



A noter sur vos agendas

20/06 : Réunion du CLLIN - 14H salle Mandela - TENON

01/10 : Journée de formation en hygiène hospitalière destinée aux personnels non médicaux - salle Mandela – TENON

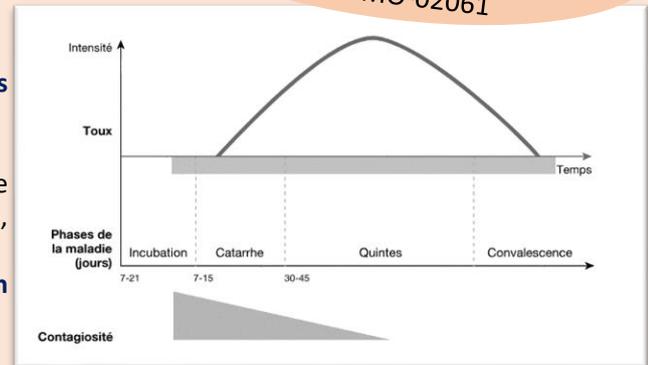
Pour participer aux formations : inscription par l'encadrement : [Share point formation](#)

Recrudescence de la coqueluche en Europe, appel à la vigilance en France

Pour plus d'info vous pouvez consulter la procédure sur la GED, réf : HYG-MO-02061

La coqueluche en quelques mots :

- ✓ Infection bactérienne à *Bordetella pertussis*
- ✓ Transmission **respiratoire** (gouttelettes), favorisée au sein des **familles** et des **collectivités**
- ✓ Incubation = 7-21 jours
- ✓ Manifestation par une **rhinite (phase dite catarrhale de 4-6 jours)**, suivie d'une **toux persistante**, insomniante, parfois émetisante, sans fièvre, avec **quintes paroxystiques**
- ✓ Très **contagieuse**, pendant **21 jours après le début des signes (en l'absence de traitement)**
- ✓ Les **personnes à risque de forme grave** comprennent :
 - les nourrissons (trop jeunes pour être vaccinés ou pas complètement)
 - les personnes souffrant d'une maladie respiratoire chronique (asthme, broncho-pneumopathies chroniques obstructives...)
 - les personnes immunodéprimées
 - les femmes enceintes



Recrudescence de la coqueluche en France en 2024 :

Depuis le début de l'année 2024, une vingtaine de cas groupés a été signalée dans huit régions de France, comparé à seulement deux cas groupés en 2023. La coqueluche évolue par **cycles de recrudescence tous les 3 à 5 ans** et il est probable que les mesures sanitaires prises lors du COVID aient atténué la circulation de la bactérie (dernier pic épidémique en France en 2017-2018). La recrudescence est liée à une **perte d'immunité** chez les adultes (pas de rappel vaccinal ou naturel), ils constituent ainsi le réservoir de la bactérie. Aussi cette situation nécessite une vigilance accrue pour **limiter la propagation**, en renforçant les mesures de prévention, notamment la **vaccination** et la **sensibilisation dans l'entourage des personnes malades**.

Diagnostic : la mise en évidence de la bactérie dans les sécrétions respiratoires est le seul diagnostic de certitude

- ✓ Prélèvement : **aspiration ou écouvillonnage nasopharyngé**, dans les 21 jours après le début des signes
- ✓ Technique : **PCR en 1^{ère} intention**, alternative par culture (si réalisée dans les 15 premiers jours)
- ✓ Par ailleurs et au-delà de 21 jours, **évaluation clinique et épidémiologique** (enquête autour d'un cas, et/ou PCR sur cas secondaires)

Conduite à tenir en cas de découverte d'un cas de coqueluche :

- ✓ Chez un patient hospitalisé : **précautions complémentaires gouttelettes et antibiothérapie** par azithromycine 500mg/jour pendant 3 jours ; chez un soignant : **éviction** pendant la période de contagiosité (3 j d'azithromycine ou 5 j clarithromycine)
- ✓ **Alerte** de l'UPRI et du **service de santé au travail**
- ✓ **Prévention des cas secondaires** : recenser les contacts parmi personnels, patients et accompagnants
 - Vérification du statut vaccinal et mise à jour si nécessaire
 - Antibio prophylaxie par azithromycine chez les contacts non protégés proches du cas et ceux à risque de formes graves

Prévention primaire : indications de la vaccination

- ✓ Calendrier vaccinal = **primo vaccination obligatoire chez l'enfant depuis le 1er janvier 2018** (2 injections à 2 et 4 mois suivies d'un rappel à 11 mois, [cf calendrier vaccinal](#)) + stratégie du **coconing recommandée (entourage)**
- ✓ Cas contacts **non à jour de la vaccination**
- ✓ **Recommandée pour tout professionnel de santé** : rappel à 25, 45 et 65 ans
- ✓ **Recommandée pour les femmes enceintes** : 1 dose dTcaPolio à chaque grossesse, de préférence entre 20 et 36 SA.

