

BYE-BYE



LES



MICROBES



Vol. 4 - No 3

Septembre 2001

[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 :

[Deux saisons différentes mais avec des couleurs en commun!](#)



Article 1 :

[Le maquillage des enfants](#)



Article 2 :

[Manipuler les aliments sans risques pour la santé](#)

[La boîte aux lettres](#)



[La boîte à outils](#)

[Références](#)

Québec 

© Gouvernement du Québec, 2003



Table des matières

Éditorial

Le maquillage des enfants

Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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](#)



Bye-bye les microbes !



Deux saisons différentes mais avec des couleurs en commun!

Par Julio C. Soto, Institut national de santé publique du Québec

Pendant que chez nous mère nature se couvre de feuilles multicolores, au Sud, ce sont les fleurs du printemps qui donnent de la couleur. Les jeunes enfants sont comme les fleurs et les feuilles, ils mettent de la couleur dans la vie. Pour pouvoir continuer à égayer notre vie, ils ont besoin de recevoir des services et des soins de qualité.

Les résultats des recherches médicales et éducationnelles démontrent que l'alimentation d'un jeune enfant ainsi que les activités qu'il réalise sont des volets d'un processus interactif qui a des répercussions sur le développement de son intelligence, de sa personnalité et de son comportement social futur. Ce constat met en évidence l'importance d'offrir aux enfants du monde entier des services de garde de qualité et de valoriser davantage le rôle des membres du personnel dans les centres de la petite enfance.



Afin de vous aider à maintenir l'excellence de ces services, Alejandra Irace-Cima aborde la question de la manipulation des aliments dans les services de garde. Elizabeth Bisson, en collaboration avec Susan Cloutier, nous sensibilise aux petits dangers biologiques du maquillage très populaire à l'Halloween. Dans La boîte aux lettres, Diane Lambert répond aux questions « Pour un renseignement, où et qui appeler ? » Finalement, dans La boîte à outils, Alejandra présente un site Internet bien « branché » et dédié exclusivement à la petite enfance.

Bonne lecture ! Et un bel automne plein de couleurs !

*Emploi,
Solidarité sociale
et Famille*

Québec 



Table des matières

Éditorial

Le maquillage des enfants

Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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](#)



Bye-bye les microbes !



Le maquillage des enfants

Par Élisabeth Bisson, Direction de la santé publique de la Mauricie et du Centre-du-Québec

Collaboration spéciale : Susan Cloutier, Commission scolaire des Chênes de Drummondville

L'Halloween approche à grands pas. À l'occasion de cette fête fort attendue par les enfants, les maquillages, plutôt que le port de masques, sont recommandés pour éviter les chutes et les blessures. Mais attention ! si certaines règles d'hygiène ne sont pas respectées, les produits et accessoires utilisés pour le maquillage peuvent transmettre des infections.

Rappelons que le corps humain possède une barrière naturelle : la peau. Une peau saine et intacte empêche la pénétration des bactéries et des virus, tandis que les blessures que l'on vient de subir et les maladies de peau comme l'eczéma augmentent les risques d'infection car elles peuvent permettre à certains microbes présents sur la peau (on y trouve 1000 microbes par centimètre carré !) d'y pénétrer. Parmi les plus fréquents et les plus importants, nous pouvons mentionner :



- Le staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus*) et le streptocoque bêta-hémolytique du groupe A (*Streptococcus pyogenes*), qui sont des bactéries pouvant occasionner des maladies cutanées. Le staphylocoque doré parasite fréquemment la peau. En contact avec des lésions cutanées, il peut provoquer une inflammation et une infection superficielle à la base des poils comme par exemple la folliculite, minuscule abcès sans atteinte de la peau sous-jacente. Ces deux bactéries peuvent causer l'impétigo, infection de la peau se caractérisant par des lésions en forme de boutons remplis de pus formant des croûtes jaunâtres, surtout au visage. Elles peuvent aussi être associées à la conjonctivite, une inflammation de l'œil (œil rouge).

