Equipe d’Interruption de la Transmission au niveau de la Branche (EITB)

OUTILS D’EVALUATION RAPIDE

A picture containing text, light, red, traffic light

Description automatically generated

Version 2.1 8 March 2022

**Directives**

L’évaluation rapide des risques est une liste de contrôle qui exige une revue des membres de l’équipe afin d’identifier les sources potentielles de contamination. Au cours des visites, ils évalueront les risques et utiliseront les résultats pour briser la transmission domestique et entre les maisons du même voisinage.

**Suivre cette approche :**

• Agir comme en présence d’un risque élevé. Par exemple, il faut supposer que tout l’eau disponible est contaminée, est la source de contamination d’un cas dans le ménage, ou a été contaminé par un membre du ménage ou ceux qui prennent soin de lui

• Sensibiliser les membres du ménage sur la façon de protéger leur famille, faire des démonstrations et les assister dans la pratique pour (traitement de l’eau, nettoyage des matériaux contaminés, lavage des mains, désinfection des surfaces, etc.). Eduquer sur les modes de transmissions du choléra.

• S’assurer que des vêtements de protection appropriés sont utilisés avec du chlore concentré.

• Encouragez les personnes présentant des symptômes à se rendre rapidement au PRO- Point de Réhydratation Orale- ou à la pharmacie pour chercher le SRO avant la déshydratation, car la détérioration de la santé se produit rapidement.

• Ne négligez aucune étape

**A CENTRE DE SANTE**

**1 Evaluation rapide des riques dans les centres de santé**

*A l’usage du chef d’équipe ou du superviseur provincial pour comprendre l’origine de la maladie et définir le plan de déploiement des volontaires.*

**Médecin / Infirmier**

Quand?

Date d’admission Date d’apparition des symptôme Diagnostic

Patient 1: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ ¨ DLA/ suspicion du choléra ¨ confirmation du cholera

Patient 2: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ ¨ DLA/ suspicion du choléra ¨ confirmation du cholera

Patient 3: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ ¨ DLA/ suspicion du cholera ¨ confirmation du cholera

Patient 4: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ ¨ DLA/ suspicion du cholera ¨ confirmation du cholera

Patient 5: \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ \_\_ / \_\_ / \_\_\_\_ ¨ DLA/ suspicion du cholera ¨ confirmation du cholera

**Vulnérabilités fréquentes**

*Identifier le lieu où le comportement de deux ou plusieurs personne est associé :*

**Résidence** (ou ont-ils passé les deux dernières semaines ?)

Lieu: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Nbre de personnes \_\_\_\_\_)

**Evènement** (e.g. mariage, festivals, célébrations, restaurants)

Lieu:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nombre de personnes \_\_\_\_) Date: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

**Conclusions sur le plan de déploiement des volontaires**

*Tirer des conclusions sur les vulnérabilités fréquentes :*

1. Fréquence régulière dans les mêmes lieux de résidence – Epidémie probablement localisée
2. Régulièrement associé aux évènements/célébrations- Limité aux évènements spécifiques dans le temps et dans l’espace
3. Vulnérabilité très multiforme– Epidémie probablement etendue qui nécessite des réponses à plusieurs endroits.

**Action:**

Déployer les volontaires dans les points les plus chauds): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**B Menage**

A picture containing dark

Description automatically generatedIl est impératif d’installer les stations de lavage des mains pour les membres de l’équipe d’intervention de la branche et les membres du ménage. Il ne figure dans aucune section. Cependant, la section sur la mise en place d’une station de désinfection donne des directives les meilleurs emplacements pour cela. Normalement, il doit y avoir à la fois une station de lavage des mains et d’aisance. Toutefois, il faut noter que les ménages n’ont souvent pas de latrines privées, et les ménages affectés disposent souvent d’un pot à utiliser pour la défécation par les malades du choléra.

