



### SERVICES D'EDUCATION ET D'ACCUEIL (SEA)

Au cas où vous souhaitez ouvrir un service d'éducation et d'accueil (SEA), il vous faut un agrément émanant du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Pour pouvoir recevoir cet agrément, il vous faut un avis favorable de l'Inspection du Travail et des Mines concernant le volet sécurité, de la Division de la Sécurité Alimentaire de la Direction de la Santé si vous disposez d'une cuisine de production et un avis favorable de la Division de l'Inspection Sanitaire concernant l'hygiène en général.

Ce document vous informe sur les modalités concernant l'avis de la Division de l'Inspection Sanitaire de la Direction de la Santé.

### COMMENT DEMANDER UN AVIS

L'avis doit être demandé par écrit auprès du

**Directeur de la Santé**  
**Villa Louvigny**  
**Allée Marconi**  
**L-2120 Luxembourg**

Il suffit d'adresser une lettre au Directeur de la Santé et d'y noter que vous désirez ouvrir un établissement tombant sous les SEA et que vous souhaitez avoir un avis favorable de la Direction de la Santé. N'oubliez pas de noter votre nom, le nom de l'établissement, l'adresse ainsi qu'un numéro de téléphone et/ou une adresse mail et préciser si vous disposez d'une cuisine de production ou si vous êtes livré par un service externe.

Au cas où vous disposez d'une cuisine de production, une visite de la Division de l'Inspection Sanitaire sera effectuée d'abord. L'inspecteur sanitaire passera le dossier par après à la Division de la Sécurité Alimentaire qui se mettra en contact avec vous par après. Vous n'avez donc pas besoin de faire une 2<sup>e</sup> demande spécifique.

Un inspecteur sanitaire va prendre contact avec vous pour fixer un rendez-vous sur place.

**IL FAUT QUE TOUS LES TRAVAUX SOIENT TERMINÉS AVANT QUE VOUS DEMANDIEZ UN RENDEZ-VOUS**

Vous trouvez ici les points qui seront contrôlés par les inspecteurs lors de leur visite.

Vous pouvez compter environ une heure et demie pour l'inspection, ceci dépend bien sûr de la taille de l'établissement.

Vous pouvez contacter la Division de l'Inspection Sanitaire si vous désirez avoir des renseignements supplémentaires, ceci par téléphone au numéro 247-85650. Les inspecteurs sanitaires sont aussi à votre disposition pour toute question concernant le plan d'hygiène, les produits que vous comptez utiliser ainsi que les procédures que vous souhaitez instaurer.

## *PREVENTION DES MALADIES*

- Veuillez organiser des instructions internes mensuelles, de 5 à 10 minutes au moins, en matière des maladies transmissibles et d'hygiène pour toute l'équipe. N'attendez pas l'apparition d'une maladie avant d'en parler. Une traçabilité de ces instructions / réunions doit être garantie.
- Veuillez mettre en place des procédures concernant les maladies transmissibles, afin que tout le personnel travaille de la même façon en cas d'apparition d'une maladie. Ces procédures doivent être accessibles par tout le personnel à tout moment.
- Veuillez mettre en place un dossier contenant les informations de santé de chaque enfant. Il est important de garder une photocopie de la carte de vaccination dans ce dossier et de la mettre à jour régulièrement, surtout en bas âge des enfants.
- Les membres du personnel doivent se faire contrôler auprès de la médecine du travail.
- Il est interdit de fumer dans les structures d'éducation et d'accueil, ceci conformément à la loi modifiée du 11 août 2006.
- Afin d'éviter la prolifération bactérienne (Légionelles), il est recommandé de faire couler de l'eau chaude et froide pendant 5 minutes au moins par semaine, ceci surtout en cas de point d'eau mort (douche non utilisée, p.ex.)
- Veuillez installer des trousse de secours et les tenir à jour continuellement.

