

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* disponible à l'adresse suivante : www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pubs/indust/art-fra.php.

MAQUILLAGE DES ENFANTS

Les produits non toxiques et hypoallergènes doivent être privilégiés.

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. Certains produits de maquillage peuvent causer des irritations ou des allergies.

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 se laver les 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 la séance de maquillage, nettoyer et désinfecter les pinceaux. Nettoyer les pinceaux à l'eau et au savon. Bien les rincer à l'eau, les secouer pour les égoutter, les laisser sécher et appliquer de l'alcool à 70 % sur les poils.
- Entre le maquillage de chaque enfant, désinfecter les poils des pinceaux avec de l'alcool à 70 %.
- Utiliser une seule fois les éponges à maquillage et les applicateurs avec extrémité en mousse ou en feutrine.
- 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.
- 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.
- 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 sur les contenants la date d'achat.
- 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

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 ranger la gouache dans son contenant d'origine dans un endroit sec.
- De jeter la gouache et son contenant s'il y a présence de moisissures ou d'odeur.
- Avant et après l'activité, de se laver les mains, de laver les mains des enfants ou de leur demander de le faire.
- 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.
- Nettoyer à l'eau et au savon les pinceaux et contenants après chaque usage et les laisser sécher.
- Nettoyer les surfaces à l'eau savonneuse.

PÂTE À MODELER

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

- 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.
- 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](#). Pour le lavage des mains, voir la section [Hygiène des mains](#).

ACTIVITÉS CULINAIRES ET ACTIVITÉS DE BRICOLAGE ET DE DÉCORATION

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 (voir la section correspondante du chapitre 7).

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. Toutes les boîtes d'œufs souillées (sans égard à la catégorie) et 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 légumes).

- Laisser sécher complètement les contenants avant l'utilisation.
- Après l'activité de bricolage, se laver les mains à l'eau et au savon et laver les mains des enfants ou leur demander de le faire.

DÉCORATIONS D'OEUF

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.
- 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.
- Laver les coquilles à l'eau et au savon.
- 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 désinfecter les outils utilisés et les surfaces.
- Se laver les mains.

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.

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.
- D'opter pour des recettes à base d'aliments non potentiellement dangereux. Par exemple, privilégier les 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. Un vieux chandail propre pourrait aussi être utilisé.
- Les instruments et les surfaces de travail doivent être nettoyés et assainis.
- Tous les participants doivent laver leurs mains et 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, ses mains doivent être lavées à 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 de contenants 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 laver leurs mains et avant-bras, surtout avant de manger leur réalisation.