**1 Cas de choléra**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Observation directe pour des cas de choléra**  **(devoir d’assistance aux personnes malades)** | **Oui** | **Non** | **Action Correctrice** |
| Q1 | Toute personne avec des symptomes de diarrhée / vomissement | è | ê | Referer au centre de santé si gravement malade ou désydraté, sinon assurez que les volontaires du PRO ou de la communauté leur fournisse le SRO, L’eau potable et les directives pour ceux qui prodiguent des soins |

**2 Evaluation rapide des risques pour l’eau dans le ménage**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Observation directe de l’eau du ménage**  **Supposer que l’eau est contaminée dans le ménage témoin et dans les ménages voisins** | **Oui** | **Non** | **Action Correctrice** |
| Q1 | Les jerricans pour la conservation de l’eau sont protégés de la contamination et propre  ***Observations (notes pour les volontaires)***  *Observez que les récipients utilisés pour la conservation de l’eau à boire sont :*   * *Conservé dans des récipients séparés* * *Maintenu au dessus du niveau du sol et à l’abri de la contamination* * *Dispose d’une ouverture étroite et d’un couvercle.* * *Le volontaire peut determiner à travers l’observation de l’apparence du récipient s’il fait l’objet d’un nettoyage régulier à l’interieur comme à l’extérieur*   ***Pour l’observation suivante,*** *le volontaire peut demander l’eau à boire et observer l’attitude ;*   * *Le gobelet ou tout autre ustensile utilisé pour ramasser l’eau dans le récipient est propre et conserve dans de bonnes conditions d’hygiène.* * *Lors du ramassage de l’eau dans le récipient, les doigts ou toute autre partie de la main n’entrent pas en contact avec l’eau* | ê | è | Nettoyer et désinfecter le récipient qui sert à puiser et à conserver l’eau régulièrement  Eviter tout contact avec les mains.  Icon  Description automatically generated  Choisir des récipients avec couvercle et montrer son utilisation  Maintenir le récipient de conservation de l’eau fermé et au-dessus du niveau du sol.  èQ2 |
| Q2 | Est-ce que l’eau à boire est propre?   * *Si l’eau a une apprence trouble, il est necessaire de procéder à la filtration comme traitement initial avant l’étape de la chloration* | ê | è | Démonter la filtration de l’eau à l’aide d’un tissue propre pour la rendre incolore. Cette étape est importante et doit intervenir avant la démonstration du traitement de l’eau.  èQ3 |
| Q3 | Residus de chlore dans l’eau potable ?  (Comme préalable, vérifier la présence de comprimés de chlore ou de l’eau de javel pour le traitement de l’eau  )   * *Observer si le matériel de chloration est disponible pour la désinfection de l’eau du ménage.* * *Observer si la communauté a accès au matériel de désinfection* | ê | è | Graphical user interface  Description automatically generatedIcon  Description automatically generatedTraiter l’eau disponible dans le ménage s’il n’est pas traité.  Démontrer l’utilisation du chlore pour le traitement de l’eau (i.e. sachets, tablettes - ou méthode localement disponible). *(se reférer à la diapositive 73 73 dans le module 5)*  Rendre disponible un stock pour 4 mois selon la date du commencement de la chloration par la communauté. ​(Les instructions étapes par étapes figurent dans le flip chart du matériel de communication)  èQ4 |
| **Tous les ménages doivent avoir une affiche de sensibilisation collée au mur à l’endroit du stockage de l’eau** | | | | |
| **Question liée à la communauté : (Ceci doit être investigué par une équipe de volontaire dans le ménage)**  Trouver l’emplacement de la source que le ménage utilise pour l’approvisionnement en eau ?  Quelle est la nature de cette source d’eau ? | | | | |

