

Examen :	MC Vendeur spécialisé en alimentation	
Epreuve :	EP2 - Technologie – 2^{ème} partie : Situation-problème liée à l'état sanitaire, à l'hygiène et à la sécurité	
Durée : 1 heure	Coef : 3	Feuille : 1/9

Compétences	Documents	Barème
1 – HYGIENE ET PREVENTION AU RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR * les règles d'hygiène professionnelle * les actions et comportements non conformes	1	15 points
2 – CONSERVATION DES ALIMENTS * caractéristiques de la conservation par le froid * l'influence des éléments extérieurs	1	10 points
3 – NETTOYAGE ET DESINFECTION * entretien des équipements et du matériel * détection des anomalies	2 ET 3	12 points
4 – SECURITE DES APPAREILS ET DES PRODUITS * les risques du non respect des règles de sécurité		8 points
5 – LA QUALITE ALIMENTAIRE * étiquetage : mentions obligatoires * instances de surveillance * critères nutritionnels d'un produit	4 ET 5	15 points
TOTAL		60 points

EP2 – 2^{ème} PARTIE
SITUATION-PROBLEME LIEE A L'ETAT SANITAIRE,
A L'HYGIENE ET A LA SECURITE

DUREE : 1 heure – COEFFICIENT 3

SITUATION

Vous travaillez en tant que vendeur(se) spécialisé(e) en alimentation dans une enseigne du groupe QualiFrance. Tous les ans, vous suivez une formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ; au terme de cette session de formation, on vous soumet un test en cinq parties...

1) HYGIENE ET PREVENTION AU RAYON CHARCUTERIE-TRAITEUR (15 POINTS)

Observez le dessin représentant un rayon traiteur, reproduit document 1

1.1 – Relevez autant d'anomalies que vous pouvez, corrigez les actions et comportements, puis, justifiez vos réponses en complétant le tableau ci-dessous.

ANOMALIES	ACTIONS ET COMPORTEMENTS CORRECTIFS	JUSTIFICATIONS
- une plante verte naturelle est posée en décoration sur le rayon	- retirer cette plante	- les plantes naturelles sont interdites dans les rayons car elles sont susceptibles de contaminer les denrées
- le rôti est posé sur la balance sans papier de protection	- mettre le papier de protection sous le produit pour le peser au lieu de le tenir à la main	- si on pose tous les produits à même la balance, on multiplie les points critiques qui risquent de contaminer les produits (cuits/crus, notamment)
- des cartons usagés sont déposés en vrac à l'arrière du rayon	- enlever ces cartons et le seau et ranger l'arrière du rayon	- le circuit des produits doit être respecté : les produits propres ne doivent pas croiser les produits sales : principe de la marche en avant
- une blouse a été oubliée à l'arrière du rayon	- retirer cette blouse	- les employés doivent laisser leurs effets personnels au vestiaire pour ne pas contaminer les denrées avec des éléments extérieurs
- un employé fume à l'arrière du rayon	- ne pas fumer, respecter affichage et consignes	- il est interdit de fumer à proximité des denrées alimentaires

2) LA CONSERVATION DES ALIMENTS (10 POINTS)

2.1 – Sur le **document1**, les denrées alimentaires sont conservées dans un meuble : identifiez précisément ce meuble :

Vitrine réfrigérée ou banque réfrigérée.

2.2 – Indiquez les températures minimum et maximum de conservation des aliments dans ce meuble :

C'est un froid positif : entre 0 et + 4°C.

2.3 – Indiquez l'intérêt et la limite de ces températures réglementaires sur la conservation des aliments dans ce meuble :

L'intérêt de ce froid positif est de limiter l'altération des aliments. Cependant, l'aliment reste périssable et sa conservation est limitée dans le temps.

2.4 – Durant la matinée, une vendeuse a servi des lasagnes à plusieurs clients. A 13 heures, le magasin ferme, la vendeuse va déjeuner, mais oublie le plat à l'arrière du rayon. Citez cinq conditions favorables à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans ce plat cuisiné :

- L'oxygène
- L'eau (degré hygrométrique)
- La température
- Le pH neutre
- Les substances nutritives (glucides, lipides, protides, minéraux, vitamines)
- Lumière

3) NETTOYAGE ET DESINFECTION (12 POINTS)

3.1 – Dans ce même rayon traiteur, le planning de nettoyage est indiqué **document 2**. Le plan de nettoyage est indiqué **document 3**.

Signalez à votre responsable les éventuelles anomalies que vous constatez ainsi que leurs conséquences sur la qualité sanitaire du rayon.

