

SUJET N° 3

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1- Utiliser le texte ci-dessous pour répondre aux trois questions suivantes.

INTOXICATION DE BRIGNAC (19)

**Une présence
importante
de staphylocoques**

B RIVE. – Les premiers résultats des analyses réalisées par les services vétérinaires de la Corrèze, à partir des prélèvements effectués sur les reliefs* du repas des chasseurs de Brignac-la-Plaine qui avait intoxiqué le 25 juin dernier 92 convives, ont démontré la présence de staphylocoques. Ces bactéries ont été retrouvées en nombre très important (entre 150 et 220 millions par gramme) aussi bien dans la salade de riz que sur la viande.

* reliefs : restes source : journal « La Montagne » juin 2000

1-1 Donner le type de la maladie indiquée dans le texte

- Intoxication (0,5 Pt) alimentaire (0,5 Pt) ou toxi-infection alimentaire (1 Pt)

1-2 Indiquer le nom du micro-organisme responsable

- Staphylocoque (1 Pt)

1-3 Citer les aliments contaminés

- Salade de riz (mot complet) (1 pt)
- Viande

1-4 Proposer 4 situations qui ont pu être à l'origine de la contamination de ces aliments.

(4 Pts)

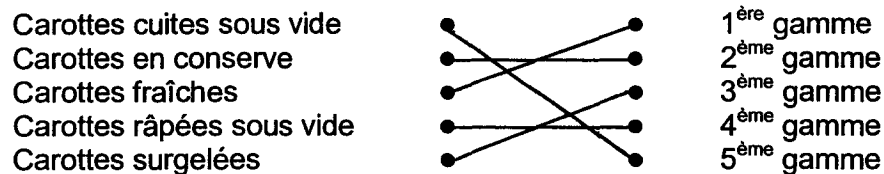
- Pas de lavage de mains
- Ustensile contaminés
- Tenue professionnelle inadaptée (1 Pt par bonne réponse)
- Température de stockage incorrecte
- Blessure non protégée...

2 - Le bionettoyage séparé fait partie des moyens de prévention des biocontaminations.
Compléter le tableau ci-dessous **(3 Pts)**

N°	Etape	But
1	Pré nettoyage	Elimination des déchets et des salissures non adhérentes
2	Lavage	Elimination des salissures adhérentes
3	Rinçage <i>(0,5 Pt)</i>	Récupération des eaux de lavage et des salissures <i>(0,5 Pt)</i>
4	Désinfection <i>(0,5 Pt)</i>	Réduction de la population microbienne <i>(0,5 Pt)</i>
5	Rinçage <i>(0,5 Pt)</i>	Elimination des produits résiduels <i>(0,5 Pt)</i>

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1- Relier les produits alimentaires ci-dessous à la gamme à laquelle ils appartiennent par une flèche. **(2,5 Pts)**



2- Citer 2 modifications de la composition nutritionnelle lors de la cuisson des carottes. **(2 Pts)**

- Perte de vitamine C
- Perte d'éléments minéraux
- Ramolissement des fibres

3- Utiliser l'étiquette pour répondre aux questions suivantes.

3-1 Relever la DLUO de ce produit. **(1 Pt)**

- 07 – 2002

3-2 Préciser la signification de ce sigle. **(1 Pt)**

- D Date
- L Limite
- U d'Utilisation
- O Optimale

3-3 Indiquer l'ingrédient principal de ce produit. **(0,5 Pt)**

- Surimi

3-4 Donner le nom du constituant alimentaire principal de cet ingrédient. **(1 Pt)**

- Protide

3-5 Repérer sur l'étiquette 2 mentions obligatoires. **(2 Pts)**

- Poids
- Fabricant
- Le logo sanitaire
- La conservation...