**3 Mettre en place un point de désinfection**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Observation directe du point de désinfection dans le ménage** | **Oui** | **Non** | **Action correctrice** |
| Q1 | Choisir un emplacement adapté à l’intérieur disposant d’un espace qu’on peut nettoyer qui est assez éloigné des aliments et de l’eau à boire. | è | ê | A picture containing dark  Description automatically generatedEtablir un point de désinfection dans le ménage  Savon (pour le lavage des mains et du corps)  Jerrican, ficelle, bois pour le dispositif  Seau de 10 litres, chiffon et désinfectant (chlore)  Savon pour lessive  Shape  Description automatically generatedAffiche: Fréquence du lavage des mains.  Affiche: Parties des mains fréquement oubliées.  Icon  Description automatically generatedA map of the world  Description automatically generated with low confidenceL’eau de lessive contient une solution du chlore à 0.2% Utiliser les gangs. Une plus forte concentration va endommager les vêtements.  Etablir une zone de séchage |
|  | Trouver un espace couvert à l’extérieur pour le nettoyage et le lavage des mains. Assurez-vous qu’il n y a aucun risque de contamination des sources d’eau |  |  | Etablir un point de désinfection comme mentionné ci-dessus  Etablir des zones de sechages |
|  | Positionner la station de lavage des mains dans un emplacement adapté ou le drainage sécurisé permet de réduire les risques de contamination pour le ménage |  |  | L’eau du lavage des mains contien une solution de chlore à 0.05%  Assurer un drainage sécurisé |
| Q2 | Existe t’il un lieu d’évacuation des eaux usées contenant 0.2% de chlore sans contaminer les eaux de surface ou soouterraine- Idéallement, une fosse | è | ê | Evacuer l’eau contenant du chlore dans une fosse |
|  | Déterminer un emplacement sécurisé pour le stockage de l’eau chlorée |  |  | Conserver l’eau chlorée et toute sécurité |

**4 Evaluation rapide des risques dans la cuisine**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Observation directe de la cuisine du ménage / zone de cuisson des aliments**  *(En tant que Pre-réquis pour les habitudes d’hygiène alimentaire)* | **Oui** | **Non** | **Action correctrice**  **Shape  Description automatically generatedA picture containing icon  Description automatically generated** |
| Q1 | Vérifier que les plats et les ustensiles sont prépositionné | ê | è | A picture containing dish rack  Description automatically generatedSensibiliser sur la conservation sécurisés et l’usage des plats et ustensiles de cuisine (Exemple : utilisation de range-couverts.)  èQ9 |
| Q2 | Vérifier que le repas est couvert et protégé des mooches en permanence | ê | è | A picture containing diagram  Description automatically generatedDémontrer comment couvrir les aliments  A picture containing indoor, person  Description automatically generatedMotiver le ménage à bien cuire les aliments (surtout les fruits de mers) et manger chaud.  èQ10 |
| Q3 | Est-ce que toute les surfaces servant pour la préparation des aliments de la cuisine sont nettoyées avec une solution de désinfection ? | ê | è | Icon  Description automatically generatedMap  Description automatically generatedDémontrer l’utilisation du disinfectant pour nettoyer les surfaces en cuisine (Se rappeler de la concentration de la solution de chlore de 0,2% pour la désinfection).  èQ11 |
| Q4 | Existe t-il une facilité pour le lavage des mains ? | ê | è | A picture containing dark  Description automatically generatedConstruire une station de lave-mains et démontrer son utilisation (Se rappeler que le savon et l’eau doivent toujours être disponible à la station de lavage des mains)  èQ12 |
| Q5 | Utilise t-ils de l’eau pour cuire les aliments crus et préparer des boissons ? | ê | è | Graphical user interface  Description automatically generatedAssurer que l’eau utilisée pour préparer est traitée (Voir la section ci-dessus sur l’eau dans le ménage)  èQ13 |
| **Question liée à la communauté : (Ceci doit être investigué par une équipe de volontaire dans le ménage)**  **Localiser les endroits ou l’interlocuteur ou les autres membres du ménages mangent en dehors du ménage** | | | | |

