dispositifs médicaux	44
Les détergents	45
Généralités	45
Paramètres nécessaires au choix d'un détergent	45
<i>La tensioactivité</i> (45) — <i>Les additifs divers</i> (46) — <i>L'importance du pH</i> (46) — <i>La classification des tensioactifs</i> (46)	
Détergents désinfectants	46
Fonction de nettoyage	47
<i>Le bimettoyage</i> (47) — <i>La technique</i> (48) — <i>Le contrôle de l'efficacité</i> (48)	
Classification des locaux selon le risque	49
La stérilisation	49
Définition de la stérilisation (norme Afnor NF 72-101)	49

La stérilisation à la vapeur d'eau (autoclave)	50
<i>Précautions</i> (50)	
La stérilisation à l'oxyde d'éthylène	51
<i>Quelques postulats de base sont à rappeler</i> (51) — <i>Rappels concernant l'oxyde d'éthylène</i> (51) — <i>Procédures de stérilisation</i> (52) — <i>Contrôles</i> (52)	
La stérilisation par plasma	52
La stérilisation au Poupinel (chaleur sèche)	53
Conclusion	53
La désinfection terminale	53
Critères de décision d'une désinfection terminale	54
Technique	54
Conclusion	54
Les recommandations pour les soignants	54
La tenue du personnel	54
Précautions standard	55
Le lavage des mains	56
<i>Généralités</i> (56) — <i>À quel moment doit-on se laver les mains?</i> (57) — <i>La technique du lavage des mains</i> (58) — <i>Les trois techniques du lavage des mains</i> (58) — <i>Les solutions hydroalcooliques</i> (58)	
L'utilisation des gants à usage unique non stériles	60
<i>Quand porter des gants?</i> (61) — <i>Les différents types de gants</i> (61) — <i>L'allergie au latex</i> (61)	
Les isolements	61
<i>Généralités</i>	61
Règles à suivre concernant l'isolement	63
Isolement de contact	63
Isolement gouttelettes	64
Isolement aéroporté	64
Isolement protecteur	65
Les protocoles	66
<i>Définitions</i>	66
Le protocole	66
La recommandation	67
La fiche technique	67
Les recommandations pour le sondage vésical clos chez l'adulte	67
L'aérobiocontamination	77
Les installations techniques pour éviter l'aérobiocontamination	77
<i>Nombre de particules en suspension dans l'air</i> (77)	
La lutte antivectorielle	77
Les insectes	78
Les rongeurs	78
Les pigeons	78
Les circuits	78
<i>Généralités</i>	78
Le circuit linge	79
<i>Le linge propre</i> (79) — <i>Le linge sale</i> (79) — <i>Le linge opératoire</i> (79) — <i>La méthode RABC</i> (80) — <i>Conclusion</i> (80)	
Les déchets	80
<i>Généralités</i> (80) — <i>La classification des déchets</i> (80) — <i>Le tri et la collecte des déchets</i> (81) — <i>Le traitement des déchets</i> (81) — <i>Soins à domicile et déchets de soins</i> (82)	

Le bloc opératoire	82
<i>Généralités (82) — Les locaux (82) — Le personnel (84) — Remarques (84)</i>	
<hr/>	
4. Santé et environnement	85
<hr/>	
Généralités	85
La pollution atmosphérique et la santé	86
Définitions	86
Les sources de pollution	87
<i>Les sources naturelles de pollution (87) — Les sources anthropiques de pollution (88)</i>	
Effet des principaux polluants sur la santé	88
<i>Les effets globaux (88) — Les effets des différents polluants (89) — Mode d'action des polluants (94)</i>	
Le transport et la diffusion des produits polluants	94
<i>Les pollutions locales (95) — Les pollutions planétaires (95)</i>	
Les normes et réglementations	98
L'eau et la santé	98
Origine et rôle de l'eau	98
Les besoins en eau	99
<i>Besoins alimentaires (99) — Besoins domestiques (99) — Besoins agricoles (99) — Besoins industriels (100) — Besoins en énergie (100) — Usages de loisirs (100)</i>	
Les différentes sources de pollution des eaux	101
<i>La pollution physique (101) — La pollution chimique ou pollution toxique (101) — La pollution organique (103) — La pollution biologique (104)</i>	
Production et distribution de l'eau	104
<i>Captage et pompage (104) — Les procédés de traitement de l'eau (104) — Le conditionnement de l'eau (106) — La légionellose ou maladie du légionnaire (106) — Critères de potabilité de l'eau (106)</i>	
Les eaux de baignade	107
<i>Baignade en milieu naturel (107) — Les eaux de piscine (107)</i>	
L'assainissement des eaux usées	108
<i>Les différents types d'eaux usées (108) — Les systèmes d'assainissement (109) — Procédés de traitement des eaux usées (109)</i>	
La pollution des sols : le problème des déchets	111
Définitions	111
Les ordures ménagères	112
<i>Composition des ordures ménagères (112) — La collecte (112) — Les techniques de traitement (112) — Les déchets industriels (115) — Les déchets industriels spéciaux (115) — Les déchets radioactifs (115)</i>	
Le bruit	116
Définitions	116
<i>Les sons et le bruit (116) — Les niveaux sonores (116) — Le mécanisme de l'audition (117)</i>	
Les effets du bruit sur la santé	117
<i>La gêne (117) — Les effets auditifs du bruit (118) — Sources de bruit et populations soumises (120) — Les sources de bruit (120) — Les mesures et les moyens de lutte contre le bruit (120)</i>	
Habitat et santé	121
Définitions	121
<i>L'habitat (121) — Les différents types d'habitats insalubres (122)</i>	
Les paramètres de l'habitat ayant une incidence sur la santé	122