L'herpès simplex de type 1 (herpès buccal), qui est un virus pouvant apparaître sous la forme d'un bouquet de vésicules (feu sauvage). Ses caractéristiques de survie (deux heures sur la peau, trois heures sur les vêtements et quatre heures sur les surfaces non poreuses) expliquent sa contagiosité.

- Certains champignons comme l'Épidermophyton et le Microsporum, qui peuvent causer des infections de la peau et sont transmis la plupart du temps d'une personne à une autre.

Les mains et les ongles favorisent la propagation des infections bactériennes et virales. Ainsi, il faut se laver les mains méticuleusement avant de procéder à un maquillage.

Quand il s'agit de maquillage, les principaux modes de transmission sont : les mains, les produits utilisés, les accessoires et les outils. Les mains et les ongles favorisent la propagation des infections bactériennes et virales. Ainsi, il faut se

laver les mains méticuleusement avant de procéder à un maquillage. La technique de lavage des mains ayant fait l'objet d'un article dans le numéro de décembre 1998 de Bye-bye les microbes! (vol. 1, no 2), les différentes étapes d'un lavage de mains efficace ne seront donc pas décrites ici. On recommande aussi de se laver les mains à l'eau et au savon entre chaque maquillage. Cependant, s'il n'y a pas de lavabo à proximité, un produit antiseptique sans eau pourrait le remplacer (voir à ce sujet le numéro de décembre 1999 de Bye-bye les microbes!, vol 2, no 4).

L'application des produits de maquillage, utilisés pour plusieurs enfants, doit suivre certaines règles :

- On prend seulement la quantité nécessaire de crèmes, à même le pot, avec une spatule désinfectée et non avec les doigts.
- Les crayons doivent être taillés avant d'être utilisés pour maquiller un enfant. Par la suite, on applique un peu d'alcool sur la mine.
- On suggère d'agiter les pinceaux dans un contenant d'eau et de renouveler celle-ci aussi souvent que nécessaire pour qu'elle soit toujours limpide. Avant le maquillage, on lave les pinceaux à l'eau et au savon, on le rince bien et on applique ensuite sur les poils un désinfectant liquide.
- Les applicateurs mousse ressemblant aux pinceaux mais dont l'extrémité est garnie de mousse ou de feutrine sont à usage unique tout comme les éponges à maquillage.
- Les débarbouillettes ne devraient jamais passer du visage d'un enfant à un autre. Il en est de même pour les éponges.

Finalement, le principe de base est que tout matériel utilisé doit être désinfecté avant de maquiller chaque enfant.

Suivez les conseils ci-dessus pour éloigner ces petits monstres de microbes ;

vos enfants auront ainsi de meilleures chances de passer une bonne Halloween !

*Emploi,
Solidarité sociale
et Famille*

Québec 



Table des matières

Éditorial

Le maquillage des enfants

Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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](#)

Bye-bye les microbes !



Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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

Parler de manipulation des aliments peut sembler banal. Pourtant, la manipulation et la préparation des aliments, ainsi que les techniques de nettoyage et d'entreposage jouent un rôle important dans la prévention des intoxications alimentaires et des maladies entériques.

Que vous soyez en train de préparer le repas des enfants au service de garde ou de servir celui qui a été apporté de la maison ou que vous soyez responsable de l'achat des aliments, vous avez un rôle important en ce qui concerne la salubrité des aliments.

Heureusement, vous n'êtes pas seuls! Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont entre autres le mandat de veiller à la sécurité et à la salubrité des aliments. Ainsi, ils exercent, en collaboration avec les responsables de plusieurs secteurs, une surveillance de toute la chaîne alimentaire.

