

Section 10- Prévention des infections

Prévention des infections

I.	Exigences règlementaires.....	2
II.	Lignes directrices pour satisfaire aux exigences règlementaires	2
	1. Prévention générale.....	2
	2. Insectes, rongeurs et parasites	3
	2.1 Sensibilisation	3
	2.2 Identification et évaluation.....	3
	2.3 Prévention	3
	2.4 Intervention et signalement	4
	3. Intrusion d'eau et formation possible de moisissure.....	4
	3.1 Sensibilisation	4
	3.2 Identification et évaluation.....	4
	3.3 Prévention	5
	3.4 Intervention et signalement	5
	4. Qualité de l'air intérieur.....	5
	4.1 Sensibilisation	5
	4.2 Identification et évaluation.....	6
	4.3 Prévention	7
	4.4 Intervention et signalement	7
	5. Éclosions de maladies contagieuses	7
	5.1 Sensibilisation	8
	5.2 Identification et évaluation.....	8
	5.3 Prévention	8
	5.4 Intervention et signalement	8
	6. Nettoyage du sang et des fluides corporels et ramassage de condoms et d'aiguilles.....	9
	6.1 Sensibilisation	9
	6.2 Identification et évaluation.....	9
	6.3 Prévention	9
	6.4 Intervention et signalement	10
	6.5 Contenants pour objets pointus et tranchants	10
	7. Morsure humaine.....	11
	7.1 Sensibilisation	11
	7.2 Identification et évaluation.....	11
	7.3 Prévention	11
	7.4 Intervention et signalement	11
	8. Animaux dans la salle de classe.....	11
	8.1 Sensibilisation	11
	8.2 Identification et évaluation.....	12
	8.3 Prévention	12
	8.4 Intervention et signalement	13

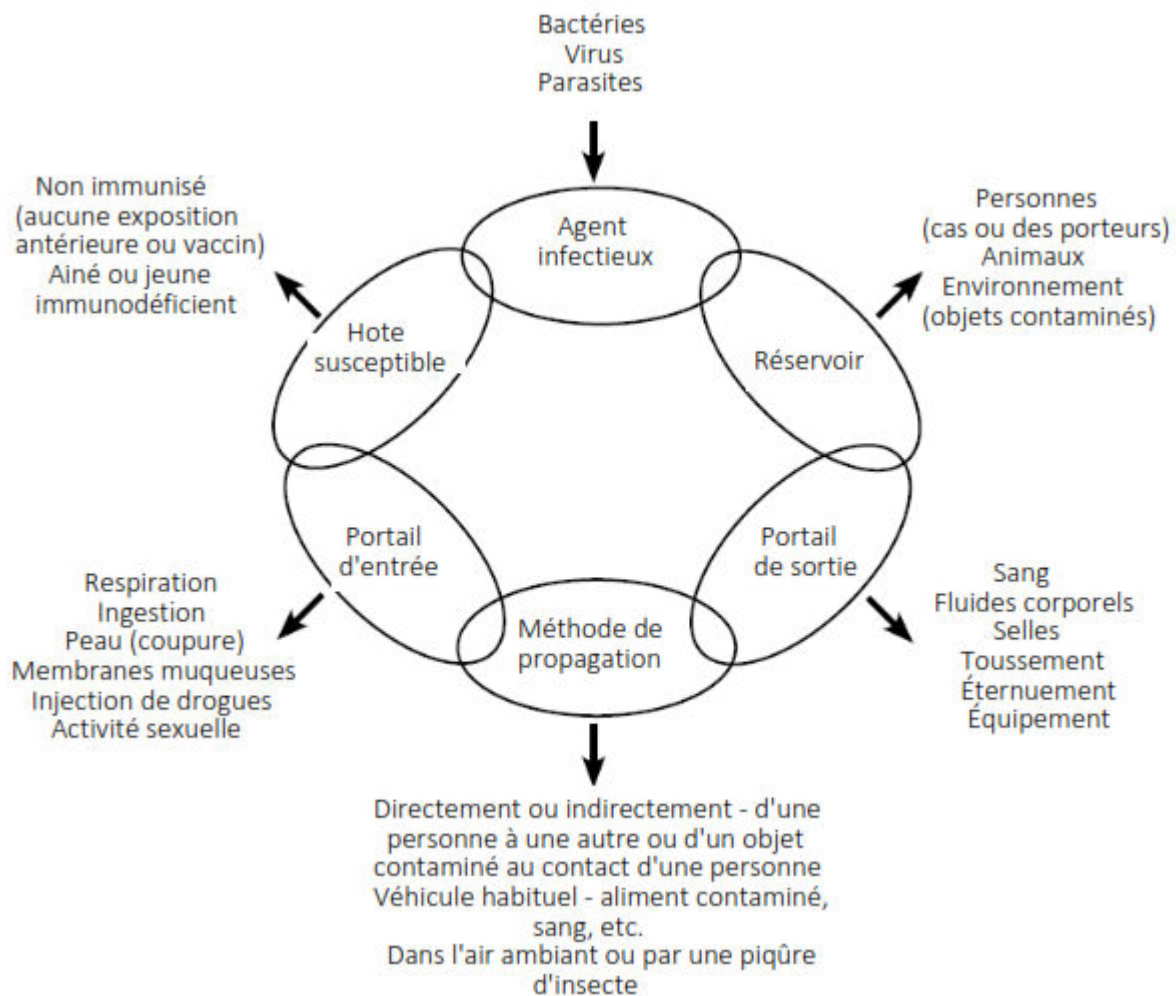
9.	Plantes dans l'école et dans la salle de classe	15
9.1	Sensibilisation	15
9.2	Identification et évaluation.....	15
9.3	Prévention	15
9.4	Intervention et signalement	16
10.	Magasins scolaires / laboratoire d'alimentation de l'école.....	16
10.1	Sensibilisation	16
10.2	Identification et évaluation.....	16
10.3	Prévention	17
10.4	Intervention et signalement.....	22
10.5	Infections gastro-intestinales.....	22
11.	Manipulation au laboratoire de science	22
11.1	Sensibilisation	22
11.2	Identification et évaluation.....	23
11.3	Prévention	23
11.4	Intervention et signalement.....	23
III.	Exigences en matière de formation.....	24
IV.	Processus de mise en œuvre.....	24
1.	Pour commencer	24
2.	Activités permanentes.....	24
	Annexe 1- Liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure.....	26

Prévention des infections

Aperçu

Une infection est le résultat de l'interaction d'un agent infectieux avec un hôte. L'infection peut se propager par un ou plusieurs facteurs dans l'environnement. Ces facteurs interreliés sont nommés « chaîne d'infection ». Les mesures de prévention des infections ciblent les divers liens dans une tentative de « briser la chaîne » et donc d'empêcher la propagation de l'infection.