**5 Evaluation rapide du risque du cas domestique du choléra**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Observation directe du cas domestique de choléra** | **Non** | **Oui** | **Action correctrice**  **A picture containing night sky  Description automatically generated** |
| Q1 | Vérifier la présence du détergent/ produit de nettoyage dans le ménage. | ê | è | Icon  Description automatically generatedMap  Description automatically generatedDémontrer l’utilisation du désinfectant pour nettoyer toutes les surfaces dans le ménage ( *Se de la concentration du chlore de 0,2% pour la désinfection des surface)*  èQ14 |
| Q2 | Vérifier la presence de tout linge soullé. | ê | è | Nettoyer à l’eau et au désinfectant toute literie ou tout vêtement souillé par une personne souffrant de diarrhée aqueuse aiguë ou de choléra pour éviter la contamination intra-domestique. Les eaux usées doivent être chlorées avant d’être éliminées dans les fosses.Icon  Description automatically generatedA map of the world  Description automatically generated with low confidence  A titre de rappel utiliser des gangs en plastic  èQ15 |
| Q3 | Vérifier la présence des vomissures et des matières fécales | ê | è | A picture containing cup, container, bin  Description automatically generatedEn cas de soins à domicile, veiller à éliminer en toute sécurité les vomissures et les matières fécales (Voir des actions ci-dessus) |
| Q4 | Vérifier l’état de santé du membre de la famille victime de DLA/Choléra | ê | è | Encourager à se rendre au PRO ou à la pharmacie pour recevoir le SRO- Sel de Réhydratation Orale) et au centre de traitement du choléra en urgence en cas de sévérité pour prévenir la déshydratation |

**6 Rapid risk assessment of household sanitation**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Observation directe des latrines du ménage** | **Oui** | **Non** | **Action correctrice**  **Icon  Description automatically generated** |
| Q1 | | Vérifier la présence des latrines dans le ménage   * *En cas d’absence des latrines, demander aux membres du ménage comment ils font leurs besoins ? Pratiquent-ils la défécation à l’air libre ?* | ê | è | Encourager l’utilisation des latrines  A picture containing piece, slice, orange  Description automatically generatedEn cas de pratique de la défécation à l’air libre (Assurez vous de bruler les matières fécales, éviter la défécation à proximité des sources des sources d’eau et lavage des mains au savon et à l’eau après la défécation)  Ramasser et disposer correctement les matières fécales des enfants èQ5 |
| Q2 | | Vérifier si la latrine est propre  *Présence des récipients d’eau à proximité des latrines (pour le lavage des mains et le rinçage)*  *Présence de couvercle pour couvrir l’ouverture des latrines*  *Matériel de nettoyage/disinfectant present à proximité des latrines* | ê | è | Icon  Description automatically generatedMap  Description automatically generatedDésinfecter et nettoyer régulièrement les latrines et corbeilles avec une solution chlorée de manière pédagogique *( A titre de rappel, désinfecter les surfaces avec une solution chlorée à 0,2%*)  Pratique une bonne hygiène personnelle durant le processus  Assurer la disponibilité de l’eau pour le nettoyage et le rinçage  Assurer que l’ouverture des latrines est couverte en permanence même avec un morceau de bois et du plastic  èQ6 |
| Q3 | | Vérifier la présence d’une station de lavage des mains à proximité des latrines | ê | è | A picture containing dark  Description automatically generatedConstruire une station de lavage des mains et démontrer son utilisation (A titre de rappel posséder le savon et de l’eau à proximité de la station de lavage des mains).  Assurer le drainage securisé et utilizer une solution chlorée de 0,5%  Démonstration pratique du lavage correct des mains. ​(Mettre les instructions étapes par étapes sur le flipchart)  èQ7 |
| Q4 | | Disponibilité d’eau/ savon au point de lavage des mains et consigne d’utilisation. | ê | è | Shape  Description automatically generatedFournir le savon dans le Kit; rationaliser son utilisation e.g. dissoudre les restes dans l’eau èQ8 |
| **Community Link Questions and observations: (this will be investigated by team working in shared spaces)**  For facilities which the case and other members of the case household share with other households.  Find out the location of shared sanitation facilities (toilets).  Find the location of shared washing facilities (body, laundry). | | | | | |

