

BYE-BYE



LES

MICROBES



Vol. 2 - No 3

Septembre 1999

[Index des parutions
par numéro ou
par sujet](#)

Pour être informé de
la publication de *Bye-
Bye les microbes*,
[abonnez-vous](#)



Table des matières

[Éditorial](#)

Article 1 :
[Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle
fréquenter le service de garde?](#)

Article 2 :
[Gare au jus de pomme non pasteurisé!](#)

[La boîte aux lettres](#)

[La boîte à outils](#)

[Références](#)



Québec 

© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?

Gare au jus de pomme non pasteurisé!

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

Index des parutions par numéro ou par sujet

Pour être informé de la publication de *Bye-Bye les microbes*, [abonnez-vous](#)



Le premier anniversaire du bulletin!

Par Julio C. Soto, président du Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec.

Grâce à votre accueil, voilà un an que notre bulletin n'a cessé de grandir et de « trotter » partout au Québec et ailleurs. Avec un tirage de plus de 12 000 exemplaires, nous sommes persuadés que *Bye-bye les microbes* contribue positivement à combler un besoin d'information auprès du milieu de garde à l'enfance. Dans le but d'améliorer le bulletin qui est, en fait, le vôtre, nous envisageons de faire d'ici peu un sondage d'opinion auprès de nos lectrices et lecteurs.



Après une saison estivale remplie d'activités de plein air, les oiseaux se préparent à partir vers le sud et, chez nous, l'automne s'annonce déjà. C'est aussi le temps de la rentrée massive des tout-petits dans les services de garde. Toutefois, la chute des feuilles doit nous rappeler que les microbes, surtout les plus « méchants », profitent des changements de température et du regroupement de nombreux jeunes enfants pour nous rendre la vie dure.

Afin d'éviter que les microbes ne fassent trop de ravages, voici ce que nous avons préparé pour vous dans ce numéro. D'abord, vous y trouverez un article sur l'exclusion des enfants malades du milieu de garde. Ensuite, nous abordons un sujet particulièrement approprié à la saison des pommes : les dangers potentiels du jus de pomme non pasteurisé. [La boîte aux lettres](#) répond à une question sur la façon d'éternuer et de se moucher pour minimiser la propagation des microbes, alors que [La boîte à outils](#) vous présente la nouvelle version de l'affiche sur les maladies infectieuses, ainsi qu'une initiative régionale de sensibilisation au lavage des mains.

Il ne me reste qu'à souffler la chandelle d'anniversaire et à souhaiter longue vie au partenariat entre le milieu de garde à l'enfance et le réseau de la santé, un partenariat dont *Bye-bye les microbes* est un exemple bien vivant



© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?

Gare au jus de pomme non pasteurisé!

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

Index des parutions par numéro ou par sujet

Pour être informé de la publication de *Bye-Bye les microbes*, [abonnez-vous](#)**Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?**

Par Sylvie Provost, Direction de la santé publique des Laurentides

Un jour ou l'autre, les parents dont l'enfant fréquente un service de garde sont confrontés à l'épineuse question de l'exclusion en cas de maladie. Quel casse-tête pour les parents, alors que l'exclusion de l'enfant du service de garde pose d'importants problèmes d'organisation familiale et professionnelle! Cependant, l'exclusion de l'enfant malade est-elle toujours nécessaire? Dans quel cas devrait-on exclure l'enfant malade du service de garde? Cet article vise à cerner les principales questions liées à l'exclusion.

Pourquoi exclure?

Deux raisons fondamentales sont à la base des politiques d'exclusion en service de garde.

D'abord : le bien-être de l'enfant lui-même...

En effet, l'enfant malade n'est souvent pas en mesure de participer aux activités du groupe. La capacité des services de garde à prendre soin des enfants malades est non seulement limitée mais également variable d'un endroit à l'autre, ce qui explique les différences des politiques d'exclusion entre les services de garde.

Deuxièmement : la protection des autres personnes fréquentant le service de garde.

L'enfant souffrant d'une maladie contagieuse risque de transmettre ses microbes à son entourage. L'exclusion vise aussi à interrompre la transmission de l'infection en éloignant l'enfant malade.

Quand doit-on exclure?