Chaîne d'infection



Se laver les mains (hygiène des mains) est la façon la plus efficace de réduire la propagation de l'infection!

Les directions d'école et les chefs de département ne travaillant pas dans les écoles sont responsables d'identifier et d'évaluer les dangers, y compris les causes possibles d'infection, dans leur installation. Si

un danger ne peut pas être éliminé, des mesures de contrôle doivent être utilisées afin d'atténuer le danger au niveau le plus bas raisonnablement possible.

I. Exigences réglementaires

En vertu des lois provinciales en matière de santé et de sécurité au travail, la direction d'école ou le chef de service ne travaillant pas dans les écoles est tenu de veiller à la santé et à la sécurité des employés et des autres personnes présentes sur les sites du conseil scolaire, ainsi que de prendre toutes les mesures raisonnables pour réduire les dangers sur le lieu de travail à des niveaux acceptables.

Tous les employés doivent participer au processus, identifier les dangers dont ils sont au courant et suivre les procédures visant à éliminer ou à atténuer les dangers. La prévention des infections est réglementée en vertu des lois et règlements suivants :

- Occupational Health and Safety Act, Regulation and Code (Alberta).
- Public Health Act (Alberta).
- Communicable Disease Regulation (Alberta).
- Food and Food Establishments Regulation (Alberta).
- Safety in the Science Classroom (Alberta Education).

II. Lignes directrices pour satisfaire aux exigences réglementaires

1. Prévention générale

Pour prévenir la transmission ou la propagation de l'infection d'une personne à une autre ou d'un objet à un autre, il faut donner aux gens l'instruction de couvrir leur bouche lorsqu'ils toussent ou lorsqu'ils éternuent (garder des mouchoirs jetables à portée de main), d'éviter de toucher leurs yeux ou leur bouche et d'adopter des pratiques d'hygiène appropriées en ce qui concerne le lavage des mains, l'équipement et la propreté de la salle de classe.

Des techniques de lavage des mains appropriées doivent être mises en œuvre pendant toutes les activités professionnelles ou scolaires pertinentes. Les enseignants doivent s'assurer que les techniques de lavage des mains appropriées sont utilisées par le personnel, les élèves, les visiteurs et les bénévoles pendant les activités professionnelles ou scolaires pertinentes. (Voir l'analyse des dangers liés à une tâche relative à la technique de lavage des mains appropriée.)

Les enseignants doivent s'assurer que leurs salles de classe et l'équipement pédagogique sont nettoyés et bien entretenus (voir l'analyse des dangers liés à une tâche relative au nettoyage des salles de classe et de l'équipement pédagogique). Les concierges sont

responsables du nettoyage général des murs, des planchers, des chaises, des tables, des bureaux et des fenêtres. Les concierges ne sont généralement pas responsables du nettoyage du matériel pédagogique, des écrans, des animaux et des plantes.

2. Insectes, rongeurs et parasites

2.1 Sensibilisation

Il est possible que des infestations d'insectes, de rongeurs ou de parasites surviennent sur un site. Aux fins du présent document, une infestation est définie comme un événement où des insectes, des rongeurs ou des parasites « vivent ou envahissent en quantité suffisamment importante pour être nocifs, menaçants ou nuisibles ».

Voici quelques exemples d'insectes, de rongeurs et de parasites : fourmis, guêpes, moustiques, souris, spermophiles, poux, gale sarcoptique humaine.

2.2 Identification et évaluation

Preuve

- Nids, excréments
- Piqûres, morsures
- Observations visuelles
- Démangeaisons

2.3 Prévention

2.3.1 Insectes et rongeurs

- S'assurer que toute la nourriture est scellée et entreposée de façon appropriée. Éliminer la source d'alimentation est la clé pour contrôler une infestation.
- Vider les conteneurs à ordures régulièrement, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'école.
- Jeter les contenants de boisson gazeuse et de jus vides dans des sacs à ordures fermés hermétiquement et jetés tous les jours. NE PAS entreposer les articles recyclables pendant des périodes prolongées.
- Porter des vêtements longs et appliquer un insectifuge en présence de moustiques.
- Réduire et éliminer les sources d'eau stagnante lorsque possible (p. ex. bains d'oiseaux, canettes de boisson gazeuse, contenants de jus).

2.3.2 Parasites

- Ne pas partager les chapeaux, les peignes ou les brosses.

2.4 Intervention et signalement

2.4.1 Insectes et rongeurs

- a) Sécuriser la zone et identifier la source.
- b) Demander au concierge de nettoyer (utiliser l'analyse des dangers liés à une tâche relative au nettoyage de rongeurs). Si le concierge n'est pas en mesure de résoudre le problème sur les lieux, présenter une demande de service à la personne responsable des opérations en précisant qu'il s'agit d'une demande de lutte antiparasitaire.
- c) Présenter un rapport de signalement des dangers par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents pour les infestations graves.

2.4.2 Parasites

- a) Si possible, identifier la source.
- b) Voir l'analyse des dangers liés à une tâche relative aux infections de la peau et du cuir chevelu.
- c) Présenter un rapport de signalement des dangers par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents pour les infestations graves.

3. *Intrusion d'eau et formation possible de moisissure*

3.1 Sensibilisation

Lorsque des dommages sont causés par des inondations ou des fuites, il est essentiel de prendre des mesures et d'identifier la cause ou la source et de commencer les réparations ou le nettoyage au cours des premières 24 heures. Les mesures aideront à éviter la formation de moisissures et les problèmes de santé. Cela permettra également de réduire le coût du nettoyage. Si les dommages sont causés par de l'eau provenant d'une source contaminée par les eaux usées ou des produits chimiques, des procédures supplémentaires et des précautions de santé et de sécurité pourraient être nécessaires

3.2 Identification et évaluation

Preuve

- Présence d'eau ou d'humidité dans les zones ou sur le matériel
- Moisissure visible
- Odeur de moisi

Outils d'évaluation

- Liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure. (voir Formulaire).

