



Exigences et recommandations visant les nouveaux centres de garde d'enfants

(exigences minimales pour ouvrir un centre de garde agréé)

Exigences visant la cuisine – il faut se conformer au Règlement 562, R.R.O. 1990, pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

- Il faut prévoir une ventilation mécanique et un éclairage adéquats dans les endroits où c'est nécessaire (toilettes et aires de cuisine).
- Il faut prévoir une protection adéquate contre les insectes, la vermine, les rongeurs et les émanations.
- Il faut bien entreposer et éliminer les déchets (p. ex. contenants couverts et élimination fréquente).
- La source d'eau est suffisante (p. ex. eau potable courante chaude et froide provenant d'un système municipal ou privé – eau traitée et soumise à des analyses).
- Il faut prévoir, pour le personnel, des toilettes bien entretenues et dotées des fournitures nécessaires.
- Les aires d'entreposage des aliments doivent être conçues de manière à protéger les aliments contre la contamination. Il faut prévoir un réfrigérateur ou une glacière dont la température est maintenue à 4 °C ou moins. Il faut prévoir un congélateur et en maintenir la température à 18 °C sous zéro ou moins. Les aliments doivent être entreposés loin des produits chimiques, dans des contenants étiquetés qu'on peut bien nettoyer et désinfecter, sur des étagères à au moins 6 pouces du plancher.
- Le lavage de la vaisselle, des casseroles et des ustensiles
 - Lave-vaisselle commercial et évier à 2 compartiments
 - Si le lave-vaisselle est un appareil à haute température, la température du cycle de lavage doit atteindre 60 °C et celle du cycle de rinçage, 82 °C. Il faut avoir en place des indicateurs de température précis et les surveiller pour s'assurer que les bonnes températures sont atteintes.
 - On peut utiliser l'évier à 2 compartiments pour laver les gros articles (casseroles, poêles et louches). Le premier évier sert au lavage et au rinçage, et le deuxième, à la désinfection.
 - Évier à 3 compartiments pour laver, rincer et désinfecter les articles à usages multiples (tasses, assiettes, ustensiles et bols)
 - Premier compartiment pour le lavage
 - Deuxième compartiment pour le rinçage
 - Troisième compartiment pour la désinfection
 - La solution désinfectante servant à l'immersion dans le 2^e ou le 3^e compartiment peut être une solution d'eau de Javel de 100 ppm, une solution de composé d'ammonium quaternaire de 200 ppm ou une solution iodée de 25 ppm.
 - Une trousse d'analyse des solutions désinfectantes comprenant un thermomètre précis et un réactif doit être sur place pour permettre la vérification de la concentration de la solution désinfectante et la température de l'eau.
 - On peut utiliser des articles jetables (tasses, assiettes et ustensiles) si on a recours aux services d'un traiteur ou si on sert seulement une collation.

Appelez l'équipe de prévention des maladies
transmissibles : poste 8809

- Il faut prévoir des lieux d'entreposage adéquats pour les ustensiles, la vaisselle et les casseroles propres.
- Il faut prévoir un évier distinct réservé au lavage des mains ainsi que les fournitures nécessaires (eau courante chaude et froide, savon liquide et serviettes de papier). Cet évier doit être à l'écart de l'évier à 2 ou à 3 compartiments destiné au lavage de la vaisselle.
- Des thermomètres pour vérifier la température des aliments et celle du lieu d'entreposage doivent être facilement accessibles.
- Les thermomètres pour vérifier la température des aliments doivent être à portée de la main lorsque les centres de garde reçoivent de la nourriture d'un service de traiteur. Il faut utiliser un thermomètre calibré pour s'assurer que les aliments chauds sont à une température d'au moins 60 °C au moment de la réception et les aliments froids, à une température d'au plus 4 °C. Il faut consigner dans un journal la température de tous les aliments reçus d'un traiteur.
- Les surfaces en contact avec les aliments et les autres surfaces doivent être conçues, construites, installées et situées comme il se doit. Elles doivent être lisses, faites d'un matériau non absorbant et faciles à nettoyer.
- Il faut prévoir un approvisionnement suffisant en chiffons jetables et réutilisables. Il faut entretenir les chiffons réutilisables en les faisant tremper dans une solution désinfectante d'eau de Javel de 200 ppm, une solution de composé d'ammonium quaternaire de 400 ppm ou une solution iodée de 50 ppm.
- Tous les manipulateurs d'aliments devraient détenir un certificat de manipulation sécuritaire des aliments.