Certains virus et bactéries responsables de maladies peuvent être présents dans les aliments au moment de l'achat ou y être introduits lors de la manipulation, ou encore se développer lorsque la température de conservation est inadéquate. En respectant certaines règles dès l'achat et jusqu'à la consommation, vous contribuez à réduire les risques d'intoxication alimentaire et de maladies entériques.

L'achat

Au moment de l'achat, il est prudent de choisir les aliments périssables en dernier et de les ranger dès l'arrivée. Une température élevée facilite la prolifération des bactéries et des virus. Il est aussi important d'examiner l'aliment et son emballage au magasin. En cas de fuite, il faut le faire réemballer pour éviter de contaminer les aliments crus ou secs. Les boîtes de conserve gonflées ou qui fuient peuvent avoir été contaminées par des bactéries.

La conservation



Il est reconnu que des mauvaises techniques de nettoyage et d'entreposage des aliments peuvent être à l'origine des intoxications alimentaires. Installez un thermomètre dans le réfrigérateur et dans le congélateur. Vérifiez périodiquement la température. Celle du réfrigérateur doit être maintenue à 4°C ou moins. Celle du congélateur à -18°C. Disposez les aliments dans le réfrigérateur de façon à permettre à l'air de circuler librement. Couvrez toujours les aliments réfrigérés. Enfin, il faut tenir les aliments chauds à une température de plus de 60°C.

La manipulation

La prévention des infections débute par un lavage des mains. Il faut se laver les mains à fond, avec du savon liquide de préférence et de l'eau tiède avant et après la manipulation d'aliments crus comme la viande et la volaille. Les blessures ou les plaies aux mains doivent être couvertes d'un pansement que vous changerez au besoin, sinon portez des gants de caoutchouc. Une personne ayant une plaie infectée aux mains doit s'abstenir de toute manipulation d'aliment. L'usage des gants en tout temps n'est pas recommandé et il ne remplace pas le lavage des mains !

Le nettoyage

- Les bactéries adorent les surfaces et les objets humides comme les linges à vaisselle, les éponges, les renvois des éviers etc. Lavez-les fréquemment à l'eau chaude et au savon.
- Les planches à découper sont un des endroits préférés des bactéries. Lavez-les en les brossant avec de l'eau chaude et du savon après chaque usage, particulièrement après les avoir utilisées pour de la viande crue.
- Nettoyez bien les ustensiles, les surfaces de cuisson et de travail. Répétez ces gestes souvent pendant la préparation des aliments. N'utilisez pas des ustensiles ayant servi à manipuler les aliments crus pour manipuler des aliments cuits.
- Lorsque vous avez terminé, désinfectez le comptoir, les planches à découper et les ustensiles avec une solution d'eau de javel pour tuer les bactéries qui peuvent rester sur les surfaces.
- Lavez et désinfectez une fois par jour les appareils, les tables et les plans de travail avec des produits efficaces et non toxiques pour tuer les bactéries qui peuvent rester sur les surfaces même après un bon nettoyage.

Finalement, dans un dépliant, le MAPAQ nous rappelle les cinq M (comme les cinq doigts de la main), c'est-à-dire les points critiques dont la maîtrise réduit le risque relié aux aliments : Matière, Méthode, Main-d'œuvre, Matériel et Milieu.

*Emploi,
Solidarité sociale
et Famille*

Québec 



Table des matières

Éditorial

Le maquillage des enfants

Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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](#)



Bye-bye les microbes !



Pour un renseignement, où et qui appeler ?

Par Diane Lambert, Direction de la santé publique de Laval

En service de garde, vous êtes parfois confrontés à des situations embêtantes concernant la santé des enfants. Vous vous demandez alors qui et où appeler pour obtenir un renseignement. Voici quelques ressources qui, nous l'espérons, pourront vous orienter.

1- Le premier choix : l'Info-santé du CLSC de votre région

Le rôle de ce service est de vous informer ou de vous orienter vers les ressources disponibles près de chez vous. Que votre préoccupation concerne la santé physique, le contrôle des infections, le développement de l'enfant ou tout autre sujet, le personnel de ce service aura souvent la réponse que vous cherchez, sinon il s'efforcera de la trouver ou de vous diriger vers une autre ressource.

