

6	manette d'arrivée d'eau	/		2,5
5	bâti du poste	11	support mural enrouleur de tuyau	
4	interrupteur de sélection de la solution ou de l'eau de rinçage	10	tuyau d'aspiration de la solution	
3	arrivée de la solution détergente ou eau de rinçage	9	bidon de détergent désinfectant	
2	tuyau enroulé	8	support bidon mural	
1	pistolet	7	tuyau d'arrivée d'eau	

- 2) a) Il désinfecte les surfaces et du matériel pouvant entrer au contact des denrées alimentaires soit par pulvérisation, soit par trempage. 1
- b) C'est un produit qui a un pouvoir de tuer ou d'éliminer les M.O et d'inactiver les virus sur milieu inerte sur des surfaces ou du matériel qui entreront en contact avec les aliments. 2
- c) Bactéricide : qui tue les bactéries 0,5
Fongicide : qui tue les champignons y compris leurs spores 0,5
- d) Il est bactéricide 1
- e) Le temps de contact 1
- 3) a) Assure le nettoyage des surfaces alimentaires et du matériel soit par application, soit par trempage 1
- b) L'action du produit agit sur les graisses et les matières qui sont solubles dans l'eau. 1
- c) Non. 0,5
Ce produit ne contient aucune information sur son spectre d'activité et sa composition n'est pas mentionnée. 0,5
- d) Je dois ajouter de l'eau de Javel ou un désinfectant et rincer puis sécher, sinon il n'y a pas bionettoyage 1,5
- 4) a) A titre d'exemple : par empreinte (ex : boîte Contact) 2
par écouvillonnage (ex : écouvillon + boîte de Pétri)
- b) Autoclave (chaleur humide) 1
120° pendant 20 min 0,5
- c) Stériliser 0,5
- d) Stérilisation : destruction durable de tout germe 1
Décontamination : c'est une opération ou résultat momentanée, permettant de tuer ou d'éliminer et d'inhiber les micro-organismes selon les objectifs fixés. 1

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 2000
Durée : 1 h 00	Page 1/1	BIOSERVICES dominante ATA
CORRIGE		EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)