3.3 Prévention

- Toutes les intrusions d'eau ne sont pas évitables. Cependant, les dommages supplémentaires découlant de l'intrusion d'eau et la formation possible de moisissure peuvent être évités en prenant des mesures dans les premières 24 heures.
- Utiliser l'analyse des dangers liés à une tâche applicable (nettoyage après une inondation ou des dommages causés par l'eau, nettoyage après une inondation par des eaux usées ou contaminées ou des dommages causés par l'eau).
- Utiliser la liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure (voir Formulaire).

3.4 Intervention et signalement

- Déterminer la source ou la cause de l'intrusion d'eau.
- Contenir ou empêcher les dommages supplémentaires découlant de l'intrusion d'eau.
- Demander au concierge de nettoyer. (Utiliser l'analyse des dangers liés à une tâche relative au nettoyage après une inondation et/ou des dommages causés par l'eau).
- Présenter un rapport de signalement des dangers par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents et y joindre la liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure remplie. Indiquer dans la section des commentaires du rapport de signalement des dangers qu'une liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure est jointe au rapport. Au besoin, présenter une DS.

4. Qualité de l'air intérieur

4.1 Sensibilisation

La qualité de l'air intérieur contribue à un environnement d'enseignement et d'apprentissage favorable pour les élèves, les enseignants et le personnel, et crée un sentiment de confort et de bien-être.

Le fait de ne pas intervenir rapidement et efficacement face aux préoccupations liées à la qualité de l'air intérieur peut avoir des répercussions sur la santé des occupants et possiblement engager des coûts pour l'environnement éducationnel.

4.2 Identification et évaluation

Preuve

- Fraicheur de l'air (air vicié ou qualité perçue de l'air).
- Symptômes des occupants*, notamment :
 - Larmolement
 - Gorge sèche
 - Respiration sifflante
 - Maux de tête
 - Nausées
 - Sensation de lourdeur
 - Congestion des sinus
 - Odeur

* Cependant, ces symptômes peuvent être causés par d'autres facteurs et ne sont pas nécessairement liés à une mauvaise qualité de l'air. Des agresseurs environnementaux comme un éclairage inapproprié, le bruit, la vibration, le surpeuplement, une mauvaise ergonomie et les problèmes psychosociaux (comme le stress au travail ou à la maison) peuvent produire des symptômes semblables à ceux associés à une mauvaise qualité de l'air, mais exigent des solutions différentes.

Causes typiques d'une mauvaise qualité de l'air intérieur* :

- Paramètres de confort (p. ex. température et humidité).
- Sources biologiques (p. ex. animaux, moisissure, présence d'occupants contagieux).
- Sources d'entretien (p. ex. problèmes d'entreposage, salles de classe encombrées, nouveaux produits).
- Sources extérieures (p. ex. gaz d'échappement de véhicules, entretien, niveaux de pollen ou allergènes entrant dans le bâtiment).
- Sources intérieures (p. ex. peinture, couverture, application de pesticides, nouveau mobilier, trappes d'égout sèches, entreposage de produits chimiques).

*Les lignes directrices acceptables concernant les paramètres de qualité de l'air intérieur s'inscrivent dans un continuum. À noter que tout le monde n'est pas confortable dans les

normes ou lignes directrices reconnues en ce qui concerne les paramètres acceptables en raison des préférences et des sensibilités individuelles.

4.3 Prévention

Il existe des méthodes de base pour contrôler les concentrations de polluants atmosphériques intérieurs, notamment :

- **Ventilation** – le code du bâtiment détermine qu’il faut alimenter en air extérieur les bâtiments occupés. Exemple : alimenter et retourner l’air sans obstruction. Ne pas placer de mobilier près des fournaises et des événements (conduits de chauffage du périmètre) et ne pas y placer de papier.
- **Gestion de la source de contamination** – exemples :
 - *Odeur* - véhicules non autorisés à tourner au ralenti près des prises d’air, aucun entreposage de produits chimiques, de déchets ou d’articles recyclables dans les salles de ventilation (équipement CVCA), entreposage approprié des produits alimentaires, entreposage des produits chimiques et bonne intendance des animaux
 - *Humidité* - utilisation de la liste de vérification pour l’inspection visuelle de la moisissure en cas d’intrusion d’eau.
- **Ventilation par aspiration locale** – retrait des polluants à la source. Exemples : l’utilisation de ventilateurs d’extraction dans les salles de repos, les cuisines, les laboratoires de science, les cabines de soudage, etc.
- **Contrôle de l’exposition** – limiter les réparations et l’entretien qui pourraient produire une source de contamination aux heures pendant lesquelles le bâtiment n’est pas occupé. Exemple : travaux de changement du revêtement de sol ou de peinture exécutés après les heures de travail, les fins de semaine ou pendant les vacances lorsque possible.
- **Épuration de l’air** – implique principalement la filtration appropriée des particules provenant de l’intérieur. Exemple : vérifier si le filtre est en bon état, bien installé et ne présente aucune fuite d’air importante.

4.4 Intervention et signalement

- Déterminer la cause des conditions défavorables, si possible.
- Supprimer la cause des conditions défavorables, si possible.
- Si la cause de la condition défavorable ne peut être déterminée sur le site, présenter une demande de service pour une enquête sur la qualité de l’air en énumérant les éléments suivants : les salles concernées, les symptômes du personnel et des élèves, les taux d’absentéisme, une description des odeurs, le moment où la condition défavorable a été remarquée et toute tendance dans les symptômes.

5. *Éclosions de maladies contagieuses*

5.1 Sensibilisation

Certaines maladies sont contagieuses et peuvent causer le développement d'une écloison à partir de diverses sources. Pour minimiser ou éliminer la transmission ou la propagation des écloisions de maladies contagieuses, les gens doivent utiliser des pratiques de prévention générale et d'hygiène appropriée en ce qui concerne le lavage des mains et la propreté de l'équipement et des salles de classe. Les gens doivent également couvrir leur bouche lorsqu'ils toussent ou éternuent et éviter de toucher leurs yeux ou leur bouche ou de partager des articles d'hygiène personnelle (p. ex. brosses, tuques, etc.).

