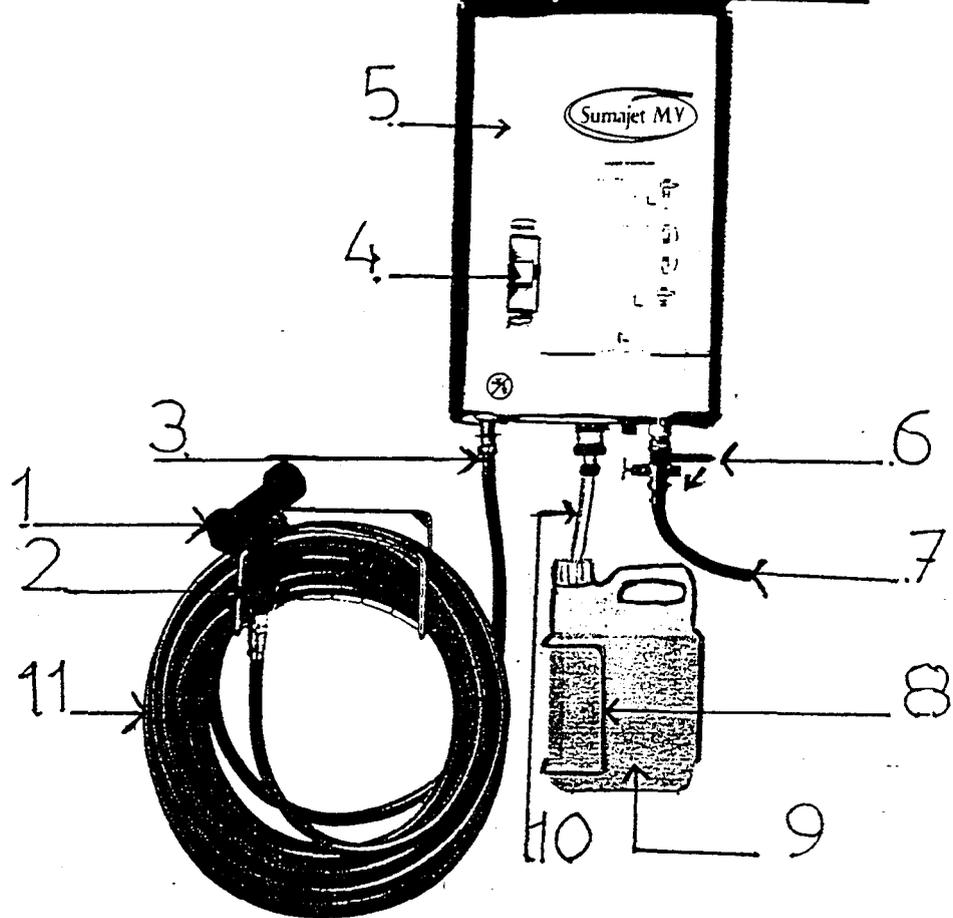


# Postes muraux de nettoyage et de désinfection



1) A l'aide de la nomenclature proposée ci-dessous, remplissez le tableau : 2,5

*tuyau d'aspiration de la solution - manette d'arrivée d'eau et de fermeture - bâti du poste - pistolet - interrupteur de sélection de la solution détergente ou de l'eau de rinçage - tuyau d'arrivée d'eau - arrivée et sortie de la solution détergente ou de l'eau de rinçage - tuyau enroulé - bidon de détergent et désinfectant - support porte bidon mural - support enrouleur du tuyau*

6		/	
5		11	
4		10	
3		9	
2		8	
1		7	

ACADEMIE DE CAEN		BEP	Session 2000
Durée : 1 h 00			BIOSERVICES dominante ATA
SUJET	Page 1/4	EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)	

Nom : ..... Prénom : ..... N° d'insc. : .....