**C COMMUNITY SHARED SPACES**

**1 Rapid risk assessment of drinking water sources**

Rapid risk assessment in community shared spaces. This is to identify potential risk of public water point contamination. **Regardless of whether contamination is suspected or confirmed, water used for drinking should be treated as close to source as possible.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Direct observation for water sources** | **No** | **Yes** | **Protective action** |
| 1 | Is any surface water or unprotected ground source used for drinking? (this should be rare) | ê | è | Icon  Description automatically generatedA picture containing text, dark  Description automatically generatedIf ground sources exist, warn against use of unprotected water with signs and discussion. If no protected sources, establish single location for collection, establish chlorination system, chlorinate and test residual chlorineèQ2 |
| 2 | Is any protected ground water used for drinking? (shallow or tube well with pump?) | ê | è | Disinfect pump mouth. Optional: take water sample for faecal coliform testing.  A picture containing calendar  Description automatically generatedChlorinate using passive dispenser (or active dispenser) and test residual chlorine. Adjust dispenser if necessary to ensure 0.5mg/l residual chlorine (affix signs).  èQ3 |
| 3 | Contact between hands and/or container and the well pump mouth – high risk for onward contamination | ê | è | A picture containing table, worktable  Description automatically generatedSigns and markers to prevent contact. Provide handwashing unit for water point and ensure it is routine (affix signs).  èQ4 |
| 4 | Cleaning of container and sharing of water between containers of others – high risk for onward contamination (more likely to occur with wide-mouthed containers) | ê | è | A picture containing automaton  Description automatically generatedSigns and guidance to discourage sharing of water between containers of other households èQ5 |
| 5 | Is there an unsealed pit latrine within 30 meters of any surface/ground water sources? (can be less if soil permeability is known to allow closer proximity) | ê | è | May potentially contaminate water source. Close latrine. Decommission in near future if possible. |
| 6 | Is there laundry which is washed in rivers or near groundwater sources? | ê | è | A picture containing icon  Description automatically generatedMay potentially contaminate water source especially if from active cases. Discourage use. It is essential to prevent any case households from washing where others bathe or extract water for drinking. |

**2 Rapid risk assessment of water vendors**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Direct observation for water vendors** | **No** | **Yes** | A picture containing person, indoor, dark  Description automatically generated**Protective action** |
| 1 | Is water source different to other sources being treated by the Team? | ê | è | Chlorinate at source as in previous assessment or drinking water sources.èQ2 |
| 2 | Is water stored and transported by vendors? | ê | è | Icon  Description automatically generatedA picture containing text, dark  Description automatically generatedAny stored water should be chlorinated as it poses risk for multiple users. A system of regular chlorination must be established – vendor to hold chlorine in a safe place (away from children) and be instructed on dosing. èQ3 |
| 3 | Does vendor have access to handwashing? | ê | è | Encourage handwashing for vendor(s) and ensure it is routine. Direct them to units installed in community shared spaces èQA picture containing table, worktable  Description automatically generated4 |
| 4 | Is water trucked from outside community? | ê | è | Icon  Description automatically generatedA picture containing text, dark  Description automatically generatedTrucks are unlikely to use chlorine on transport due to its ability to accelerate corrosion so you should chlorinate where stored. |

**3 Rapid risk assessment of food vendors** (*In restaurants and markets)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Direct observation for food vendors** | **No** | **Yes** | **A picture containing icon  Description automatically generatedShape  Description automatically generatedProtective action** |
| 1 | Is food uncovered risking contact with flies and other vectors? | ê | è | A picture containing diagram  Description automatically generatedEncourage to use mosquito netting or inverted bowls on plates èQ2 |
| 2 | Are food preparation surfaces and utensils dirty, lacking evidence of cleaning? | ê | è | Icon  Description automatically generatedMap  Description automatically generatedEncourage disinfection of surfaces and utensilsèQ3 |
| 3 | Do drinks/ice use unchlorinated water | ê | è | Icon  Description automatically generatedIcon  Description automatically generatedDrinks/ice should be chlorinated, or if not possible, destroyed and source water chlorinated. èQ4 |
| 4 | Are foodstuffs served cold or warm or stored for a period of time? | ê | è | A picture containing indoor, person  Description automatically generatedExplain food should be thoroughly cooked until hot, especially shellfish (boiled 10 min), and not to store at room temperature for long periods. èQ5 |
| 5 | Is handwashing practiced by food servers? | ê | è | A picture containing table, worktable  Description automatically generatedProvide handwashing unit for vendor(s) and customers and ensure it is routine (affix signs).èQ6 |
| 6 | Do people put plates and utensils on the ground? (not a risk for cholera, but for other infections) | ê | è | A picture containing dish rack  Description automatically generatedDiscourage this and find a location somewhere clean |

*Remember, even if food was a common vehicle, if water is unchlorinated cholera will soon affect stored water*