En cas d'écloison importante, ce qui peut comprendre les situations de pandémie, d'autres directives et renseignements seront fournis par le conseil scolaire et/ou Alberta Health Services (AHS). Des plans de contingence sont préparés pour gérer une variété de situations résultant de l'écloison.

5.2 Identification et évaluation

Preuve

- Fréquence supérieure à la normale pour un type de maladie et/ou de symptômes semblables dans la même salle de classe ou école.

5.3 Prévention

- Être au courant des écloisions de maladies contagieuses dans les autres sites. Si une écloison survient dans d'autres écoles, s'assurer que les pratiques de prévention générale sont suivies par tout le monde (p. ex. suivre l'analyse des dangers liés à une tâche relative au lavage de mains approprié et au nettoyage des salles de classe et de l'équipement pédagogique).
- Engagement à l'égard du nettoyage général et de l'entretien ménager.
- S'assurer que toutes les personnes présentes sur le site sont au courant qu'il ne faut pas partager les articles d'hygiène personnelle ou alimentaire

5.4 Intervention et signalement

Pour aider à assurer une intervention efficace et rapide pendant une écloison de maladie contagieuse localisée, la procédure suivante sera exigée lors d'une écloison identifiée :

1. Consulter votre plan d'intervention d'urgence - urgence liée à une maladie contagieuse.
2. Alberta Health Services constate l'éclosion d'une maladie contagieuse à l'école (**plus de 10 %**).
3. La direction d'école communique avec la direction générale et le service des communications, qui créent la communication à l'intention des parents.
4. La personne responsable des opérations générera un avis au service de santé et sécurité et aux représentants du bien-être et de la sécurité des employés.
5. Le service de santé et sécurité informe le superviseur de la conciergerie du secteur de l'éclosion afin de mettre en œuvre et de coordonner le protocole standard requis pour un nettoyage supplémentaire.
6. Lorsque le taux d'absentéisme dépasse 10 % de la population scolaire en raison de la même maladie contagieuse, l'école remplit un rapport d'incident et le présente par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

6. Nettoyage du sang et des fluides corporels et ramassage de condoms et d'aiguilles

6.1 Sensibilisation

Afin d'éviter la transmission ou la propagation d'une infection lorsqu'une personne remarque ou a connaissance de la présence de condoms ou d'aiguilles souillés et/ou de sang ou de fluides corporels, il est important de sécuriser la zone immédiatement, de signaler l'incident et, si la personne a reçu la formation appropriée, de nettoyer en fonction de l'analyse des dangers liés à une tâche appropriée.

6.2 Identification et évaluation

Preuve

- Sang ou fluides corporels (p. ex. matière fécale, vomissure, urine, salive)
- Condoms et aiguilles souillés

6.3 Prévention

- Utiliser l'équipement de protection individuelle (ÉPI) approprié pour nettoyer le sang ou les fluides corporels et pour ramasser les condoms et les aiguilles souillés.
- Pour l'achat de matériaux pédagogiques de science (p. ex. articles de dissection), utiliser une source autorisée dans le guide d'acquisition du conseil scolaire.

- Effectuer des inspections des zones extérieures afin de déceler la présence de condoms et d'aiguilles souillés. Dans les secteurs à risque élevé de présence de condoms et d'aiguilles souillés, la direction d'école s'assurera que le concierge effectue des inspections quotidiennes des zones extérieures.

6.4 Intervention et signalement

1. Sécuriser la zone.
2. Signaler à la direction d'école et demander au concierge de nettoyer en fonction de l'analyse des dangers liés à une tâche appropriée (ramassage de débris de condoms ou d'aiguilles et/ou nettoyage de fluides corporels).
3. Signaler les problèmes courants liés à la présence de condoms et d'aiguilles souillés en remplissant le formulaire de signalement des dangers (en indiquant qu'il s'agit d'un danger élevé) et en le présentant par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

6.5 Contenants pour objets pointus et tranchants

Un contenant pour objets pointus et tranchants est un contenant dans lequel les objets pointus et tranchants sont placés afin de les conserver et de les éliminer de manière sécuritaire. Les contenants pour objets pointus et tranchants sont faits de divers matériaux, notamment du carton à doublure plastifiée, du métal et du plastique. Dans nos écoles, le personnel et les élèves peuvent avoir besoin d'utiliser un objet pointu ou tranchant comme une aiguille pour des injections d'insuline. Les objets pointus ou tranchants qui pourraient contenir du matériel biologique dangereux ne doivent pas être jetés dans les poubelles ordinaires.

Pour que son utilisation soit acceptable, le contenant doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Résistant aux perforations
- Ligne de remplissage aux trois quarts indiquant le niveau de remplissage maximum
- Refermable, avec le couvercle à portée de main. Chaque contenant ne doit être utilisé qu'une seule fois et ne doit pas être vidé
- Étanche - s'assurer que le contenant reste droit
- Étiqueté avec un autocollant vert du SIMDUT et porter la mention OBJETS POINTUS OU TRANCHANTS
- Placé le plus près possible de l'endroit où les objets pointus ou tranchants sont utilisés

- Doit être utilisé par les employés et les élèves

7. Morsure humaine

7.1 Sensibilisation

Les maladies et infections transmissibles peuvent être transmises d'un être humain à l'autre par les morsures.

7.2 Identification et évaluation

Preuve

- Marque de morsure
- Sang
- Peau éraflée

7.3 Prévention

- Supervision
- Formation en techniques d'intervention d'urgence non violente pour les personnes à risque

7.4 Intervention et signalement

1. Séparer le mordeur du mordu.
2. Voir l'analyse des dangers liés à une tâche relative au soin des morsures humaines, animales et d'insectes.
3. Informer la direction d'école de l'incident.
4. Remplir un rapport d'accident et un rapport de premiers soins et le présenter par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.
5. Si une morsure érafle la peau, la direction d'école doit informer immédiatement le service de bien-être et de sécurité des employés et la direction générale.

8. Animaux dans la salle de classe

8.1 Sensibilisation

Un site qui contient des animaux doit envisager que les animaux peuvent causer des réactions allergiques ou asthmatiques. Les animaux peuvent porter et transmettre des organismes par le toucher ou la morsure, qui peuvent entraîner des maladies chez les humains. Les animaux peuvent avoir un effet néfaste sur la qualité de l'air intérieur et possiblement avoir des répercussions sur les ressources financières de l'école en raison des soins vétérinaires requis en raison de la maladie.

