

ACTIVITÉS CRÉATIVES

Dans cette section sont présentées les précautions relatives à la prévention des infections.

Lors de la réalisation des activités créatives, des précautions doivent aussi être prises pour la prévention des blessures, des intoxications et des réactions allergiques. Ces précautions dépassent le cadre de guide *Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec*, mais sont rapidement abordées dans cette section. Pour plus de détails concernant la sécurité des produits chimiques dans le cadre des cours d'art, consulter le document *Information à l'intention des professeurs d'arts : sécurité des produits chimiques* accessible à l'adresse suivante : www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pubs/indust/art-fra.php.

MAQUILLAGE DES ENFANTS

L'éducatrice et l'enfant doivent procéder à l'hygiène des mains avant et après chaque activité incluse dans cette section. Voir la section [Hygiène des mains](#) pour plus de détails.

Il est recommandé de ne pas manger ni boire lors de l'utilisation du matériel d'art et d'artisanat.

Les produits non toxiques et hypoallergènes doivent être privilégiés.

Il n'est pas conseillé de peindre le visage d'un enfant s'il a moins de 3 ans. Les petits enfants ne peuvent souvent pas rester assis longtemps ou peuvent bouger sans avertissement, ce qui pourrait entraîner la pénétration de peinture dans les yeux ou la bouche de l'enfant (ou ils peuvent rayer la peinture et la mettre dans leur bouche). Les jeunes enfants ont également une peau sensible qui est plus sujette à la déshydratation que celle des enfants plus âgés.

Avant de faire un maquillage complet, il est recommandé d'appliquer le produit sur une petite surface de la peau pour s'assurer qu'il est bien toléré. Utiliser de la peinture soluble dans l'eau et désignée pour le maquillage du visage. Certains produits de maquillage peuvent causer des irritations ou des allergies. Si l'enfant montre des signes de réaction allergique pendant la séance de peinture, arrêter immédiatement la séance et consulter d'urgence un médecin.

Des infections peuvent être transmises durant les séances de maquillage. Les principaux vecteurs de la transmission sont les mains ainsi que les produits et le matériel utilisés.

Pour prévenir les infections lors des séances de maquillage :

- Toujours faire une hygiène des mains avant de manipuler un produit cosmétique et avant de maquiller chaque enfant;
- Ne pas maquiller un enfant dont les yeux coulent, qui a une lésion au visage ou qui présente des symptômes d'une infection respiratoire. Ne pas maquiller une zone de peau présentant des lésions;

- Avant de commencer à peindre, nettoyer la zone à peindre (visage, bras, jambe) avec du savon et de l'eau tiède ou avec des lingettes jetables;
- Utiliser une seule fois les éponges à maquillage et les applicateurs avec extrémité en mousse ou en feutrine jetables;
- Si le pinceau est utilisé, le prendre pour un seul enfant, puis le placer dans un sac en plastique jusqu'à ce qu'il puisse être nettoyé à la fin de l'activité ou de la journée;
- Idéalement, utiliser de la peinture fournie en tubes. De la peinture propre et fraîche peut être facilement distribuée pour chaque enfant, gardant ainsi la peinture restante propre. Sinon, toujours prendre le produit de maquillage à même le contenant, au moyen d'une spatule désinfectée avec de l'alcool à 70 %, et non avec les doigts. Ne prendre que la quantité de produit nécessaire;

Utiliser une palette propre pour chaque enfant pour mélanger les couleurs. Un carnet de croquis fonctionne bien comme palette. Utiliser une feuille de papier propre pour chaque enfant;

- Tailler les crayons avant chaque utilisation et appliquer un peu d'alcool à 70 % sur la mine à la fin de la séance de maquillage de chaque enfant. Après chaque séance de maquillage, frotter le taille-crayon avec de l'alcool à 70 % pour le désinfecter, et le ranger dans un sac hermétique ou un contenant propre et bien fermé;
- À la fin de l'activité ou de la journée, nettoyer les pinceaux usagés à l'eau chaude avec un savon. Bien les rincer à l'eau, les secouer pour les égoutter et les laisser sécher à l'air. Une fois les pinceaux propres et secs, les faire tourner dans de l'alcool isopropylique à 70 % pendant environ 10 minutes. Il est important de tourner et d'agiter les pinceaux dans cette solution afin que les poils soient exposés au liquide;
- Ranger le nécessaire à maquillage dans un endroit sec (loin de l'humidité) et à l'abri de la poussière, dans un contenant fermé;

La date de péremption des cosmétiques n'est pas toujours indiquée. Les bactéries, moisissures, fermentations et champignons pourraient causer des réactions cutanées. Il est recommandé :

- d'inscrire la date d'achat sur les contenants;
- de ne pas conserver un produit de maquillage plus de 1 an;
- d'acheter de préférence de petits contenants;
- de jeter le produit si une odeur s'en dégage ou s'il y a présence de moisissures.