Pour être efficace, l'exclusion de l'enfant malade doit être appliquée au moment où la maladie est plus contagieuse. Pour certains maux comme le rhume, la 5^{ème} maladie ou la varicelle, l'exclusion n'est pas efficace puisque la période



de plus grande contagiosité survient surtout avant l'apparition des symptômes. Quand les symptômes apparaissent, il est alors trop tard pour empêcher la transmission de l'infection.

L'exclusion est donc justifiée lorsque la période de contagiosité de la maladie est facilement identifiable, que le risque de transmission est important et que la maladie est suffisamment sérieuse. Sa durée dépendra de la maladie ou des recommandations du médecin. Par exemple, un enfant atteint de coqueluche à qui le médecin a prescrit un antibiotique pourra retourner au service de garde cinq jours après le début de la médication. Cependant, si l'enfant n'a pas suivi le traitement, il devra rester à la maison jusqu'à trois semaines après le début des quintes de toux.



Compte tenu des contraintes qu'elle impose aux parents, l'exclusion devra être la plus courte possible et devra être appliquée de façon uniforme dans le service de garde (pour une maladie infectieuse donnée, les consignes d'exclusion doivent être les mêmes pour tous les enfants). L'affiche « *Les infections en milieu de garde* », qui vous a été distribuée récemment, illustre bien les critères d'exclusion pour les maladies les plus fréquentes en service de garde.

En absence d'un diagnostic, on recommandera de garder à la maison l'enfant qui présente :

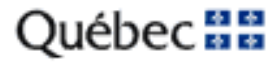
- de la diarrhée et...
 - qui n'est pas capable de prendre part aux activités régulières,
 - qui vomit ou fait de la fièvre,
 - qui présente des diarrhées abondantes ou du sang dans ses selles;

- de la fièvre à 39 °C (102 °F) ou plus;
- des rougeurs non expliquées.

Une consultation médicale sera alors recommandée pour permettre de préciser le diagnostic. Il est important de rappeler aux parents de mentionner, lors de la consultation médicale, que l'enfant fréquente un service de garde... **et de ne pas oublier d'aviser le service de garde si l'enfant souffre d'une maladie contagieuse!**

En définitive, **l'exclusion de l'enfant malade demeure une mesure exceptionnelle.** Chaque service de garde devrait se doter d'une politique d'exclusion qui tient compte à la fois du bien-être de l'enfant, des risques de contagion et des besoins des parents. En plus, il devrait s'assurer de

l'application d'une politique d'hygiène des personnes (eh oui, toujours le lavage des mains!) et du milieu, car il s'agit du principal moyen pour contrôler les infections en milieu de garde.



© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?

Gare au jus de pomme non pasteurisé!

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

Index des parutions par numéro ou par sujet

Pour être informé de la publication de *Bye-Bye les microbes*, [abonnez-vous](#)

**Gare au jus de pomme non pasteurisé!**

Par Diane Lambert, Direction de la santé publique de Laval

Voici arrivé le temps des pommes. Quel plaisir de les cueillir, de les savourer et de boire leur jus fraîchement pressé! Mais ATTENTION à la préparation du jus! Des problèmes de santé peuvent être provoqués par le jus de pomme non pasteurisé.

Ce qu'il faut savoir

Le jus de pomme non pasteurisé peut contenir des bactéries ou des parasites pouvant causer des gastro-entérites (voir *Bye-bye les microbes*, décembre 1998) parfois aiguës chez l'enfant de moins de cinq ans. Ce problème a déjà été rapporté en Ontario, en Colombie-Britannique et aux États-Unis parmi des gens ayant consommé du jus de pomme ou du cidre non pasteurisés. **Le risque d'infection est faible, mais il est bien réel!** Dans le milieu de garde, nous devons redoubler de prudence en raison de l'âge et du nombre de personnes présentes.

**Comment le jus peut-il être contaminé?**

Le jus peut être contaminé :

- s'il a été préparé à partir de pommes ramassées au sol (elles peuvent avoir été souillées par des excréments d'animaux) ou cueillies mais souillées par les mains d'une personne porteuse de l'infection; ou
- lors de la production du jus via des contenants mal nettoyés.

La pasteurisation du jus de pomme est le meilleur moyen d'éliminer les bactéries.

De quel type d'infection s'agit-il?

Du jus de pomme non pasteurisé a été la source d'infections causées par des

bactéries (*Escherichia Coli* O157H7, également responsable de la maladie du hamburger, *Salmonella*) ou des parasites (*Cryptosporidia*).