La responsabilité relative aux soins sans cruauté et appropriés des animaux est l'obligation juridique et la responsabilité morale des personnes qui sont responsables des animaux. L'enseignant accepte l'entière responsabilité des soins et de l'utilisation des animaux dans la salle de classe et doit les superviser et les surveiller attentivement. La garde d'animaux est régie par diverses mesures législatives, notamment l'*Alberta Wildlife Act*, l'*Alberta Animal Protection Act* et le *Code criminel du Canada*. Les élèves soignants doivent être supervisés et on doit leur enseigner les méthodes appropriées pour prodiguer les soins aux animaux et les manipuler.

Les animaux doivent seulement se trouver dans les écoles à des fins éducatives, thérapeutiques ou indicatives spécifiques. Les animaux peuvent être dans la salle de classe pour l'observation seulement, et non pour l'expérimentation. Le but de garder des animaux doit comprendre, sans toutefois s'y limiter, le programme d'études de l'Alberta. L'espérance de vie d'un animal doit être considérée avant de s'engager à long terme à l'égard des soins d'un animal.

Il est illégal de garder des animaux sauvages indigènes en captivité (p. ex. spermophiles, corbeaux). Envisager que les animaux ne sont pas appropriés pour tous les environnements d'apprentissage.

8.2 Identification et évaluation

Preuve

- Excréments d'animaux
- Odeur
- Maladie d'un élève
- Maladie de l'animal
- Humidité excessive affectant la qualité de l'air (p. ex. aquariums, surabondance de plantes)

8.3 Prévention

- La direction d'école doit approuver l'entrée de tous les animaux (temporaire ou permanente) dans l'école.

- Les salles de classe fréquentées par des personnes ayant un mauvais état de santé ou souffrant d'asthme ou d'allergies ne doivent pas accueillir d'animaux. Si vous savez des animaux de compagnie dans votre installation, informer les parents avant qu'ils inscrivent leur enfant. Les animaux pourraient devoir être retirés en raison de problèmes de santé.
- Tous les animaux de compagnie doivent être en bonne santé, ne montrer aucun signe de maladie et être amicaux à l'égard des élèves et du personnel.
- Tous les amphibiens et les reptiles sont porteurs de la bactérie Salmonella. Ainsi, les amphibiens et les reptiles, y compris les tortues et les iguanes, ne sont pas des animaux de compagnie appropriés pour les écoles élémentaires. Éviter également les animaux domestiques exotiques comme les furets ou les animaux sauvages comme les chauvesouris et les mouffettes.
- Les animaux ne doivent pas être autorisés à errer librement dans la salle de classe.
- Le personnel enseignant et les élèves doivent se laver les mains avec du savon après avoir manipulé des animaux et des objets pour animaux et avant de manger.
- Les élèves doivent apprendre comment se comporter près d'un animal de compagnie. Les animaux ne doivent pas être provoqués ou taquinés.
- Les élèves doivent apprendre à garder leur visage loin de la bouche, du bec et des griffes d'un animal et à ne jamais embrasser un animal. Ne pas permettre la manipulation non supervisée des animaux par les élèves.
- Les personnes ayant une coupure ou une plaie ouverte ne doivent pas manipuler les animaux. Des gants jetables sont recommandés. Si une personne est égratignée ou mordue, laver immédiatement la plaie avec de l'eau et du savon.
- Les animaux doivent être gardés dans des cages ou des aquariums, etc. appropriés.
- Installer un bac ou une toile sous les cages afin de recueillir les matières et les déchets animaux. Ne pas laisser ces matières se répandre sur le sol et le mobilier.
- Nettoyer l'espace de vie de l'animal au moins une fois par semaine ou au besoin afin de minimiser les odeurs et d'assurer l'hygiène appropriée. Tous les déchets animaux doivent être éliminés immédiatement. Les boîtes de déchets animaux ne doivent pas être accessibles aux élèves. Placer les excréments et les déchets dans un sac de plastique, puis le jeter dans la poubelle extérieure.
- Ne jamais nettoyer les cages dans les cuisines ni dans aucun endroit où de la nourriture est préparée ou consommée. Ne pas utiliser les éviers, les baignoires ou les cabines de douche pour nettoyer les cages d'animaux à moins de les désinfecter par la suite.
- Porter des gants sans latex pour nettoyer les aquariums ou les cages d'animaux. Se laver les mains soigneusement après avoir terminé.
- Vérifier auprès des agents de SST du conseil scolaire pour obtenir plus de renseignements, de conseils et de lignes directrices au sujet des animaux de compagnie en milieu scolaire.

8.4 Intervention et signalement

8.4.1 Intervention générale

En cas d'odeur ou d'humidité excessive dans une salle de classe, la direction d'école a le pouvoir et la responsabilité d'examiner la pertinence et le nombre d'animaux dans la salle de classe.

8.4.2 Morsure

1. Isoler l'animal qui a mordu la personne.
2. Voir l'analyse des dangers liés à une tâche relative au soin des morsures humaines, animales et d'insectes.
3. Informer la direction d'école de l'incident.
4. Remplir un rapport d'accident et un rapport de premiers soins et les présenter par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.
5. La direction d'école doit informer Alberta Health Services et le service de contrôle des animaux si une morsure, d'un canin, d'un félin ou d'un furet, érafle la peau. Si la direction d'école communique avec Alberta Health Services, la direction d'école doit communiquer avec la direction générale.

8.4.3 Maladie de l'animal

1. Si possible, déterminer la cause de la maladie de l'animal.
2. Ne permettre à personne, sauf à l'enseignant soignant, de manipuler l'animal.
3. Si possible, retirer l'animal de la salle de classe et l'installer dans un endroit tranquille sécuritaire.
4. Si un animal a des problèmes de santé apparents ou si un animal est en détresse, communiquer avec un vétérinaire pour obtenir un diagnostic et un traitement.

8.4.4 Mort d'un animal

Si un animal gardé dans la salle de classe meurt, veiller à disposer de l'animal de façon sécuritaire et sensible à l'égard des émotions des élèves, et conformément au règlement de la ville.

