

Alimentations entérales en néonatalogie Quels risques?

Anne Cabar
Infirmière Puéricultrice hygiéniste
EOH Centre Hospitalier Tarbes-Lourdes

Journée RéP-PCI
Mardi 8 avril 2025

Introduction

- Le lait est l'aliment unique du nouveau-né jusqu'à la diversification alimentaire
- Infections liées à l'alimentation entérale en néonatalogie sont rares mais représentent une pratique à risque pour les nouveau-nés prématurés qui constituent un public fragile

- Les conséquences d'infections ou d'épidémies peuvent être dramatiques:

Risque neurodéveloppemental, engagement du pronostic vital

- Epidémies documentées en lien avec les préparations en poudre pour nourrissons
- Principal texte réglementant la pratique en biberonnerie:
 - Recommandation de l'AFSSA éditée en 2005

La Prématurité



- 60 000 enfants/an dont 10 000 avant 32 SA (cf étude EPIPAGE2)
- Divers degrés de prématurité
- 3 niveaux de maternité (décret périnatalité 1998)
- Naissance fréquente par césarienne
- Environnement hyper médicalisé/
contact précoce aux germes hospitaliers
- Retard de contacts parentaux fréquent
- Inclusion des parents de le soin (soins de développement/ NIDCAP)



Une immaturité globale de l'organisme:

Immaturité cérébrale

Immaturité pulmonaire

Immaturité du système immunitaire

Immaturité du système digestif

Immaturité de la fonction
succion/déglutition/respiration

Immaturité cutanéomuqueuse

Immaturité sensorielle...

La prématurité

Risque et complications en lien avec l'alimentation:

Risque d'Entérocolite Ulcéro Nécrosante (ECUN)// immaturité digestive + muqueuse=>Risque de translocation digestive

Intolérance digestive

Perturbation du microbiote

Trouble de l'oralité: Alimentation par SNG

Confusion sein/tétine => différents DM pour aider à la tétée: DAL, Tasse, Seringue

COMPLICATIONS
pouvant être graves, mortelles
Pronostic
neurodéveloppemental
à long terme

La Biberonnerie

- *Recommandation d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons – AFSSA- 2005*
- Local dédié à la préparation des biberons et seringues d'alimentation
- Biberonnerie centrale // biberonnerie en unité de soins
- 3 Zones: stockage/ secteur propre (Sas/zone de préparation)/ zone sale
- Zone de Risque 3
- Principe HACCP = identification des risques et autocontrôles (surfaces et eau)
- Entretien des locaux et surfaces défini
- Maitrise de la température: $T^{\circ} < 20^{\circ}\text{C}$
- Différents types de lait et supplémentation
- Epidémies documentées en lien avec les préparations pour nourrissons en poudre:
 - *Salmonella spp*
 - *Cronobacter spp (enterobacter sakazakii)*
- Traçabilité des lots de lait

En quoi les pratiques dans les différentes étapes de l'élaboration et de la dispensation des alimentations entérales peuvent entraîner un risque de contamination microbiologique des laits?

Quels risques? Quand?

Différents risques de contamination lors des différentes étapes du circuit du lait:

- Risque de contamination du lait par l'environnement
- Risque de contamination du lait lors de la préparation
- Risque de contamination lors de l'utilisation de tire-lait
- Risque de contamination lors du transport du lait
- Risque de contamination du lait lors du stockage dans les services de soins
- Risque de contamination du lait lors de la remise en température
- Risque de contamination du lait lors de l'administration
- Risque de contamination du lait lié au retraitement des biberons réutilisables

Comment limiter ces différents risques?

Risque de contamination du lait par l'environnement

- Définition des secteurs (stockage/propres/sale) et des circuits
- Décartonnage
- Définir les fréquences de bionettoyage en biberonnerie + service de néonatalogie
- Lutte contre l'empoussiérement
- Matériaux/surfaces facilement lavables
- Traçabilité du bionettoyage: surfaces, sols, stockage



Risque de contamination du lait lors de la préparation

- Hygiène des mains par FHA
- Port EPI : masque/calot/surblouse
- Accès réglementé et limité en zone préparation
- Température maîtrisée: $<20^{\circ}\text{C}$
- Paillasse de préparation/Matériaux nettoyables facilement
- Stockage minimal (pas de cartons)
- Eau embouteillée ou EBM
- Matériel de réfrigération: $<4^{\circ}\text{C}$ / enregistrement et contrôle quotidien, entretien