GOUACHE

L'éducatrice et l'enfant doivent procéder à l'hygiène des mains avant et après chaque activité incluse dans cette section. Voir la section [Hygiène des mains](#) pour plus de détails.

Il est recommandé de ne pas manger ni boire lors de l'utilisation du matériel d'art et d'artisanat.

La gouache est une peinture à l'eau mélangée avec des liants et des ingrédients qui la rendent pâteuse. Sur le marché, on la trouve sous forme liquide (dans des pots ou en tube) ou solide (en pastilles). La gouache conçue pour les milieux éducatifs présente plusieurs avantages : elle est abordable, facilement lavable à l'eau, inodore et, surtout, non toxique. La gouache de qualité artistique peut ne pas avoir les mêmes avantages, surtout au regard de la non-toxicité. Il importe de choisir du matériel sécuritaire adapté aux enfants qui l'utiliseront.

À la lumière des informations disponibles, l'odeur (moisi, terre humide ou alcool) qui se dégage parfois de la gouache pourrait être due à la présence de moisissures.

Le contenu en eau de la gouache joue un rôle important dans le développement des moisissures. Plus la quantité d'eau est élevée, comme dans le cas de la gouache sous forme liquide, plus grand est le risque de formation de moisissures.

Les moisissures ne sont pas toujours faciles à reconnaître. Elles peuvent ressembler à une simple tache, à un jaunissement ou à une ternissure.

Il est recommandé :

- d'acheter une gouache non toxique, en petites quantités;
- de séparer la zone de l'activité de celle utilisée pour la préparation des aliments;
- de ranger la gouache dans un endroit sec dans son contenant d'origine qui comprend des informations sur les ingrédients et la sécurité;
- de jeter la gouache et son contenant s'il y a présence de moisissures ou d'odeur;
- lors de l'activité, de servir les quantités prévues nécessaires dans des contenants autres que le contenant d'origine. Ne pas remettre l'excédent ou la gouache qui a déjà servi dans le contenant d'origine pour éviter sa contamination. Laisser sécher les pastilles de gouache avant de les ranger de façon hermétique afin de prévenir la croissance des moisissures;
- de ne pas placer de pinceaux, de mains ou d'autres objets dans le contenant d'origine – même en remuant la peinture avec un bâton, il y a un risque de contamination;
- de nettoyer les pinceaux et les contenants après chaque usage;
- de nettoyer et d'assainir les surfaces à la fin de l'activité.

Pour plus de détails sur le nettoyage et l'assainissement, voir la section [Entretien, hygiène et salubrité des objets, des surfaces et des locaux](#) dans le présent chapitre.

PÂTE À MODELER

L'éducatrice et l'enfant doivent procéder à l'hygiène des mains avant et après chaque activité incluse dans cette section. Voir la section [Hygiène des mains](#) pour plus de détails.

Il est recommandé de ne pas manger ni boire lors de l'utilisation du matériel d'art et d'artisanat.

Les recommandations concernant l'utilisation sécuritaire de la pâte à modeler sont les suivantes :

- Éviter les produits en poudre, tels que l'argile en poudre, qui nécessitent un mélange, peuvent être inhalés ou peuvent pénétrer dans les yeux des enfants. L'argile prémélangée sans talc est un meilleur choix;
- Conserver une pâte à modeler fabriquée de façon artisanale dans un contenant hermétique en inscrivant la date de fabrication sur le contenant et la remplacer chaque semaine;
- Si possible, conserver la pâte à modeler commerciale dans son contenant original;
- La pâte à modeler faite maison, en raison de sa forte teneur en humidité, est plus susceptible que la pâte à modeler achetée en magasin d'abriter des microorganismes et de permettre leur croissance. La pâte à modeler faite maison utilisée doit être jetée quotidiennement, tandis que celle non utilisée peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à une semaine;
- Déposer la pâte à modeler sur une surface préalablement nettoyée et assainie;
- Nettoyer et assainir les outils ou jouets utilisés lors du jeu après chaque usage;
- Jeter le matériel contaminé par les sécrétions du nez ou de la bouche (enfant ayant de la toux, des éternuements ou un écoulement nasal ou ayant mis la pâte à modeler dans sa bouche);
- Ne pas laisser les enfants porter la pâte à modeler à leur bouche;
- Prévoir des portions pour les enfants ayant des lésions cutanées, une coupure, des égratignures, de la toux, des éternuements ou un écoulement nasal et les jeter après utilisation.