8.4.5 Maladie humaine

1. Si possible, déterminer la source de la maladie.
2. Si l'on soupçonne que les animaux sont la cause de la maladie, isoler les animaux et ne pas restreindre la manipulation des animaux à l'enseignant de la salle de classe. L'enseignant doit utiliser l'équipement de protection individuelle approprié lorsqu'il manipule les animaux.
3. Surveiller les tendances et la fréquence de la maladie. Si 10 % de la population d'élèves qui est en contact avec l'animal est absente en raison d'une maladie causée par la même source animale, la direction d'école doit communiquer avec Alberta Health Services.
4. Si la direction d'école communique avec Alberta Health Services, la direction d'école doit communiquer avec la direction générale et présenter un rapport d'incident par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

9. Plantes dans l'école et dans la salle de classe

9.1 Sensibilisation

Prendre en compte que les plantes pourraient ne pas être appropriées dans certains environnements d'apprentissage et dans certaines situations, elles pourraient causer des maladies humaines et/ou affecter la capacité de certaines personnes à entrer et à sortir du bâtiment en toute sécurité, ainsi qu'à se déplacer à l'intérieur du bâtiment.

9.2 Identification et évaluation

Preuve

- Odeur
- Présence excessive d'insectes sur les plantes ou autour d'elles
- Maladie d'un élève ou d'un membre du personnel
- Humidité excessive affectant la qualité de l'air
- Déplacement constant des plantes nécessaire afin de permettre les activités régulières de l'école
- Moisissure sur la terre

9.3 Prévention

- Choisir seulement des plantes qui ne sont pas toxiques pour les humains. Vérifier le choix de la plante auprès d'un centre jardinier local.

- Les plantes ont besoin d'un plan d'entretien régulier comprenant l'engraisement, l'arrosage, le rempotage et l'habillage. L'enseignant doit veiller à planifier des dispositions pour les soins pendant les vacances et les périodes estivales en consultation avec la direction d'école.
- Le nombre de plantes dans la salle de classe, dans le couloir ou dans les entrées ne doit pas entraver l'entrée et la sortie sécuritaires du personnel, des élèves et des visiteurs.
- Le nombre de plantes présentes dans une école ou une salle de classe ne doit pas affecter la qualité de l'air ou l'humidité.

9.4 Intervention et signalement

- Trouver les plantes qui causent les conditions défavorables.
- Retirer et éliminer la plante du site de l'école.
- Si la présence de plantes a causé une maladie chez un élève ou un employé, remplir un rapport d'accident et un rapport de premiers soins et les présenter par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

10. Magasins scolaires / laboratoire d'alimentation de l'école

10.1 Sensibilisation

Tous les sites qui vendent (magasins scolaires) tout type de produit ou d'article alimentaire doivent obtenir un permis d'Alberta Health Services. Remarque – le permis est sans frais.

Un site qui entrepose, manipule et livre des produits alimentaires peut transmettre une maladie liée à la nourriture s'il ne suit pas la politique établie par l'AHS relativement à l'entreposage, à la manipulation et à la livraison appropriés des produits alimentaires.

Tous les sites et l'équipement du magasin scolaire utilisés doivent satisfaire aux exigences relatives aux produits alimentaires qui y sont vendus, conformément aux restrictions du permis de l'Alberta Health Services.

10.2 Identification et évaluation

Preuve

- Mauvaise odeur des aliments
- Altération de la couleur des produits alimentaires
- Moisissure

- Infestation de rongeurs et/ou d'insectes
- Infections gastro-intestinales de plus d'un élève ayant consommé des aliments provenant de la même source alimentaire (fièvre, vomissement, diarrhée)
- Mauvais entretien ménager

10.3 Prévention

- Suivre l'analyse des dangers liés à une tâche relative à l'exploitation des magasins scolaires.
- Les sites doivent se procurer des aliments seulement auprès des sources appropriées (p. ex. l'entreprise doit également avoir un permis).
- Faire une rotation régulière (hebdomadaire) afin de veiller à ce que les produits soient utilisés avant leur date de péremption.
- S'assurer que l'installation du magasin scolaire respecte les exigences du permis de l'AHS relativement aux produits vendus et entreposés. Tout site fournissant l'un des articles énumérés ci-dessous, ou une combinaison de ceux-ci, doivent disposer de l'équipement ci-dessous :

Exigences pour les différents types de service alimentaire	Degré de manipulation et de préparation d'aliments requis	Risque (D - <u>aucun</u> aliment possiblement dangereux; A – aliments à risque très élevé)	Commentaires ou exigences
Programme de distribution de lait	Aucun	C	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Emballage, transport et température contrôlés.
Refroidisseurs d'eau	Aucun	D	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Le réservoir doit être nettoyé et désinfecté.
Barbecue ou repas chaud à l'extérieur	Cuisson et service	B	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d'essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Évier à deux compartiments; - Extincteur portatif;

			<ul style="list-style-type: none"> - Réchauds maintenant la température des aliments au-delà de 60 °C; - Réussite du cours de deux heures à domicile sur la salubrité alimentaire et obtention du certificat; http://www.calgaryhealthregion.ca/publichealth/envhealth/education/online_mini_course.htm - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue.
Journées hotdogs (ou campagnes de financement semblables)	Chauffage et service	C	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d'essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Évier à deux compartiments; - Cuisinière; - Réchauds maintenant la température des aliments au-delà de 60 °C; - Réussite du cours de deux heures à domicile sur la salubrité alimentaire et obtention du certificat; http://www.calgaryhealthregion.ca/publichealth/envhealth/education/online_mini_course.htm - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue.
Aliments emballés en portions individuelles achetés auprès d'une source externe comme des pizzas et des hamburgers	Emballés individuellement - aucun	C – B	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue; - Emballage, transport et température contrôlés.
Aliments à portionner achetés auprès d'une source externe comme des pizzas	Manipulation minimale	C	<ul style="list-style-type: none"> - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier;