## *HYGIENE*

- Veuillez procéder à un nettoyage journalier de l'établissement, en dehors des heures d'occupations des locaux. Le nettoyage à fond ne doit pas se faire par le personnel éducatif pendant leurs heures de travail, mais par un(e) technicien(ne) engagé(e) à cet effet.
- Une formation HACCP (hygiène générale) certifiée est recommandée pour le (la) technicien(ne) de surface aussi bien que pour le (la) chargé(e) de direction. Vous pouvez vous adresser à la chambre des métiers.
- Un plan d'hygiène complet est indispensable. Il y est indiqué qui doit nettoyer/désinfecter quelles surfaces, comment et avec quel produit et quand. Les firmes qui vous vendent les produits de nettoyage et de désinfection peuvent vous aider à établir ce plan. Doivent figurer sur le plan d'hygiène : les sols, les blocs sanitaires, les tables à langer, les points de contact manuel (barrières, interrupteurs, mains courantes et les poignées de portes), les kitchenettes, les tapis, les jouets et les cadres de lits. Le plan d'hygiène doit être accessible dans un classeur ainsi qu'auprès du chariot de nettoyage.
- Une fiche de contrôle pour tous les points indiqués sur le plan d'hygiène doit être mise à disposition du personnel.

## *GAMME DES PRODUITS*

- Vous devez disposer d'un produit désinfectant respectant la norme EN14476 pour les salles dans lesquelles les enfants rampent.
- Vous devez disposer d'un produit désinfectant à temps d'action rapide respectant la norme EN14476 pour la désinfection des toilettes, pots et tables à langer après chaque usage.
- Vous devez disposer d'un produit désinfectant à temps d'action rapide respectant la norme EN1275 ou EN1650 (contre les champignons et levures) ainsi que la norme EN1276 ou EN1040 (contre les bactéries) pour la désinfection des tables à manger et plans de travail en kitchenette/cuisine didactique) avant le contact avec des denrées alimentaires ainsi que pour la désinfection des cadres de lits.
- Vous devez disposer d'un savon liquide pour le personnel et les enfants.
- Vous devez disposer d'un désinfectant des mains respectant la norme EN14476 pour le personnel.
- Les fiches techniques et de sécurité des produits utilisés doivent être accessibles au personnel à tout moment.
- Les produits doivent être stockés hors portée des enfants et séparés de tout autre produit.
- Le temps d'action des produits doit être respecté.

## *PERSONNEL*

- Un local vestiaire doit être mis à disposition pour le personnel.
- Des tenues de travail sont recommandées dans les crèches (pour le haut, en coton, lavable à 60°C)
- Un WC pour le personnel doit être installé.
- Chaque WC pour le personnel doit être équipé d'un lavabo avec robinet à commande hygiénique, d'un distributeur de savon liquide, d'un distributeur de désinfectant pour mains respectant la norme EN14476, d'un distributeur de papier à usage unique et d'une poubelle à couvercle non-manuel.

## *SALLES DE SEJOUR*

- Des sur-chaussures à usage unique doivent être mises à disposition des parents et des visiteurs. Elles doivent être évacuées après chaque utilisation.
- Les tables à manger ainsi que les plans de travail doivent être désinfectés avant le contact avec des denrées alimentaires avec un produit désinfectant respectant les normes EN1275 / EN1650 et EN1276 / EN1040.

## *SALLES DE REPOS*

- Il ne faut mettre aucun tapis dans les salles de repos.
- Une aération adéquate doit être garantie.
- La température dans les salles de repos doit être idéalement entre 16°C et 18°C.
- La literie doit être changée au moins une fois par semaine ou en cas de salissure. La traçabilité de cet acte doit être garantie. La désinfection des barrières de lits avec un produit désinfectant respectant les normes EN1275 / EN1650 et EN1276 / EN1040 doit se faire en même temps.