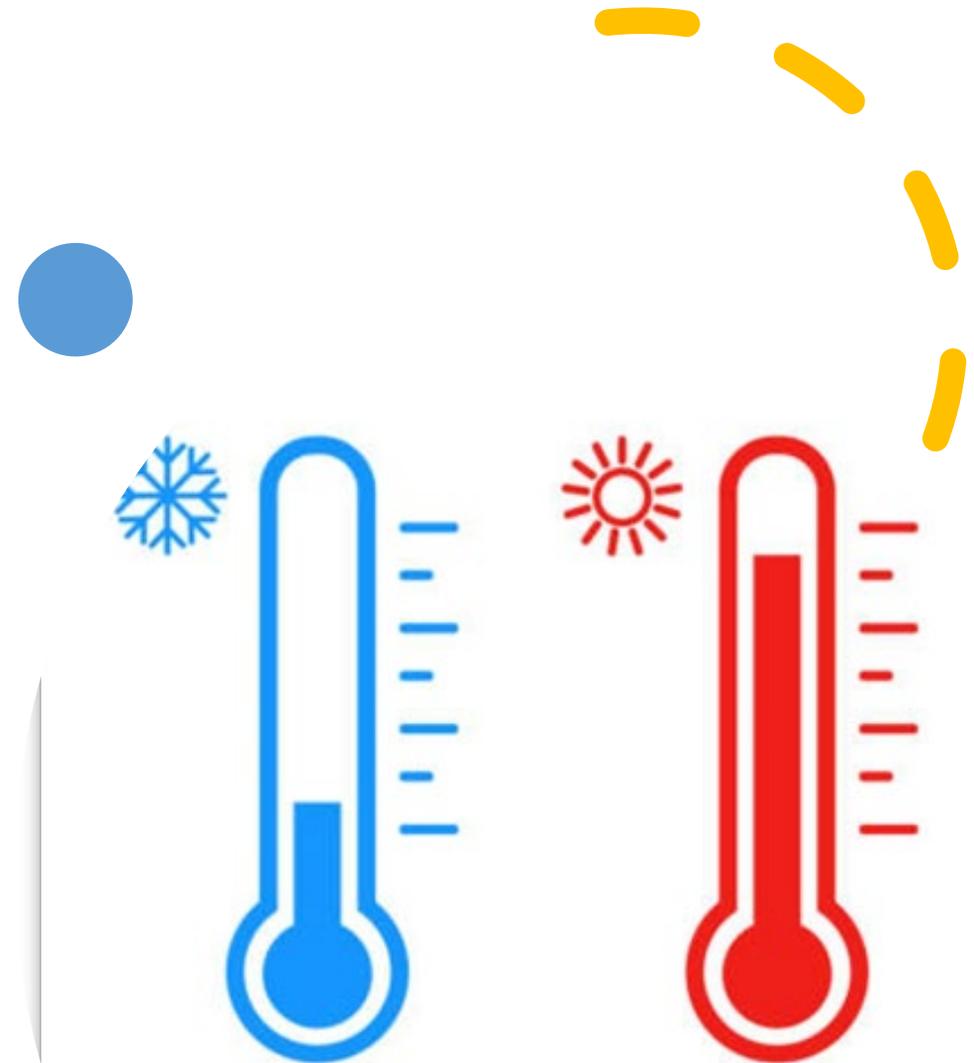
Risque de contamination lors de l'utilisation de tire-lait

- HDM
- Hygiène des kits à usage multiple
- Hygiène des tire-lait
- Refroidissement rapide du lait tiré/ respect DLC
- Procédure à définir dans les établissements pour la gestion des tire-lait
- Accompagnement des mères



Risque de contamination lors du transport du lait

- Maintien de la chaîne du froid $<4^{\circ}\text{C}$
- Chariot/ conteneur isotherme à destination des services si durée de transport >10 min
- Nettoyage et désinfection quotidien des chariots
- Contrôle de la température $<4^{\circ}\text{C}$ et étalonnage régulier des chariots



Risque de contamination du lait lors du stockage dans les services de soins

- Biberons ou seringues de lait préparés en biberonnerie pour 24h
- Respect des DLC
- Stockage des laits préparés à une température inférieure à $<4^{\circ}\text{C}$
- Stockage des laits de mère non enrichis à part à $<4^{\circ}\text{C}$
- Désinfection à la réception des biberons venant du domicile



Risque de contamination du lait lors de la remise en température



- Chauffe biberon à sec recommandé
- Risque de germes hydriques avec les systèmes à eau
- Pas d'utilisation du micro-onde
- Entretien quotidien
- Procédure et traçabilité de l'entretien
- Remise en température rapide



Risque de contamination du
lait lors de l'administration

Risque de contamination du lait lors de l'administration

- Administration des biberons:

- dans l'heure suivant la sortie du réfrigérateur
 - 30 minutes si réchauffement
- (AFSSA 2005)

HDM par FHA avant administration

Surblouse lors des contacts rapprochés

- Seringue d'alimentation:

- HDM au branchement
- Plus l'administration est lente plus le risque de développement bactérien augmente
- AED/AEC temps maximal: 4h

- Autres dispositifs:

favoriser l'usage unique

Risque de contamination du lait lié au retraitement des biberons réutilisables

- En milieu hospitalier, le biberon est DM de niveau de risque intermédiaire (AFSSA 2005)
- Traitement de niveau intermédiaire requis:
 - Lave-vaisselle semi-professionnel: T° max 85/86°C
 - Lave-vaisselle non professionnel: >65°
 - Laveurs-désinfecteurs professionnels >90°
- Pré-traitement après utilisation immédiat: nettoyage eau/liquide vaisselle ou lave-vaisselle
- Circuit/propres et sales définis
- Nécessité d'un stock suffisant de biberons + personnel

Conclusion

La survenue d'épisodes de contamination des laits et leurs conséquences nous rappellent la fragilité de ce public ainsi que le risque infectieux en lien avec le lait qu'il soit humain ou qu'il s'agisse des préparations pour nourrissons.

La surveillance digestive occupe une place centrale dans la prise en charge des nouveau-nés prématurés et la mise en place de l'alimentation entérale puis orale est un sujet complexe.

Chez les prématurés, les compétences de succion et déglutition sont souvent retardées ou insuffisamment développées, ce qui peut entraîner plusieurs difficultés notamment au niveau de l'oralité et avoir un impact significatif sur leur alimentation et leur développement global à long terme.

Merci pour votre attention