

Recommandations pour le contrôle et la prévention des épidémies de GEA à norovirus survenant dans une structure close ou semi-close

Recommandations traduites et adaptées à partir de l'article : « Management of hospital outbreaks of gastro-enteritis due to small round structured viruses. The public health laboratory service viral gastro enteritis working group, J Hosp Infec 2000 ; 45 :1-10 » avec mises à jour en fonction des recommandations relatives aux conduites à tenir devant des gastro-entérites aiguës en établissement d'hébergement pour personnes âgées publié par le HCSP en 2010 et des nouvelles normes virulicides actualisées en 2014.

Recommandations pour le contrôle d'une épidémie à norovirus survenant au sein d'une structure close (EHPA, EHPAD, ...)

- Friction des mains avec un soluté hydro alcoolique (SHA) virulicide norme EN-14476 après avoir été en contact avec une personne malade ou l'environnement (objets, surfaces) contaminé.
- Eviction du personnel malade dès l'apparition des premiers symptômes et pendant 48 heures après la disparition des symptômes.
- Isolement des secteurs de l'établissement où se trouvent des malades.
- Nettoyage des vomissements et selles (projections) immédiatement avec gants et tablier de protection en utilisant :
 - des détergents désinfectant aux normes virulicides EN-14476 en conditions de saleté.
 - (ou) du détergent et de l'eau chaude suivi d'une désinfection avec une solution d'hypochlorite à 0.5% (5000 pm) fraîchement préparée (temps contact 10 minutes).
http://www.sf2h.net/publications-SF2H/SF2H_avis-javel-2006/SF2H_avis-javel-2006.pdf
- Désinfection des surfaces (horizontales et verticales, poignets de porte), après les avoir nettoyées en utilisant les même produits que précédemment
- Augmentation de la fréquence quotidienne de nettoyage et désinfection des salles de bain, points d'eau, toilettes.
- Nettoyage complet des chambres et changement des rideaux des chambres et des autres salles de la structure.
- Nettoyage des moquettes, tapis, coussins, oreillers avec de l'eau chaude et du détergent ou sinon nettoyage à sec. Eviter d'utiliser l'aspirateur qui favoriserait la diffusion des virus.
- Retirer tous les aliments exposés (fruits, buffets...). Jeter tous les aliments qui ont été exposés à des vomissements, ou pu l'être même par des projections.

Prévention de la maladie pour le personnel soignant et d'entretien

Les précautions suivantes doivent être prises par le personnel d'entretien afin qu'il ne se contamine pas :

1. Utilisez des équipements de protection individuel (EPI = surblouse, tablier, gants) pour le nettoyage et changez les plusieurs fois par jour.
2. Après utilisation mettre les EPI dans des sacs plastiques pour le nettoyage ou la destruction.
3. Frictionnez les mains plusieurs fois par jour avec des SHA virulicides norme EN-14476.
4. Les serpillères doivent être jetées ou lavées à haute température après usage.

Nettoyage des lieux où sont préparés et manipulés des aliments

1. Nettoyage de toutes les surfaces (horizontales et verticales) et désinfection avec de l'hypochlorite à 0,5% (5000 pm) fraîchement préparée (temps contact 10 minutes).
http://www.sf2h.net/publications-SF2H/SF2H_avis-javel-2006/SF2H_avis-javel-2006.pdf
2. Destruction de tous les produits alimentaires ayant pu être contaminés par des projections de vomissements ou par des manipulations de personnes malades.
3. Notification de tout vomissement à l'équipe en charge de la sécurité sanitaire et réalisation de coproculture.

Information du public

1. Manifestations cliniques de la maladie et mode de transmission
2. Mesures d'hygiène des résidents et lors des visites des proches
3. Notification dès les premiers symptômes auprès de l'infirmière