



MESURES PREVENTIVES D'HYGIENE GENERALE ET RENFORCEE

Mesures d'hygiène générales

- Les protocoles d'hygiène des locaux sont affichés dans chaque espace de la structure : ils informent sur la méthode/ la périodicité/ les outils et produits à utiliser/ Les modes opératoires d'entretien et de décontamination.
- Les protocoles liés à l'hygiène de restauration collective sont consignés, à portée de main des professionnelles. Formation et mesures HACCP pour le personnel ayant pour mission la préparation des repas. (Remise en température) Traçabilité des températures de la chambre froide frigos etc
- Protocole d'hygiène du personnel, avec affichage supports : lavage des mains/ chaque agent possède un casier-vestiaire / Entretien des tenues du personnel, sur place, à 60°C tous les jours.
- Protocole d'entretien des jeux et jouets
- Les familles ont à leurs dispositions dans l'espace d'accueil : du gel hydroalcoolique.
- A l'entrée de chaque section, un tapis décollant pour les semelles de chaussure, permet de limiter les salissures de l'extérieur vers l'intérieur.
- Aération quotidienne des pièces de vie

Mesures d'hygiène renforcées (mises en place lors de maladie contagieuse ou d'épidémie)

- Mailings et/ou affichage à l'entrée de la structure aux familles sur les mesures de prévention à suivre. Ces mesures sont adaptées au décret en vigueur. (en cas d'épidémie)
- Information par affichage au personnel, avant leur prise de poste
- Décontamination renforcée des pièces avec multiplication de l'entretien de toutes les surfaces de contact (interrupteurs poignés de porte, etc...)
- Port du masque selon les contextes.
- Brassage des enfants limité avec registre de suivi des cas contacts
- Registre consignait les cas positifs du personnel et des enfants.
- Privilégier les jeux extérieurs pour les enfants accueillis
- Aération plusieurs fois par jour
- Les fins de semaine : produit aérosols de type « One shot » pour une décontamination de l'air et des revêtements