- L'infection à *E.coli* O157H7 donne une diarrhée sérieuse accompagnée de crampes abdominales et de sang dans les selles. Cette bactérie peut survivre 20 jours dans du jus de pomme non pasteurisé et ce, malgré l'acidité du jus. **Un enfant malade sur cinq présentera une complication des reins et du sang pouvant, dans quelques cas, entraîner la mort.** Cette complication est beaucoup plus fréquente chez les enfants âgés de moins de cinq ans.
- L'infection à *Salmonella* donne aussi des symptômes gastro-intestinaux pouvant être graves et nécessiter une hospitalisation, surtout chez les plus jeunes.
- L'infection à *Cryptosporidia* provoque des diarrhées importantes, mais les complications sont moins fréquentes que dans le cas des deux infections précédentes.

Les personnes malades doivent être exclues du service de garde, car ces microbes, une fois introduits dans ce milieu, peuvent être transmis facilement à d'autres enfants et aux membres du personnel.

Comment savoir si le jus est pasteurisé ou non?

Présentement, il n'est pas facile de le savoir. Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments, une réglementation concernant l'identification obligatoire des jus non pasteurisés devrait être adoptée bientôt. En attendant, voici des éléments qui peuvent aider à choisir les jus de pomme :

À l'épicerie :

- La plupart des grandes marques commerciales offrent des jus pasteurisés;
- les jus vendus sur les tablettes et conservés à la température de la pièce sont tous pasteurisés;
- les jus non pasteurisés se trouvent dans des endroits réfrigérés, près des produits laitiers.

À la ferme ou au verger :

- La plupart de jus vendus ne sont pas pasteurisés car ils sont fraîchement pressés

Recommandations du Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec

Étant donné :

- la facilité de transmission et la gravité des infections pouvant être

- causées par le jus de pomme non pasteurisé; et
- la présence de nombreuses personnes dont des enfants de moins de cinq ans en service de garde,

il est recommandé **EN TOUT TEMPS** que les services de garde :

- évitent le jus de pomme non pasteurisé et ce, même si le risque de maladie est considéré faible;
- préparent des pommes sous forme de compote, leur cuisson ayant éliminé tout microbe nuisible; et
- lavent bien les pommes et observent une hygiène des mains avant de consommer les fruits crus.

Malgré cette mise en garde, il ne s'agit pas de priver les enfants des bienfaits d'une visite au verger ou de savourer les délices des pommes, mais plutôt de prévenir des infections sévères pouvant être transmises par du jus de pomme non pasteurisé.



© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?

Gare au jus de pomme non pasteurisé!

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

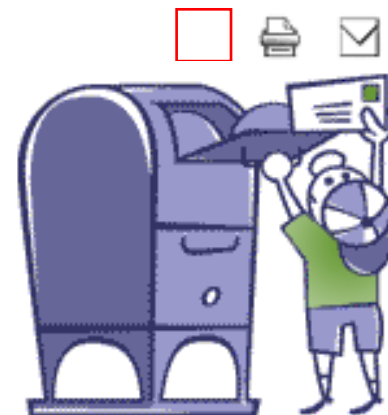
Index des parutions par numéro ou par sujet

Pour être informé de la publication de *Bye-Bye les microbes*, [abonnez-vous](#)



Comment éternuer et se moucher sans trop propager de microbes?

Par Ramona Rodrigues, Centre universitaire de santé McGill



On sait que les enfants essuient leurs sécrétions nasales avec leurs mains et qu'ils introduisent souvent leurs doigts dans le nez. Eh bien, ces « petits » gestes facilitent la propagation d'infections et augmentent le risque de blessures aux narines (d'où l'importance de se laver les mains et de garder les ongles courts).

Afin de minimiser le risque infectieux, on peut enseigner aux enfants des méthodes pour éternuer et se moucher sans trop propager des microbes. Par exemple :

- **Lorsque l'enfant éternue**, il peut le faire dans le pli du coude ou dans un mouchoir de papier. Ainsi, il évite la contamination de ses mains et limite la propagation des microbes à l'environnement immédiat, car les vêtements ou les mouchoirs en papier absorbent les sécrétions expulsées lors de l'éternuement. Au Minnesota (États-Unis), on enseigne depuis plusieurs années aux enfants en milieu de garde à éternuer dans le pli du coude. Nous vous suggérons d'enseigner cette méthode aux enfants puisque, la plupart du temps, l'éternuement est soudain et que les mouchoirs de papier ne sont pas toujours à leur portée.

