

# SANTE

## I - DOSSIERS MEDICAUX

➤ **Le registre d'infirmier** sera tenu à jour en CV (en dur ou sous toile) et en CLSH. Tous les soins quels qu'ils soient doivent être consignés sur ce registre.

## II - INFIRMERIE

### ➤ Les médicaments

- Les produits pharmaceutiques doivent être renouvelés ou contrôlés au début de chaque séjour. De plus, ils doivent être tenus sous clef.

#### *Liste indicative des accessoires de soins et des médicaments utiles en CVL*

##### **Les accessoires de soins :**

- ciseaux, brucelles ou pinces à épiler, thermomètre médical (**le thermomètre à mercure est interdit**).  
Eventuellement : petit plateau émaillé, haricot, lampe de poche.
- sets de pansements ou de sutures à usage unique, compresses stériles emballées individuellement, sparadrap (si possible hypo-allergénisant), bandes élastiques de différentes tailles, antiseptique liquide incolore non alcoolisé, crème pour brûlure, alcool à 70° (pour les pansements alcoolisés),
- produits anti-poux agissant à la fois sur les poux et les lentes.

##### **Les médicaments :**

- anti-douleur, type paracétamol, en dosage adapté à l'âge des enfants,
- éventuellement : anti-constipation (par exemple sous forme de confiture), placebo.

**En cas de maladie contagieuse, la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales Tél. : 02.31.45.82.82 doit être avisée immédiatement et le sujet isolé.**

## III - HYGIENE CORPORELLE

L'attention du personnel d'encadrement est attirée sur le respect de règles élémentaires d'hygiène et de propreté corporelle, ce afin d'éviter l'apparition de parasites, poux et gale notamment.

Il est recommandé l'achat de savons liquides à pompes doseuses pour le lavage des mains.

## IV - PROTECTION SOLAIRE

Il est maintenant admis que les cancers cutanés chez l'adulte sont en partie liés à un trop grand nombre de coups de soleil dans la petite enfance. La Direction Régionale et Départementale de la Jeunesse et des Sports de Caen s'associe à un Projet Régional de Santé, sur la prévention des cancers cutanés pour les années 2002-2005.

C'est pourquoi nous diffusons dès maintenant ces recommandations élaborées par un groupe de dermatologues participant à cette action.

Cf. annexe 4 (**à afficher**).

## **V - ENFANCE MALTRAITEE**

L'affichage du numéro vert national 119 est obligatoire dans les lieux recevant des mineurs (art. 71 de la loi du 10 juillet 1983).

Concernant le signalement, deux situations sont à distinguer :

### **1. Il y a maltraitance grave évidente ou abus sexuel.**

Le parquet doit être saisi ou par le centre directement ou par le commissariat ou les services de gendarmerie du secteur (n° tribunal des enfants à CAEN : 02.31.30.55.55). Le directeur du séjour doit alerter l'organisateur et la D.R.D.J.S. dans les plus brefs délais.

### **2. Autres cas d'enfants en danger.**

Les services de l'Aide Sociale à l'Enfance du département et la DRDJS doivent être saisis. Ils seront chargés d'établir une évaluation qui peut aboutir à la transmission du dossier auprès de la justice, ou aboutir à des mesures administratives (suivi des enfants et familles).

Le numéro de l'A.S.E. départementale est le 02.31.86.64.41. Ce numéro est réservé aux professionnels et non au public.

## **VI - TABAC**

Il est rappelé que la loi du 10 janvier 1991 interdit de fumer dans les locaux à usage collectif. Il conviendra de veiller scrupuleusement à l'application de cette réglementation.

## **VII - ALCOOL ET DROGUE**

Par arrêté du 25 février 1977, aucune boisson alcoolisée ne peut être servie aux mineurs de moins de 14 ans.

La loi du 31 décembre 1970 interdit la possession, l'usage, l'incitation à l'usage ou le trafic de toutes drogues.

### **CONDUITE A TENIR EN CAS DE PROBLEME GRAVE**

L'équipe pédagogique est tenue d'avertir l'organisateur qui informera le plus rapidement possible la D.R.D.J.S. et si besoin, la gendarmerie. La D.R.D.J.S. se chargera d'avertir le préfet.
--

# ALIMENTATION EN EAU

Toute eau d'une autre origine que celle de la distribution publique est considérée a priori, comme NON POTABLE et ne doit pas être utilisée à des usages en rapport avec l'alimentation ou la toilette.