2- Le CLSC, une aide précieuse

L'association des CLSC et des CHSLD du Québec a produit récemment la publication *Allons à l'essentiel - Offre minimale de services de base en CLSC aux familles, aux enfants et aux jeunes de 0 à 17 ans*. On y mentionne que les CLSC offrent une assistance aux services de garde pour les questions de santé ainsi qu'un service de consultation psychosociale à l'intention des organismes qui travaillent auprès des enfants, dont les CPE. Évidemment, les services peuvent différer selon les régions. Que ce soit une visite de l'infirmière pour l'enseignement des mesures de contrôle des infections, des conseils après la déclaration d'un cas de maladies contagieuses ou

concernant l'exclusion d'un enfant malade, chaque CLSC a sa propre politique d'offre de services. N'hésitez pas à vous en informer auprès de votre CLSC.

3- La Direction de la santé publique de votre région

Quoique les responsabilités des directions de la santé publique concernent plutôt le soutien aux CLSC et aux autres services de santé, leurs professionnels peuvent répondre à certaines de vos questions (contrôle des infections, hygiène dentaire, développement de la petite enfance) ou vous orienter vers une autre ressource. Plusieurs programmes de santé publique s'adressant à la petite enfance sont soutenus par les directions de la santé publique.

4- Le Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille

Bien sûr, le Ministère de l'Emploi, de la Solidarité sociale et de la Famille (MESSF) peut aussi vous aider, vous informer et vous diriger.

Les services de garde ainsi que leurs associations et regroupements peuvent communiquer avec la direction des services à la clientèle (DSC) de leur région.

- Est : (418) 644-6955 ou 1 866 640-9919
- Montréal : (514) 873-7200
- Nord-Ouest : (450) 680-6525 ou 1 866 640-9918
- Sud : (450) 928-7676 ou 1 866 640-9917

Tous les autres peuvent contacter le service des renseignements à la population du ministère

- Région de Montréal : (514) 873-2323
- Ailleurs au Québec : 1 800 363-0310.

On peut aussi consulter les articles déjà publiés dans le bulletin Bye-bye les Microbes! dans le site Internet du ministère.

Cette liste, bien qu'incomplète, indique les principales ressources disponibles dans toutes les régions du Québec. Elles peuvent vous ouvrir la porte d'une multitude d'autres ressources dans les secteurs les plus divers. N'hésitez pas à communiquer avec elles pour connaître les services qu'elles offrent et conservez leur numéro de téléphone sous la main.

*Emploi,
Solidarité sociale
et Famille*

Québec 



Table des matières

Éditorial

Le maquillage des enfants

Manipuler les aliments sans risques pour la santé

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](#)



Bye-bye les microbes !



Un petit monde, un grand site!

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



Pour tous les lecteurs qui parcourent l'inforoute, voici un site Web bien intéressant : <http://www.petitmonde.qc.ca/>. Il s'agit d'un carrefour d'information, de ressources et de services consacré à la petite enfance. Née il y a quatre ans, cette initiative québécoise est devenue une fenêtre incontournable pour les familles, les intervenants et aussi pour les enfants de la francophonie mondiale. On y trouve à un guichet unique des outils, des activités pour la famille, des jeux, des renseignements simples et pratiques fournis par des experts de tous les domaines

.Les responsables du site le « Petit Monde » se préoccupent des enfants non seulement en raison des problèmes graves susceptibles de survenir dans leur vie future mais aussi parce que l'enfance est une période d'une extrême richesse et qu'il faut permettre à l'enfant d'en profiter pleinement.

Nous vous encourageons à visiter ce site et à le garder parmi vos signets les plus précieux !

*Emploi,
Solidarité sociale
et Famille*

Québec 