2) Lisez attentivement la notice du fabricant de ce produit :



4 bidons de 5 kg avec une pompe

## DESINFECTANT ALIMENTAIRE

Homologation n° 95 000 79

Désinfection des surfaces et du matériel de fabrication par trempage ou par pulvérisation

Indications	Mode d'emploi
Désinfection des surfaces et du matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires. Utilisable en pulvérisation sur les surfaces (utilisation en centrale possible) ou par trempage du matériel (sanitation) : matériel de coupe, tranchoir, hachoir, coutellerie, mécanisme amovible, flexible, vanne...	Utilisation : - en trempage, à la dilution de 0,25 % (1 pression de pompe pour 8 litres d'eau) - en pulvérisation sur les surfaces, à la dilution de 0,5 %.

### Propriétés microbiologiques

Le DESINFECTANT ALIMENTAIRE est conforme aux normes AFNOR d'efficacité antimicrobienne :

- Bactéricide (NF T 72-150)
- Bactéricide en présence d'eau dure (NF T 72-170 et T 72-300)
- Bactéricide en présence d'eau dure et de sérum de lait (T 72-301) sur souches sauvages
- Fongicide (NF T 72-200)

a) Quelle est son utilisation ?

1

---

---

---

b) Que veut dire désinfectant alimentaire ?

2

---

---

---

c) Que veut dire :

2

- bactéricide : \_\_\_\_\_

- fongicide : \_\_\_\_\_

d) Relevez dans le texte la signification de « NF T 72-150 »

1

---

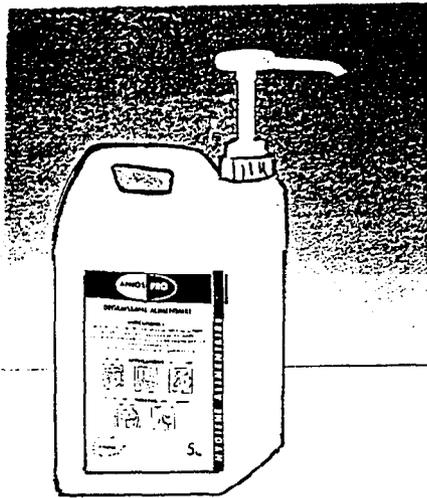
---

e) quelle est l'indication non précisée par le fabricant pour pouvoir utiliser ce produit efficacement ? 1

---

---

3) Lisez attentivement la notice du fabricant de ce produit :



## DEGRAISSANT ALIMENTAIRE

Nettoyage des surfaces et matériel pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Indications	Mode d'emploi
Le DEGRAISSANT ALIMENTAIRE assure un nettoyage complet des surfaces alimentaires, du matériel ou des circuits. L'action détergente se manifeste vis-à-vis des matières lipidiques et matières hydrosolubles. Une action complexante élimine les dépôts minéraux.	Dilution moyenne : 1 à 3 %. La dilution dépend de la quantité de souillures et de la température de l'eau de dilution.
Données réglementaires	
Le DEGRAISSANT ALIMENTAIRE est conforme à la législation portant sur les produits utilisés dans le traitement des surfaces pouvant entrer en contact avec les produits alimentaires.	

4 bidons de 5 kg avec une pompe

a) Quelle est son utilisation ?

1

b) Expliquez la phrase suivante : « l'action détergente se manifeste vis à vis des matières lipidiques et matière hydrosolubles ».

1

c) Ce produit a-t-il le pouvoir d'éliminer les micro-organismes ?

0,5

oui  non  (cochez la bonne réponse)

Justifiez votre réponse : \_\_\_\_\_ 0,5

d) Vous devez bionettoyer une surface alimentaire avec ce produit, quel produit devez-vous utiliser après celui-ci ?

1,5

4) a) Citez deux moyens de contrôle microbiologique de surface que vous connaissez.

2

---

---

b) A quel appareil avez-vous recours pour détruire ce matériel de contrôle de surface après lecture ?

1

---

Précisez le temps ou durée et la température pour obtenir une bonne destruction.

0,5

---

c) En dehors de détruire des souches, quelle est la fonction première de cet appareil ?

0,5

---

d) Définissez :

2

- la stérilisation : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- la décontamination : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_