Recommandations visant la prévention et le contrôle des infections

- Il faut prévoir un nombre suffisant de bassins réservés au lavage des mains dotés des fournitures nécessaires (eau courante chaude et froide, savon liquide, serviettes de papier dans un distributeur et affiche indiquant les instructions de lavage des mains).
- Les bassins de lavage des mains sont facilement accessibles pour les enfants (prévoir un tabouret-escabeau stable).
- Il faut prévoir l'accès à un désinfectant pour les mains à base d'alcool (concentration d'au moins 60 % d'alcool) à utiliser quand les mains ne sont pas visiblement sales ou dans le cadre des excursions.
- Il faut bien entreposer et éliminer les déchets (p. ex. contenants couverts et élimination fréquente).

Les changements de couche

- Les aires désignées de changement de couche sont séparées des aires de jeu et de repas.
- Il y a un bassin réservé au lavage des mains dans l'aire de changement de couche.
- La procédure approuvée de changement de couche est affichée près de la table à langer.
- La table à langer est construite d'un matériau lisse, non absorbant et facile à nettoyer.
- L'aire de changement de couche et la salle de bain sont bien entretenues et propres.
- Le personnel responsable du changement des couches un jour donné ne prépare pas et ne manipule pas d'aliments la même journée.
- Il faut ranger convenablement les crèmes, lotions et onguents. Ces produits doivent être étiquetés au nom de l'enfant à qui ils sont destinés.
- Il faut prévoir un espace suffisant pour les vêtements de rechange fournis par les parents et l'entreposage des vêtements souillés qu'on a mis dans un sac de plastique pour les remettre aux parents.
- Il faut prévoir, dans toutes les aires de changement de couche, un nombre suffisant de poubelles (doublées d'un sac de plastique) pour les couches jetables.
- Il doit y avoir dans toutes les aires de changement de couche une solution désinfectante étiquetée.

- Il faut prévoir, chaque jour, des solutions désinfectantes adéquates pour nettoyer et désinfecter (les surfaces souvent touchées, les surfaces dans la salle de classe et les jouets, entre autres). Une solution désinfectante bien étiquetée peut comprendre une solution d'eau de Javel de 200 ppm, une solution de composé d'ammonium quaternaire de 400 ppm ou un autre agent désinfectant non toxique qui a un effet bactéricide plus puissant que l'eau de Javel ou les composés d'ammonium quaternaire.
- Dans les cas d'expositions accidentelles à de la matière fécale ou à des liquides corporels ou dans le cas d'une éclosion de maladie entérique, il faut utiliser une solution d'eau de Javel dans une proportion de 1:10 (1 tasse d'eau de Javel pour 9 tasses d'eau) ou un désinfectant qui convient dont l'efficacité contre les virus sans enveloppe (p. ex. poliovirus, norovirus, rotavirus ou *Feline calicivirus*) a été éprouvée, et ce, pendant le temps de contact recommandé par le fabricant.
- Il faut des bandelettes d'analyse pour vérifier la concentration du désinfectant.
- Il faut mettre en place des politiques sur les sujets suivants : l'exclusion des enfants et des membres du personnel malades; le signalement des éclosions et des maladies à déclaration obligatoire au Bureau de santé du district de Simcoe Muskoka; la gestion des éclosions; les procédures de nettoyage et de désinfection; la préparation en cas d'urgence (planification en vue d'une pandémie); l'évaluation quotidienne de l'état de santé des enfants; les précautions universelles; la vaccination du personnel et des enfants; et la gestion des animaux (chats, chiens, poissons, etc.).
- Ressources à afficher : liste des maladies à déclaration obligatoire, précautions universelles, procédures de changement de couche, instructions concernant le lavage des mains, procédures concernant les jeux d'eau et toutes autres procédures pertinentes visant le personnel et les enfants.
- Il faut prévoir un espace d'entreposage adéquat pour les articles personnels (p. ex. lits pliants et couvertures, chaussures, manteaux et chapeaux) afin d'éviter la contamination croisée.
- Il faut communiquer avec le ministère de l'Environnement pour passer en revue les critères visant le dépistage du plomb dans l'eau et la chasse d'eau.
- Il faut communiquer avec le ministère de l'Éducation pour passer en revue les exigences en matière de permis.
- Appelez l'équipe de prévention des maladies transmissibles du Bureau de santé du district de Simcoe Muskoka au 1 877 721-7520, poste 8809, pour demander une inspection précédant l'ouverture ou pour consulter un inspecteur de la santé publique avant d'ouvrir le centre de garde d'enfants. Tous les travaux de construction doivent être achevés et il faut se conformer à toutes les exigences susmentionnées avant qu'on effectue les inspections concernant la manipulation des aliments, et la prévention et le contrôle des infections, lesquelles doivent se faire avant l'ouverture.