## *SANITAIRES DES ENFANTS*

- Les sanitaires doivent être bien aérés (par voie naturelle (fenêtre) ou mécanique), de manière à ce que les odeurs soient minimisées au maximum.
- Il vous faut une toilette par tranche de 10 enfants de plus de 2 ans entamée.
- Il vous faut un robinet à commande hygiénique par tranche de 10 enfants entamée.
- Les lavabos doivent être à hauteur des enfants.
- Ils doivent être équipés d'un distributeur de savon liquide et de préférence d'un distributeur de papier à usage unique et une poubelle à couvercle non-manuel. Au cas où vous préférez des gants à mains ainsi que des serviettes pour les enfants, ceux-ci doivent être à usage personnel et lavés chaque soir, s'ils sont utilisés pour mains / bouche et évacués à chaque usage s'ils sont utilisés lors du change de couche. Ils doivent être accrochés au mur de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.
- Les tables à langer doivent être intactes et équipés d'un coussin lisse et lavable.
- Une poubelle à langes hermétique doit être mise à disposition.
- Des gants à usage unique doivent être disponibles pour le personnel.
- Un lavabo pour le personnel à hauteur d'adulte doit être disponible dans les salles où se trouvent les tables à langer ainsi que près des toilettes où des enfants seront accompagnés par le personnel éducatif. Ces lavabos doivent être équipés de robinet à commande hygiénique, d'un distributeur de savon liquide, d'un distributeur de désinfectant pour mains respectant la norme EN14476, d'un distributeur de papier à usage unique et d'une poubelle à couvercle non-manuel.
- Si vous utilisez des thermomètres pour la prise de température des enfants, veuillez utiliser de préférence des thermomètres pour les oreilles ou le front. Si vous voulez quand même utiliser un thermomètre rectal, il faut disposer de protections à usage unique et le désinfecter après utilisation avec un produit désinfectant respectant la norme EN14476.
- Si vous prévoyez que les enfants se brossent les dents, chaque enfant doit disposer d'un gobelet avec sa brosse à dents. Les brosses à dents doivent être changées au moins tous les 3 mois. Les brosses doivent être rangées de manière à ce qu'elles ne se touchent pas et à distance des toilettes.

- Si vous disposez d'une droguerie, veuillez la nettoyer et ranger régulièrement et contrôler la date de péremption des produits.

### *CUISINE ET KITCHENETTES*

- Si vous avez une cuisine de production dans votre établissement, la Division de la Sécurité Alimentaire de la Direction de la Santé doit établir un avis. Votre dossier sera envoyé par la Division de l'Inspection Sanitaire à la Division de la Sécurité Alimentaire. Vous n'avez donc pas besoin de faire une 2<sup>e</sup> demande.
- Si vous vous laissez livrer à liaison chaude ou froide par une firme, il est recommandé de se référer au « guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ».
- Si vous avez une cuisine didactique ou pédagogique, elle sera prise en compte comme une kitchenette.
- Une kitchenette est équipée d'un lavabo, d'un robinet à commande hygiénique, d'un distributeur de savon liquide, d'un distributeur de désinfectant pour les mains respectant la norme EN14476, d'un distributeur de papier à usage unique ainsi que d'une poubelle à couvercle non manuel. En plus, il y faut un plan de travail lisse et lavable, une armoire et un réfrigérateur.
- Les températures des réfrigérateurs / congélateurs doivent être prises et notées deux fois par jour avec un thermomètre qui se trouve au milieu du réfrigérateur / congélateur.
- Les kitchenettes doivent être bien aérées (par voie naturelle (fenêtre) ou mécanique), de manière à ce que les odeurs soient minimisées au maximum.

### *ALENTOURS ET AUTRES*

- Si vous disposez d'un bac à sable, il est recommandé de le protéger par une bâche de protection. Le sable doit être changé au moins une fois par an. Il doit être nettoyé si vous voyez des salissures. La traçabilité de ces actes doit être garantie.
- Les poubelles doivent se trouver dans un endroit propre et bien aéré. N'exposez pas vos poubelles au soleil.
- Un plan de dératisation est recommandé si votre établissement se trouve près d'une forêt ou d'un pré ou d'une zone agricole.
- Si vous disposez d'un lave-linge et d'un sèche-linge, veuillez garantir un entretien efficace.

### *PROCEDURES*

- Vous devez mettre en place des procédures bien définies pour :
  - Le lavage hygiénique des mains selon les recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé (au moins laver les mains pendant 30 secondes). Cette procédure doit être affichée à côté de chaque lavabo.
  - La préparation et la distribution des biberons : cette procédure doit être affichée près des plans de travail où les biberons sont préparés.
  - La réception et la distribution des repas.
  - Le changement d'une couche et l'accompagnement de l'enfant aux toilettes : cette procédure doit être affichée près de chaque table à langer ainsi qu'à chaque WC des enfants.
  - Pour les procédures du lavage hygiénique des mains, de la préparation et distribution des biberons ainsi que de la réception et distribution des repas, vous pouvez vous référer au « guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ». La procédure concernant le changement de couche et l'accompagnement de l'enfant aux toilettes doit être élaborée par vous-même.