- **Pour se moucher**, le mouchoir de papier constitue une bonne barrière de protection.

Cependant, il y aura toujours un risque de contamination après son utilisation, surtout si le papier n'est pas assez épais ou assez grand. Par ailleurs, certains virus présents dans les sécrétions nasales peuvent survivre au moins 30 minutes sur la peau et au moins 60 minutes sur le

mouchoir de papier. Il est donc très important d'éliminer dans un contenant approprié les mouchoirs de papier souillés et de toujours se laver les mains après leur utilisation.



Québec 

© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Camille fait de la fièvre ce matin : peut-elle fréquenter le service de garde?

Gare au jus de pomme non pasteurisé!

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

Index des parutions par numéro ou par sujet

Pour être informé de la publication de *Bye-Bye les microbes*, [abonnez-vous](#)



Deux nouveaux outils d'information pour le contrôle des infections!

Par Alejandra Irace-Cima, Direction de la santé publique de Laval



Affiche sur les infections en milieu de garde

Il s'agit de la quatrième version révisée d'un outil fort attendu dont vous avez déjà reçu une copie cet été. Réalisée par le *Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec*, l'affiche a été produite et distribuée par le Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille. Depuis sa première parution en 1985, cet outil, qui s'adresse au personnel des services de garde, répond aux principales questions sur les infections les plus fréquentes dans ces milieux. De plus, la section prévention et mesures de contrôle vous aidera sûrement lors de l'élaboration des politiques d'exclusion des enfants malades de votre service de garde. Par ailleurs, on trouve aussi sur cette affiche d'autres renseignements pertinents, dont le calendrier de vaccination recommandé au Québec.

Dépliant sur le lavage des mains

Un dépliant intéressant sur le lavage des mains a été élaboré par le Regroupement Cloutier-du Rivage de Cap-de-la-Madeleine. Cet outil a emprunté le nom de notre bulletin, *Bye-bye les microbes*, et s'adresse autant aux services de garde en milieu scolaire, qu'aux maternelles jusqu'à la 3^e année du primaire. Il est distribué gratuitement par :

Le Regroupement Cloutier-du Rivage
155, rue Toupin, c.p. 218
Cap-de-la-Madeleine (Québec) G8T 7W3
Téléphone : (819) 370-2100



© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Comment mettre du
sable dans
l'engrenage
des infections?

Des solutions de
rechange à l'eau de
Javel en service de
garde?

La boîte aux lettres

La boîte à outils

Références

Index des parutions
par numéro ou
par sujet

Pour être informé de
la publication de *Bye-
Bye les microbes*,
[abonnez-vous](#)



Références

Bulletin trimestriel publié en mars, juin, septembre et décembre.

Rédaction

Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec

- Élizabeth Bisson, Inf., DSP Mauricie-Centre
- Pierre Déry, M.D., FRCP., CHUQ (Pavillon CHUL)
- Marie-Patricia Gagné, Ph. D., Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille
- Theresa Gyorkos, Ph. D., Université McGill, OMS
- Diane Lambert, M.D., DSP de Laval
- Marc Lebel, M.D., FRCP, Centre hospitalier Sainte-Justine
- Ramona Rodrigues, Inf., M. Sc. A., CIC, Hôpital pour enfants de Montréal
- Suzette Rousseau, Inf., Association des CLSC et CHSLD
- Julio C. Soto, M.D., Ph. D, DSP de Montréal-Centre, Président
- Louise Thibault-Paquin, Inf., ministère de la Santé et des Services sociaux

Avec la collaboration de

- Jean-Claude Dionne, M.Sc., IRSST
- Alejandra Irace-Cima, M.Sc., DSP de Laval
- Sylvie Provost, M.D., DSP des Laurentides

Révision linguistique, production et diffusion

Direction des communications
Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille

Le contenu de ce bulletin est également disponible dans le site Internet du
Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille :

<http://www.mfe.gouv.qc.ca>

La Boîte à lettres

Faire parvenir toute correspondance à

Mme Marie-Patricia Gagné
Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille
600, rue Fullum
Montréal (Québec) H2K 4S7

Télécopieur : (514) 864-2170
Courriel : marie-patricia.gagne@MESSF.gouv.qc.ca

Dépôt légal – 2002
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISSN : 1481-4471



© Gouvernement du Québec, 2003