			<ul style="list-style-type: none"> - Évier à deux compartiments; - Réussite du cours de deux heures à domicile sur la salubrité alimentaire et obtention du certificat; http://www.calgaryhealthregion.ca/publichealth/envhealth/education/online_mini_course.htm - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue; - Emballage, transport et température contrôlés.
Programmes de petits déjeuners - aliments préemballés sans préparation alimentaire	Aucun	C – D	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d'AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue; - Emballage, transport et température contrôlés.
Programmes de petits déjeuners - avec une certaine préparation alimentaire	Manipulation minimale	C – B	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d'AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d'essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Évier à deux compartiments; - Protège-lampes; - Réussite du cours de deux heures à domicile sur la salubrité alimentaire et obtention du certificat; - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d'une solution reconnue.
Kiosque (préemballé) - aucun aliment potentiellement dangereux	Aucun	D	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d'AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l'AHS.
Kiosque servant des aliments potentiellement	Cuisson et service	C	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d'AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par

dangereux			<p>l’AHS;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d’essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Murs et plafonds lisses et lavables; - Évier à deux compartiments; - Protège-lampes; - Extincteur portatif; - 1 membre du personnel par quart de travail détient un certificat provincial en salubrité alimentaire et désinfection; http://www.albertahealthservices.ca/3151.asp - Nettoyage et désinfection des salles de repas au moyen d’une solution reconnue.
Salle à manger - préparation d’aliments sur place	Complet	B	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d’AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par l’AHS; - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d’essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Murs et plafonds lisses et lavables; - Évier à deux compartiments ou évier à trois compartiments ou lave-vaisselle industriel; - Protège-lampes; - Extincteur portatif; - Cuisinière; - Four à convection industriel; - Réchauds maintenant la température des aliments au-delà de 60 °C - 1 membre du personnel par quart de travail détient un certificat provincial en salubrité alimentaire et désinfection; http://www.albertahealthservices.ca/3151.asp
Cafétérias – service alimentaire complet	Complet	B – A	<ul style="list-style-type: none"> - Permis ou approbation de service alimentaire d’AHS; - La source alimentaire doit être une installation inspectée autorisée par

			<p>l'AHS;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réfrigérateurs calibrés et/ou thermomètres à sonde; - Bandes d'essai de désinfectant; - Réfrigération à 4 °C ou moins; - Lavage des mains – évier avec savon et serviettes de papier; - Murs et plafonds lisses et lavables; - Évier à deux compartiments ou évier à trois compartiments ou lave-vaisselle industriel; - Protège-lampes; - Extincteur portatif; - Cuisinière; - Four à convection industriel; - Réchauds maintenant la température des aliments au-delà de 60 °C - 1 membre du personnel par quart de travail détient un certificat provincial en salubrité alimentaire et désinfection; <p>http://www.albertahealthservices.ca/3151.asp</p>
--	--	--	--

Thermomètres

Toutes les écoles participant à la prestation de services alimentaires, à l'exception des refroidisseurs d'eau, doivent avoir des thermomètres de réfrigérateur et des thermomètres à sonde sur place. Cette directive s'applique également aux écoles qui organisent des journées spéciales comme le mardi pancake, les barbecues et les journées hotdogs. La température interne doit être vérifiée avant le service des produits afin de s'assurer qu'une température interne de 74 °C est atteinte. Pour les journées pizza ou sous-marin, la température des aliments doit être prise à l'arrivée des produits afin de s'assurer que les aliments atteignent 60 °C ou plus pour les aliments chauds et 4 °C ou moins pour les aliments froids.

Aliments potentiellement dangereux

Il s'agit d'aliments qui pourraient, s'ils ne sont pas entreposés de manière sécuritaire, causer des empoisonnements alimentaires. Cela comprend les Pizza Pochettes, les burritos, les sandwichs et sous-marins préparés surgelés achetés chez Costco ou autres détaillants, le yogourt et autres produits laitiers.

Sécurité-incendie

Il est interdit de cuire des aliments pouvant dégager des vapeurs graisseuses dans l'air dans toutes les zones autres que les cuisines équipées d'un système de ventilation à hotte industriel. (Cuire un hamburger sur le dessus de la cuisinière dégage des vapeurs graisseuses dans l'air).

Achat des articles

Les écoles peuvent acheter les articles suivants auprès de tout fournisseur de cafétéria.

Bandes d'essai

Si de l'ammoniac quaternaire est utilisé comme désinfectant, les bandes d'essai quaternaires sont utilisées pour essayer et vérifier la puissance de la solution de désinfection. La puissance de la solution de désinfection quaternaire devrait être de **200 ppm**.

Si du chlore est utilisé comme désinfectant, les bandes d'essai de chlore sont utilisées pour essayer et vérifier la puissance de la solution de désinfection. La puissance de la solution de désinfection au chlore pour les appareils de lavage de vaisselle doit être de **50 à 100 ppm**, pour les linges à vaisselle, la puissance de la solution de désinfection doit être de **100 à 200 ppm**.

Pour obtenir plus de renseignements au sujet de la manipulation d'aliments, consulter l'Alberta Food Safety Code : <http://www.health.alberta.ca/health-info/food-safety-code.html>

10.4 Intervention et signalement

- Déterminer la source du problème.
- Si possible, éliminer la source (p. ex. jeter les aliments avariés et les linges à vaisselle contaminés).
- Nettoyer la zone où se trouve la source du problème (p. ex. comptoir, réfrigérateur, présentoir).

10.5 Infections gastro-intestinales

1. Si possible, déterminer la source du problème et cesser l'utilisation ou la distribution immédiatement.
2. Informer la direction d'école du problème, afin qu'il puisse informer l'infirmière de la santé publique de l'école ou communiquer avec Alberta Health Services (311)
3. Suivre les directives d'Alberta Health Services.
4. Si la direction d'école communique avec Alberta Health Services, la direction d'école doit en informer la direction générale puis remplir et présenter un rapport d'incident par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

11. Manipulation au laboratoire de science

11.1 Sensibilisation

Certains matériaux nécessaires dans la salle de classe, comme décrits dans le programme de science, pourraient propager une infection et/ou une maladie.

Pour éliminer ou minimiser le risque possible, les matériaux et les produits du laboratoire de science (p. ex. utilisation ou dissection de spécimens, utilisation de plaques à culture, boulettes de régurgitation de hibou, etc.) doivent être achetés, manipulés et entreposés de manière appropriée.

