

Le linge en milieu hospitalier

I. Généralités

II. Éléments de microbiologie

III. Moyens de prévention



I. GÉNÉRALITÉS

I. GENERALITES

1. L'organisation

- La gestion du linge à l'APHM est organisée autour de sa plateforme logistique blanchisserie.
- Sa fonction est d'assurer l'ensemble des prestations relatives à l'approvisionnement, à l'entretien et à la distribution des articles textiles aux différents services des sites Hospitaliers de l'APHM.
- La fonction linge fonctionne avec l'implication des acteurs suivants :
 - L'équipe de la blanchisserie : traitement du linge
 - L'équipe des chauffeurs : transport des rolls de la PFL aux sites hospitaliers
 - L'équipe logistique de site : livraison linge propre / collecte du linge sale
 - Les équipes soignantes : utilisation du linge pour les patients

I. GENERALITES

2. Le circuit

a. Les étapes

1. Linge sale : Pré-tri, conditionnement et stockage

2. Collecte du linge sale

3. Transport du linge sale Site -> PFL

4. Tri du linge sale

5. Lavage (linge et rolls)/ Finition

6. Préparation des dotations

7. Transport du linge propre PFL -> Site

8. Distribution du linge propre

9. Réception et utilisation du linge propre dans les US

I. GENERALITES

3. Linge à l'APHM

a. Les caractéristiques

Deux types d'articles :

- Le linge plat :
 - *le grand plat*
 - draps, dessus de lit...
 - *le petit plat*
 - champs, serviettes...
- Le linge en forme :
 - *Vêtement des patients*
 - *Vêtement du personnel*