5. L'hygiène alimentaire	127
Introduction	127
Les infections d'origine alimentaire	127
Les différentes formes d'intoxications alimentaires	127
Les toxi-infections alimentaires collectives	128
Les principaux germes	128
<i>Les bactéries ayant une action invasive (128) — Les bactéries ayant une action cytotoxique (129) — Les bactéries ayant une action entérotoxigène (129) — Les infections à vers ou protozoaires (129)</i>	
La contamination des aliments et leur prolifération	130
La prévention des toxi-infections	131
Les différents types de liaisons	132
La liaison chaude (art. 19)	132
La liaison froide réfrigérée (art. 25 et 26)	133
La liaison froide surgelée	133
Une démarche qualité	133
Historique de la méthode HACCP	133
Application de la méthode	134
Les principes de la méthode HACCP	134
Les étapes d'application de la méthode	134
Le principe de la marche en avant	134
<i>Les bonnes conditions de réception des aliments (136) — Le stockage des aliments (136) — Les différents ateliers (136)</i>	
Les locaux et matériaux	137
Le nettoyage et l'entretien des locaux	138
Nettoyage après chaque utilisation	138
<i>Le lavage de la vaisselle peut se faire en machine (138) — Pour la vaisselle à la main (138)</i>	
Nettoyage quotidien	138
Nettoyage une fois par semaine	138
Nettoyage mensuel	139
Le personnel	139
La tenue	139
Ce qu'il ne faut pas faire	139
La surveillance médicale	139
Les précautions	140
La formation	140
Les contrôles bactériologiques	140
Les échantillons	140
Les germes recherchés	141
Les résultats	141
Les causes évoquées	141
L'hygiène alimentaire en services de soins	141
Les protocoles et fiches techniques	141
La vaisselle dans les services de soins	142
Distribution et conservation des aliments dans les unités de soins	142

Qualité d'un repas	143
L'hygiène en alimentation artificielle	143
Le choix des nutriments	143
Les techniques de « gavage »	143
Recommandations concernant l'alimentation entérale	144
L'hygiène en biberonnerie	144
La laverie	145
L'unité de production des biberons	145
<hr/>	
6. L'hygiène hospitalière : une politique	147
<hr/>	
Généralités	147
La certification	147
HAS et accréditation	147
Objectifs de l'accréditation	148
Procédures d'évaluation et d'accréditation	148
Le manuel d'accréditation	148
Les référentiels	149
La certification	150
Les différentes instances	150
CLIN : Comité de lutte contre les infections nosocomiales	150
<i>Mission (151) — Composition (152)</i>	
Les C-CLIN : échelon régional	153
Le CTINILS : échelon national	154
L'INVS	154
Le RAISIN	154
L'ICALIN	155
Programme national de lutte contre les infections nosocomiales 2005-2008	155
Au niveau international	155
LE CHSCT : Comité d'hygiène de sécurité et des conditions de travail	156
<i>Missions (156) — Composition (156)</i>	
Conclusion	156
Les fonctions, les personnes	156
Le président du CLIN	156
L'équipe opérationnelle d'hygiène et de prévention des infections nosocomiales	157
Le cadre infirmier hygiéniste – l'infirmier(e) hygiéniste	157
Les services	158
Généralités	158
Le service de microbiologie	158
Le service de pharmacie	158
Le DIM : Département d'information médicale	158
Le service de formation	158
La direction	159
<i>La direction administrative (159) — La direction du service infirmier (159)</i>	
Les associations	159
Généralités	159
Association internationale pour la recherche en hygiène hospitalière	159
Association des infirmières, infirmiers en hygiène hospitalière	160
Conclusion	160

7. La prévention du risque infectieux pour les professionnels	161
Les différentes catégories de personnel exposées au risque infectieux	161
<i>Les personnels médico-techniques (161) — Les ouvriers de blanchisserie (161) — Les agents d'entretien (161)</i>	
Risques et précautions	161
<i>Le risque respiratoire (161) — Le risque cutanéomuqueux (162)</i>	
Contamination par le VIH	162
<i>Le réservoir de virus (162) — Conditions indispensables pour la transmission du VIH (162) — Modes de transmission (162)</i>	
La contamination par le VHB et le VHC	163
<i>Le réservoir des virus (163) — Le mode de transmission (163) — Résistance (163)</i>	
Qui est exposé au risque de contamination par ces virus?	163
Précautions recommandées face aux infections transmissibles par voie sanguine	163
<i>Pour les autopsies et manipulations des corps (163) — Les personnels de blanchisserie (164)</i>	
Autres risques pour les soignants vis-à-vis d'un patient sidéen	164
La contamination par le prion	164
<i>La pathologie (164) — La circulaire n° 138 du 13 mars 2001 (166)</i>	
La contamination par le charbon	167
La contamination par la grippe aviaire	167
Conclusion	168
 Bibliographie	 171
 Glossaire	 173
<hr/> Cahier d'entraînement	<hr/> 177