11.2 Identification et évaluation

Preuve

- Ne pas utiliser l'équipement de protection individuelle (ÉPI) approprié
- Ne pas maintenir un environnement propre et utilisable
- Ne pas suivre les procédures appropriées pour la manipulation, l'acquisition et le laboratoire
- Accumulation inutile de produits chimiques
- Problèmes de santé ou de qualité de l'air

11.3 Prévention

- Utiliser les plaques à culture comme décrit dans l'analyse des dangers liés à une tâche relative à l'utilisation des plaques à culture.
- Utiliser les spécimens comme décrit dans l'analyse des dangers liés à une tâche relative à l'utilisation et à la dissection des spécimens.
- Utiliser l'équipement de protection individuelle approprié, au besoin, comme décrit dans l'analyse des dangers liés à une tâche appropriée.
- Acheter seulement les boulettes de régurgitation de hibou vendues dans les commerces. Les boulettes de régurgitation achetées dans les commerces sont stérilisées et ne présentent aucun danger d'infection.
- Acheter des spécimens auprès des sources approuvées par le conseil scolaire seulement.
- S'assurer que toutes les personnes lavent leurs mains avant et après la manipulation de matériaux du laboratoire scientifique.
- Utiliser l'analyse des dangers liés à une tâche relative au lavage de mains approprié.
- Maintenir un environnement hygiénique et un espace de travail propre.
- Suivre les normes et procédures générales décrites dans le document « la sécurité en classe de sciences » d'Alberta Education 2007
<https://education.alberta.ca/media/371214/version-complete.pdf>

11.4 Intervention et signalement

1. Déterminer la source de l'infection ou de la maladie (p. ex. mauvais entretien ménager, ne pas porter l'ÉPI).

2. Régler le problème en éliminant la source et/ou en s'assurer que les mesures de prévention sont bien utilisées (p. ex. ÉPI, hotte de laboratoire, environnement de travail propre, lavage des mains, acquisition).
3. Si un élève, un employé ou un visiteur devient malade à la suite d'une procédure de manipulation en laboratoire, remplir un rapport d'accident et un rapport de premiers soins et les présenter par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

III. Exigences en matière de formation

Les directions d'école et les chefs de département ne travaillant pas dans les écoles doivent s'assurer que tous les employés suivent une séance d'orientation sur la section Prévention des infections pendant l'orientation en SST annuelle. Assurer la revue des exigences en matière de mesures de contrôle de l'hygiène, de signalement et de prévention avec tous les employés. En ce qui concerne les permis de manipulation des aliments et/ou les exigences en matière de formation, veuillez communiquer avec les services commerciaux.

IV. Processus de mise en œuvre

1. Pour commencer

Les directions d'école et les chefs de département ne travaillant pas dans les écoles doivent identifier les problèmes de santé et de sécurité en effectuant ce qui suit :

- Revoir l'évaluation des dangers associés à un poste pertinente et les analyses des dangers liés à une tâche connexes avec l'employé.
- Prendre connaissance de la section sur la prévention des infections avec l'ensemble du personnel.
- Attribuer des rôles et des responsabilités appropriés en fonction de chaque site.
- Organiser le soutien des superviseurs ou des consultants au besoin.

2. Activités permanentes

Les directions d'école et les chefs de service ne travaillant pas dans les écoles doivent faire ce qui suit :

- Effectuer des inspections tout au long de l'année scolaire afin d'assurer le maintien approprié de l'entretien ménager, de l'intendance des animaux et des soins des plantes.
- Effectuer l'examen régulier des lignes directrices appropriées relatives au lavage des mains et à l'entretien ménager avec le personnel et les élèves.

- Assurer l'obtention des permis appropriés d'Alberta Health Services pour les magasinsscolaires;

Annexe 1- Liste de vérification pour l'inspection visuelle de la moisissure

École ou installation : _____ Numéro de la salle (le cas échéant) : _____

Date de l'inspection : _____ Inspecteur (nom/titre) : _____

Directives : Inspectez visuellement toutes les zones du bâtiment, ce qui peut inclure l'intérieur, l'extérieur et, le cas échéant, le dessous. Si vous répondez oui à une question, fournissez une courte explication. Inspectez visuellement tous les éléments applicables ci-dessous et lorsque vous avez terminé, joignez le document à un rapport de signalement des dangers et présentez-le par le biais du système électronique de signalement des accidents et des incidents.

À l'intérieur de la salle ou au-dessus du plafond	Oui	Non	Explication
1. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur la surface du plafond?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles au sol?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les murs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Y a-t-il une odeur?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les bords des surfaces?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles autour des fenêtres?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. Y a-t-il des dommages causés par l'eau ou de la moisissure au-dessus du plafond suspendu?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. Y a-t-il de la moisissure visible sur les surfaces?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Commentaires supplémentaires/mesures recommandées : Si vous avez répondu oui à l'une des questions ci-dessous et/ou si les matériaux sont humides pendant plus de 24 heures, remplissez un rapport de signalement des dangers et une DS (demande de service). Si le problème est à l'intérieur du bâtiment, indiquez un danger élevé; si le problème est à l'extérieur ou sous le bâtiment, indiquer un danger moyen.			
Extérieur	Oui	Non	Explication
1. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les bordures?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Y a-t-il présence évidente de pourriture sur les bordures?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Y a-t-il des trous visibles sur les murs extérieurs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur l'avant-toit?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles autour des fenêtres?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles autour des portes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. Y a-t-il des dommages visibles sur la surface du toit?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8. Y a-t-il des drains obstrués?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Commentaires supplémentaires/mesures recommandées : Si vous avez répondu oui à l'une des questions ci-dessous et/ou si les matériaux sont humides pendant plus de 24 heures, remplissez un rapport de signalement des dangers et une DS (demande de service). Si le problème est à l'intérieur du bâtiment, indiquez un danger élevé; si le problème est à l'extérieur ou sous le bâtiment, indiquer un danger moyen.</p>			
En dessous (porter un ÉPI) :	Oui	Non	Explication
1. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les solives du plancher ou du plafond?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur l'isolation?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. La surface du sol est-elle mouillée ou humide?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les bordures?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5. Des dommages causés par l'eau sont-ils visibles sur les bords?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6. Les événements sont-ils obstrués ou inexistants?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7. Le vide sanitaire est-il excessivement sale, mouillé et odorant?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<p>Commentaires supplémentaires/mesures recommandées : Si la réponse à un des éléments ci-dessus est oui, et/ou le matériau est humide au-delà de 24 heures, veuillez remplir un rapport de danger et une demande de service. Si le problème est à l'intérieur du bâtiment, indiquez un danger élevé; si le problème est à l'extérieur ou sous le bâtiment, indiquer un danger moyen.</p>			

Ce document doit être conservé dans le classeur des documents en santé et sécurité au travail.