Le respect de la marche
en avant

La multiplicité des
acteurs

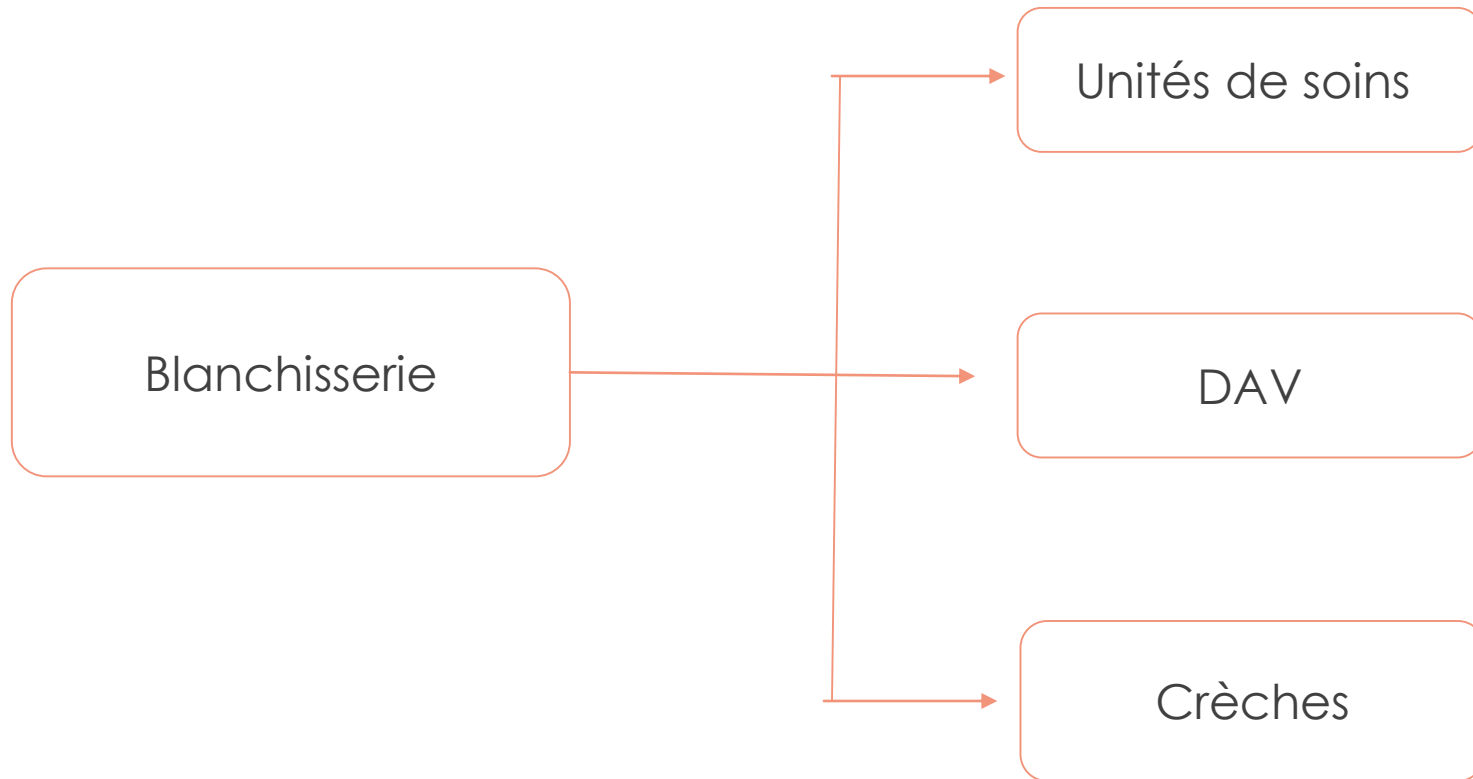


Lavage de 14/15 tonnes /jour

I. GENERALITES

3. Linge à l'APHM

b. Les clients



I. GENERALITES

3. Linge à l'APHM

c. Les critères de qualité

- Qualité visuelle :
 - *Exempt de tâches*
 - *Bien séché et repassé*
- Qualité sensorielle :
 - *Agréable au toucher*
 - *Confortable*
 - *Sans odeur désagréable*
- Qualité microbiologique :
 - *Absence de germes indésirables*
 - *< 12 UFC/25 cm²*



II. ÉLÉMENTS DE MICROBIOLOGIE

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

1. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie

a. 3 types de risques

2. Multiplication

=

Augmentation du
nombre de
microbes

1. Contamination

=

Apport de
microbes



3. Survie

=

Non destruction
des microbes
présents

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

1. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie b. Les sources



Main d'œuvre



Milieu



Manipulation



Matériel



Matière première

Température

Temps

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

1. Facteurs de contamination, de multiplication et de survie b. Les sources

- ▶ Erreur de traitement du linge :
 - ▶ Lavage incomplet
 - ▶ Séchage insuffisant

- ▶ Erreur de manipulation :
 - ▶ Mains sales ou contaminées
 - ▶ Dépose sur des surfaces sales

- ▶ Erreur de circuit :
 - ▶ Transport
 - ▶ Conditions de stockage
 - ▶ Durée de stockage

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Infections nosocomiales

a. Définition

- ✓ Ce sont des maladies infectieuses contractées au cours d'un séjour dans un établissement de soins. Elles concernent entre 5 et 6% des hospitalisations.
- ✓ Elles peuvent être transmises par les mains, l'air, les seringues, les repas, le linge,...
- ✓ Chaque année environ 4 000 personnes meurent des suites d'une infection nosocomiale.

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Infections nosocomiales

b. La chaîne épidémiologique en 3 maillons

Un réservoir
Humain ou
inerte

Une voie de
transmission
directe ou
indirecte

Un individu
récepteur



D. Médicaux, matériel,
téléphone, vêtements
souillés ou voie
aérienne



II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Infections nosocomiales

c. Les conséquences

- ❖ Les infections urinaires
- ❖ Les infection des plaies
- ❖ Les pneumonies nosocomiales
- ❖ Les septicémies

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Infections nosocomiales

d. Trois bactéries à l'origine de plus de la moitié des IN

- ▶ *Escherichia coli* (26%) : vit naturellement dans les intestins de chacun.
- ▶ *Staphylococcus aureus* (16%) : présent dans la muqueuse du nez, de la gorge et sur le périnée d'environ 15 à 30 % des individus.
- ▶ *Pseudomonas aeruginosa* (8,4%) : se développe dans les sols et en milieu humide (robinets, tuyauteries...).

II. ELEMENTS DE MICROBIOLOGIE

2. Infections nosocomiales

e. Données épidémiologiques

- Infections graves à *Acinetobacter* : 137 cas en deux ans dans plusieurs services d'un hôpital. *Oreillers en duvet insuffisamment séchés*
- Deux cas de méningites post-opératoires à *Bacillus cereus*, bactérie sporulante résistante à une température insuffisante, *se multipliant dans l'enveloppe plastique, drap resté humide*
- Infections cutanées à *Staphylocoques* chez des nouveau-nés, transmission par les couches. *Portage par un agent de blanchisserie*
- Epidémie de mucormycose invasive en hématologie pédiatrique. *Linge propre exposé à moisissures en zone de stockage inadaptée*