Lorsque l'eau provient d'une source ou d'un puits privé, il est obligatoire d'obtenir au préalable une autorisation du Préfet (DDASS - 14, rue Clos Herbert - 14000 CAEN ☎ 02.31.45.82.82). En tout état de cause, aucune communication (même temporaire) ne doit pouvoir exister entre l'eau en provenance d'un point d'eau privé et l'eau de l'adduction publique.

Dans le cas d'un fonctionnement épisodique du centre, il est conseillé de procéder à la purge du réseau intérieur avant l'ouverture et de faire procéder à une analyse de l'eau (s'adresser pour les prélèvements, au Laboratoire Départemental Franck DUNCOMBE, 14053 Caen CEDEX - Tél. : 02.31.46.82.82).

## HYGIENE ALIMENTAIRE

Il est interdit de servir aux enfants d'âge scolaire des boissons alcoolisées ; seuls sont autorisés l'eau, le lait, le jus de fruit. Au-delà de 16 ans, les enfants peuvent boire des boissons contenant 3° d'alcool au maximum.

L'eau doit être une eau potable normale. Ne pas pousser à la consommation excessive de jus de fruit dont l'abus est un facteur d'obésité. Les jus de fruits comme le lait doivent être conservés en enceinte réfrigérée à une température de 6° maximum.

Il est rappelé que l'abus de pique-nique est source de déséquilibre alimentaire. Les conditions de transports et de conservation des denrées réservées à la restauration de plein air devront être très rigoureuses. Un recueil pratique qui propose quelques principes d'organisation est à votre disposition à la DDASS du Calvados.

Il conviendra de conserver en chambre froide **pendant au moins 5 jours** une ration alimentaire témoin. (voir aussi recommandations pour le camping)

## CONDUITE A TENIR EN CAS D'INTOXICATION ALIMENTAIRE

### 1 - Traitement médical urgent des sujets atteints :

☞ appeler d'urgence un médecin traitant

### 2 - Mesures conservatoires :

☞ ne jeter aucun reste de cuisine avant quelques heures, conserver éventuellement aussi aseptiquement que possible échantillons de selles ou vomissements.

### 3 - Information immédiate des autorités médicales et administratives par téléphone :

- Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales ☎ 02.31.45.82.82
- Direction Régionale et Départementale de la Jeunesse et des Sports ☎ 02.31.43.26.26
- Direction Départementale des Services Vétérinaires ☎ 02.31.24.99.99

# CONSOMMATIONS PARTICULIERES

## 1. Produits congelés ou surgelés

Il est rappelé aux directeurs et économistes que l'utilisation de ces produits demande certaines précautions ; en particulier un produit dégelé doit être consommé immédiatement et ne doit jamais être recongelé.

La décongélation des denrées doit se faire en enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0° et 4°. La congélation des produits frais par le centre est interdite.

## 2. Fruits de mer

La consommation de fruits de mer récoltés directement est vivement déconseillée ; en tout état de cause, il convient de ne jamais consommer de coquillages crus ; il convient également de se renseigner auprès des mairies, compte tenu de l'interdiction de collecte dans certaines zones polluées.

Il est rappelé l'interdiction quasi totale de la récolte des coquillages fouisseurs sur le littoral du Calvados, telles les coques.

## 3. Champignons

La consommation de champignons sauvages cueillis directement par les groupes est à proscrire.

Il peut être consommé des champignons de culture dont la vente au détail doit être accompagnée du nom de l'espèce.

Les champignons sauvages commercialisés doivent être accompagnés d'un certificat de comestibilité délivré par des agents habilités à cet effet et agréés par l'autorité sanitaire (Règlement Sanitaire Départemental - Titre VII - Article 145).

## 4. Achat de lait frais

Les directeurs de centres de vacances, qui se fournissent en lait frais directement chez le producteur doivent exiger la patente sanitaire attestant que les vaches sont exemptes d'affections tuberculeuses et de brucellose.

Il est rappelé que le lait cru doit être maintenu à ébullition au moins pendant 20 minutes avant d'être consommable.

Le décret du 21 juillet 1971 et la circulaire du 5 juillet 1972 prévoient des contrôles effectués par les services vétérinaires dans les centres de vacances. Ces contrôles portent sur la qualité des denrées d'origine animale consommées par les enfants et sur les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration. L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.