Pour le nettoyage et l'assainissement, voir dans le présent chapitre la section [Entretien, hygiène et salubrité des objets, des surfaces et des locaux](#).

ACTIVITÉS CULINAIRES ET ACTIVITÉS DE BRICOLAGE ET DE DÉCORATION

L'éducatrice et l'enfant doivent procéder à l'hygiène des mains avant et après chaque activité incluse dans cette section. Voir la section [Hygiène des mains](#) pour plus de détails.

Il est recommandé de ne pas manger ni boire lors de l'utilisation du matériel d'art et d'artisanat.

UTILISATION DE CONTENANTS ALIMENTAIRES RECYCLÉS

Il peut être dangereux d'utiliser des contenants alimentaires recyclés (ex. : boîtes d'œufs ou barquettes de styromousse) pour bricoler, car ceux-ci peuvent avoir été contaminés par les aliments crus qu'ils contenaient. En effet, certains aliments sont plus souvent contaminés par des bactéries pouvant être responsables d'intoxications alimentaires. Par exemple, les œufs et le poulet peuvent être contaminés par les bactéries du genre *Salmonella*, qui causent la [salmonellose](#).

Les règles suivantes sont recommandées lors de l'utilisation de contenants alimentaires recyclés pour bricoler :

- Sélectionner les contenants alimentaires les moins à risque de contamination. Dans le cas des boîtes d'œufs, utiliser seulement celles de catégorie A n'ayant recueilli que des œufs achetés en épicerie ou des œufs pasteurisés afin d'éviter la contamination par la [Salmonella](#);
 - Si les boîtes sont en carton (sans égard à la catégorie), jeter celles qui sont visiblement souillées et entreposer les autres au moins trois jours avant de les utiliser;
- Les contenants de styromousse ayant servi à l'emballage de la viande, de la volaille et du poisson crus doivent être jetés;
- Selon la situation, laver ou essuyer les contenants :
 - Laver à l'eau et au savon les contenants faits de matériaux non poreux (ex. : pots de yogourt en plastique) visiblement souillés;
- Essuyer avec un chiffon humide les contenants non souillés ou légèrement souillés faits de matériaux non poreux ou poreux (ex. : barquettes de styromousse, de bois ou de plastique ayant servi à l'emballage de fruits et de légumes).
- Laisser sécher complètement les contenants avant l'utilisation.

DÉCORATIONS D'ŒUFS

Pour éviter une contamination, l'utilisation d'œufs de plastique, de bois ou de polystyrène est à privilégier.

Des œufs durs ou des coquilles vides peuvent toutefois être utilisés si certaines précautions sont prises.

Pour décorer des œufs durs qui seront mangés par la suite :

- Utiliser des œufs non fêlés de catégorie A ou frais lavés;
- Utiliser des colorants alimentaires;
- Ne pas décorer les œufs cuits dont la coquille est cassée.
- Garder les œufs au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir. Il est aussi possible de les mettre dans un bol rempli de glace.

Relativement aux coquilles d'œufs vides, étant donné les mesures d'hygiène à prendre, les œufs devraient être préalablement vidés par un adulte. Idéalement, les œufs devraient être vidés la veille de l'activité pour que les coquilles aient le temps de sécher.

Pour vider de façon sécuritaire un œuf cru :

- Utiliser des œufs frais, non fêlés;
- Laver les œufs à l'eau et au savon;
- Faire un trou à chaque extrémité de l'œuf;
- Casser le jaune d'œuf avant de souffler;
- Utiliser une paille ou une seringue pour souffler dans l'œuf pour le vider de son contenu. Ne pas mettre la bouche sur la coquille. Laisser aux adultes le soin de procéder à cette étape;
- Faire tremper les coquilles dans une solution d'eau de Javel à une concentration de 1:10;
- Faire sécher les coquilles à l'air libre, par exemple sur une grille, en prenant soin de placer l'ouverture vers le bas;
- Laver et assainir les outils utilisés et les surfaces. Pour le nettoyage et l'assainissement, voir dans le présent chapitre la section [Entretien, hygiène et salubrité des objets, des surfaces et des locaux](#).