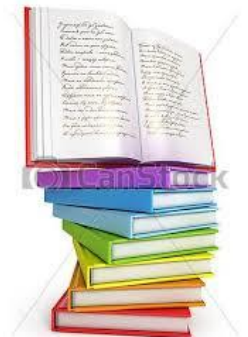
III. MOYENS DE PRÉVENTION

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

a. La méthode RABC

- ▶ La méthode RABC (*Risk analysis and biocontrol*) est issue de la norme EN 14 065. Elle date de 2003. Il s'agit d'une méthode comparable à la méthode HACCP en restauration collective
- 1. Référentiel de bonnes pratiques BP G07 – 223 / Novembre 2004
 - Détaille les conditions préalables et les principes généraux (§4)
 - Locaux (air, eau, revêtements et matériaux, entretien)
 - Personnel (Tenue vestimentaire, hygiène des mains, règles de circulation, formation à l'embauche)
 - Matériel (véhicule, stockage du sale, lavage, finition,...)
- 2. Le guide d'application GA G07-224 / Décembre 2004
 - Détaille l'application du système RABC (§6)



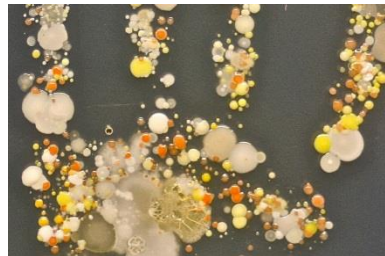
© Can Stock Photo - csp15420175

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

a. La méthode RABC

- ▶ L'objectif de cette norme est d'identifier les risques de contamination microbienne et d'établir un programme de surveillance permettant de s'assurer que les points critiques sont bien maîtrisés



- ▶ Système de management de la qualité microbiologique appliqué à la blanchisserie

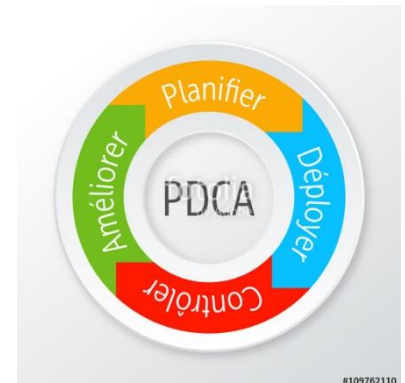
III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

b. Les 4 principes

Méthode qui s'appuie sur 4 étapes :

1. Identifier les risques associés à tous les stades du processus de production, les évaluer et établir les mesures préventives
2. Établir une valeur cible pour chaque point critique identifié
3. Mettre en place un système de surveillance
4. Prévoir des actions correctives



#109762110

III. MOYENS DE PREVENTION

1. Le contexte réglementaire

c. Zoom sur le système de surveillance

Analyses microbiologiques

Audits hygiène
Audits sur les BP

Enquêtes de satisfaction

Contrôles expéditions

Analyse des EI

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

a. Les précautions standards

Leur application constitue la première stratégie de prévention de la transmission des micro-organismes. Elles protègent le personnel et les patients

- ✓ Prévention des AES
- ✓ Hygiène des mains
- ✓ Protection individuelle
- ✓ Gestion de l'environnement (Nettoyage des surfaces et du matériel)

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

b. Les vêtements de travail

- ✓ Ne pas entretenir ses tenues chez soi : 25% des blouses des soignants sont porteuses de *Staphylococcus aureus*, surtout au niveau des manches et des poches
- ✓ Remettre à l'endroit les tenues de travail et vider ses poches avant de les remettre au sale
- ✓ Déplier le bas des manches des sarreaux et le bas des pantalons
- ✓ Eviter de transporter le linge sale contre votre tenue de travail

III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

c. Le stockage en unité de soins

- ✓ Stocker le linge propre dans un lieu dédié
- ✓ Ne pas retirer le conditionnement qui protège le linge



III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

d. La collecte

- ✓ Déplier le linge non utilisé avant de le mettre au sale
- ✓ Utiliser les sacs de couleur selon la codification définie dans l'établissement (une couleur par type d'article) – A l'APHM 40 % des sacs sont mal triés !
- ✓ Ne pas trop remplir le sac pour pouvoir le fermer correctement (pas plus de 70% de sa contenance)



III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

d. La collecte

- ✓ Ne pas transférer le linge sale d'un sac à un autre
- ✓ Ne pas poser le linge au sol
- ✓ Ne pas jeter le linge
- ✓ Evacuer le linge régulièrement



III. MOYENS DE PREVENTION

2. Les bonnes pratiques

e. Les objets indésirables

- ✓ Retirer tous les objets ou déchets ne devant pas aller à la blanchisserie et pouvant endommager les machines



**MERCI DE VOTRE
ATTENTION**