Retrouvez le dossier thématique de [Santé Publique France](#) [ici](#)

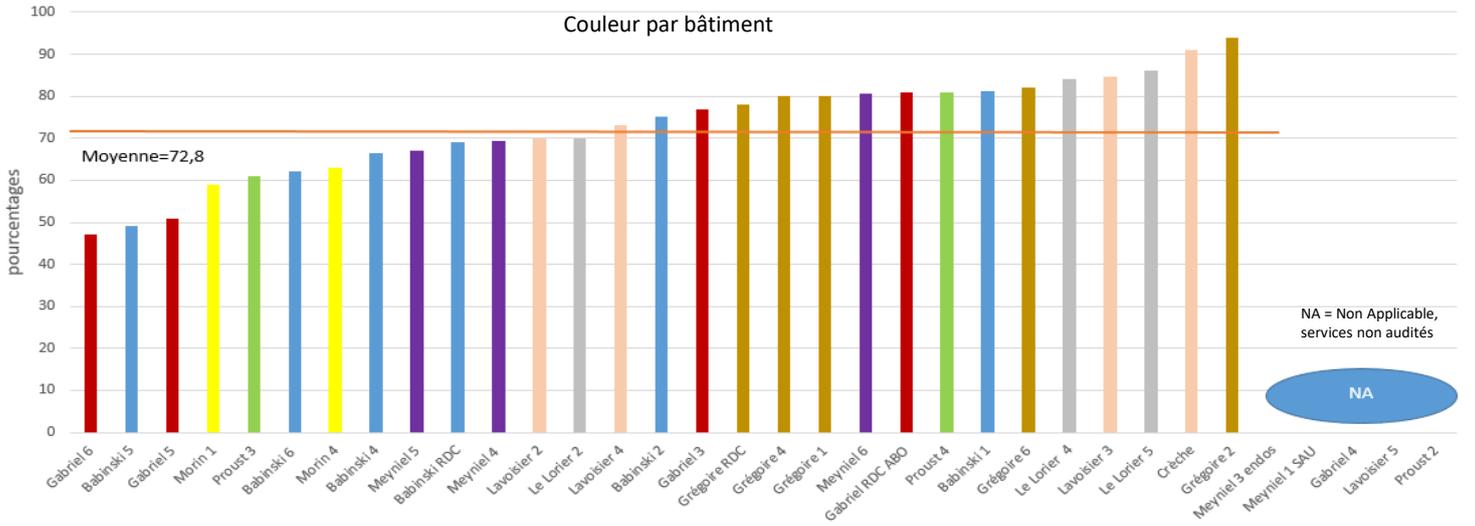
BONNES PRATIQUES RELATIVES A L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Un audit HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) hygiène alimentaire est réalisé une fois par an dans tous les offices de l'hôpital par le service diététique, le service restauration et l'UPRI en présence des cadres et/ou correspondants en hygiène, les résultats sont ensuite transmis aux cadres.

Les observations sont regroupées en 5 parties :

- Hygiène du personnel - Environnement et équipement de l'office - Maîtrise des températures
- Méthode de travail / durée de vie des produits - Affichage / archivage

Conformités des offices - audit hygiène alimentaire -2023

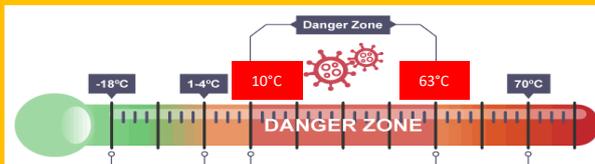


1- Appliquer les règles d'hygiène

- Revêtir la tenue professionnelle
- Réaliser une hygiène des mains

3- Maîtriser le couple temps / température

- Stocker à bonne température les denrées alimentaires et vérifier la température des plats au moment du service (< 10°C pour les plats froids et > 63°C pour les plats chauds)



- Jeter les plats restés 2 h à température ambiante
- Jeter les produits alimentaires en fin de service

2- Réaliser le nettoyage et la désinfection

(voir le plan de nettoyage désinfection affiché dans l'office et disponible sur la GED.....)

- Utiliser les produits et le matériel référencés pour le nettoyage
- Aller du plus propre au plus sale
- Respecter la fréquence
- Retirer les emballages des produits, ne pas stocker en cartons (pas de carton)

4- Vérifier la durée de vie des produits

- Vérifier les Dates Limite de Consommation (DLC) et la Date de Durabilité Minimale (DDM)
- Noter la date d'ouverture des produits entamés (lait, jus, potages)

5- Réaliser la traçabilité et l'archivage : remplir les formulaires (disponibles sur la GED)

- Feuille d'enregistrement du nettoyage et de la désinfection de l'office
- Feuille d'enregistrement des températures des plats lors de la distribution des repas et contrôle de la conformité des plateaux
- Feuille d'enregistrement des températures du réfrigérateur et du contrôle des DLC des produits
- Traçabilité à archiver 6 mois

L'apport des aliments extérieurs est toléré en respectant les recommandations du CLAN (Comité Liaison Alimentation Nutrition) central.

Informez les familles par un affichage ou la distribution de flyers.