CHASSE AUX TRÉSORS (ALIMENTAIRES) OU AUX ŒUFS DE PÂQUES

Si des récompenses alimentaires ou des œufs de Pâques décorés sont cachés dans l'environnement, il est recommandé de prendre certaines précautions :

- Emballer l'œuf ou les friandises hermétiquement;
- Faire attention de ne pas briser l'emballage des aliments ou de casser la coquille des œufs;

- Choisir des cachettes à l'abri de la saleté, des animaux ou d'autres sources de bactéries. Les plates-bandes sont à éviter. Il faut plutôt privilégier les cachettes à l'intérieur;
- Ne pas oublier que la coquille d'un œuf est poreuse et laisse passer les bactéries;
- Ne pas consommer les œufs non retrouvés ou cachés plus de 2 heures en dehors du réfrigérateur ou les friandises dont l'emballage est altéré.

ACTIVITÉS CULINAIRES

Les enfants et les adultes participant à une activité culinaire devraient être considérés comme des manipulateurs d'aliments, et les règles décrites dans la section [Hygiène à la cuisine et hygiène des aliments](#) devraient s'appliquer.

Certains enfants peuvent avoir des allergies alimentaires. S'assurer que les aliments choisis pour l'activité culinaire ne contiennent pas d'allergènes.

De façon générale, un enfant ou un adulte qui présente ou qui a présenté au cours des 48 dernières heures des symptômes comme de la diarrhée, des vomissements ou de la fièvre ne doit pas participer à une activité culinaire.

Un enfant ou un adulte qui a une plaie ouverte aux mains ou aux avant-bras doit recouvrir sa plaie d'un pansement imperméable et étanche à usage unique, doublé d'un gant imperméable. Si ce n'est pas possible, l'enfant ou l'adulte ne doit pas participer à l'activité culinaire. Si la blessure survient durant l'activité, celle-ci doit être recouverte immédiatement d'un pansement (voir le chapitre 5, section [Contacts avec le sang et les liquides biologiques : soins des plaies superficielles](#)). Les aliments qui sont entrés en contact avec la plaie ou du sang doivent être jetés.

En tout temps, les pratiques de base décrites dans la section [Hygiène à la cuisine et hygiène des aliments](#) doivent être observées.

Pour limiter le risque de contamination, il est recommandé :

- de concevoir des activités culinaires où chaque enfant réalisera et consommera sa propre recette;
- de choisir des recettes simples et exigeant peu de manipulations et d'instruments;
- de privilégier la préparation d'aliments cuits, par exemple des muffins plutôt que de la salade;
- d'opter pour des recettes à base d'aliments non potentiellement dangereux, par exemple des œufs liquides pasteurisés dans la confection des biscuits ou des gâteaux.

Avant l'activité :

- Les cheveux longs doivent être attachés, et les manches doivent être repliées;
- Les bijoux et montres doivent être retirés;
- Pour éviter de tacher leurs vêtements et pour réduire les risques de contamination, tous les participants devraient porter un tablier propre. Un vieux chandail propre pourrait aussi être utilisé;
- Les instruments et les surfaces de travail doivent être nettoyés et assainis;
- Tous les participants doivent faire une hygiène des mains incluant les avant-bras.

Durant l'activité :

- Si un participant se met les doigts dans la bouche, tousse, éternue, touche un objet souillé ou va aux toilettes pendant l'atelier culinaire, une hygiène des mains doit se faire de nouveau;
- Les participants doivent éviter de goûter aux préparations contenant des œufs, de la viande, de la volaille ou du poisson crus, par exemple les pâtes à biscuits ou à gâteaux crues;
- Si un participant goûte à la préparation culinaire, il doit le faire à l'aide d'une cuillère propre, et non avec son doigt. La cuillère doit être changée ou nettoyée après chaque utilisation;
- Les participants doivent éviter de toucher à mains nues les aliments prêts à manger. Les aliments doivent plutôt être manipulés avec des ustensiles. Par exemple, l'usage d'un contenant permettant de saupoudrer les épices directement dans la préparation devrait être privilégié pour éviter que les enfants touchent aux épices avec leurs mains;
- Les participants doivent éviter de s'essuyer les mains sur leurs vêtements, car les vêtements peuvent devenir une source de contamination pour les mains, les surfaces et les aliments qui seront manipulés.

Après l'activité :

- Tous les aliments potentiellement dangereux (fromage, viande, volaille, poisson, fruits de mer crus ou cuits, œufs, fruits et légumes coupés, etc.) qui ont été manipulés par les enfants (mais non utilisés dans la recette) ou qui sont demeurés trop longtemps entre 4 °C et 60 °C doivent être jetés;
- Les instruments et les surfaces de travail doivent être nettoyés et assainis;
- Tous les participants doivent faire une hygiène des mains incluant les avant-bras, surtout avant de manger leur réalisation.