ANOMALIES DETECTEES	CONSEQUENCES SANITAIRES
<p>- vendredi, Madame Baumon n'a pas assuré le nettoyage de la vitrine, balance, instruments, étiquettes</p>	<p>- vitrine, balance, instrument et étiquettes sont des vecteurs de contamination des aliments. Les conséquences sont que le lendemain les denrées seront contaminées par des micro-organismes et que l'hygiène de ce rayon sera très défectueuse</p>
<p>- samedi, Madame Durand a remplacé Madame Baumon au nettoyage/désinfection : elle n'a pas nettoyé/désinfecté les instruments (couteaux, cuillères...)</p>	<p>- un remplacement non prévu dans un planning de nettoyage peut avoir d'importantes conséquences au niveau du suivi de l'hygiène ; la preuve par ce cas : la vendeuse remplaçante n'a pas effectué la désinfection dans son entier.</p>
<p>- dimanche, Madame Baumon n'a pas fait le nettoyage hebdomadaire de la vitrine</p>	<p>- la prolifération des micro-organismes est importante : si on attend le prochain dimanche, 15 jours seront passés sans qu'il ait eu désinfection de la vitrine ; or, le distributeur doit vendre des denrées saines au consommateur et garantir l'hygiène des aliments dans son magasin</p>

3.2 – Expliquez l'utilité d'un plan de nettoyage dans une grande surface :

Un planning de nettoyage identifie clairement les acteurs du nettoyage et les responsabilise. Il permet également de remonter plus rapidement à la source d'un problème lié à l'entretien.

3.3 – Un commerce indépendant sédentaire ou itinérant est concerné par le maintien de l'hygiène de ses équipements ? Justifiez votre réponse :

Tout comme une grande surface, un commerce indépendant sédentaire ou itinérant est soumis aux mêmes règles d'hygiène : chacun de ces acteurs doit respecter l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis au consommateur.

3.4 – L'organisation d'un tel planning d'autocontrôle répond à la mise en place de la méthode H.A.C.C.P.. Rappelez le principe de cette méthode :

La méthode H.A.C.C.P. consiste à :

- étudier et déterminer les risques de contamination ou de développement alimentaires potentiels liés aux différents stades de la vente
- identifier les points critiques
- préciser et inscrire les procédures à mettre en œuvre pour maîtriser ces points critiques
- mettre en place un système de surveillance des points critiques

4) SECURITE DES APPAREILS ET DES PRODUITS (8 points)

Parmi les quatre affirmations ci-dessous, rectifiez celles qui vous semblent inexactes en les reformulant convenablement :

(n'utilisez pas de formules négatives du type : « ne pas, il ne faut pas... »)

① Couper le courant après le nettoyage de tous les appareils : c'est une question d'organisation.

Couper le courant avant le nettoyage de tous les appareils : c'est une question de sécurité !

② Stocker les produits d'entretien avec les produits alimentaires, pour gagner de la place.

Stocker les produits d'entretien à part des produits alimentaires, pour éviter tout accident !

③ Mélanger de l'eau de Javel avec des détartrants pour en augmenter l'efficacité.

Mélanger de l'eau de Javel avec des détartrants est à proscrire absolument.

④ Pour nettoyer la lame circulaire d'un trancheur il faut s'assurer que ce trancheur est en marche : le nettoyage se fera plus rapidement.

Pour nettoyer la lame circulaire d'un trancheur il faut s'assurer que ce trancheur n'est pas en marche : le nettoyage se fera en toute sécurité !

5) LA QUALITE ALIMENTAIRE (15 points)

Lisez l'article extrait du magazine « 60 millions de consommateurs » : **document 4**.

5.1 – Formulez la réponse du magazine de défense des droits des consommateurs :

Cela n'est pas exact. Tout aliment préemballé doit indiquer une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques, c'est-à-dire une date limite de consommation. Le producteur et le revendeur de ces mâches préemballées étaient en infraction.

5.2 – A l'aide du document 5, indiquez 5 mentions obligatoires qui doivent figurer sur l'étiquette de ce produit et appliquez ces mentions à l'étiquette de la mâche document 5 – complétez le tableau ci-dessous :

MENTIONS OBLIGATOIRES	EXEMPLE de la mâche
Dénomination du produit	Mâche
Nature du produit ou liste des ingrédients et additifs	Mâche sans additif ni conservateur
Date jusqu'à laquelle le produit conserve ses propriétés et les conditions de conservation	Emballé le 26/04/02 – se conserve 4 à 5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur
Quantité nette	150 g
Origine	Groupe Marais – BP 12 – 44840 Les Sorinières
Nom et adresse du fabricant ou du conditionneur	France – région : Pays de la Loire
Le mode d'emploi et les précautions d'emploi	Passer à l'eau claire avant emploi

5.3 – Citez le service de contrôle concerné par un problème d'étiquetage :

La Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

5.4 – Citez deux autres compétences attribuées à ce service :

- il contrôle les établissements de production et de distribution sur le respect des températures appliquées aux denrées,
- il contrôle les règles d'hygiène suivies aux stades de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

5.5 – A l'aide du document 5, identifiez le groupe d'aliments auquel appartient ce produit, citez un autre exemple d'aliment appartenant à ce groupe ; répondez dans le tableau ci-après :

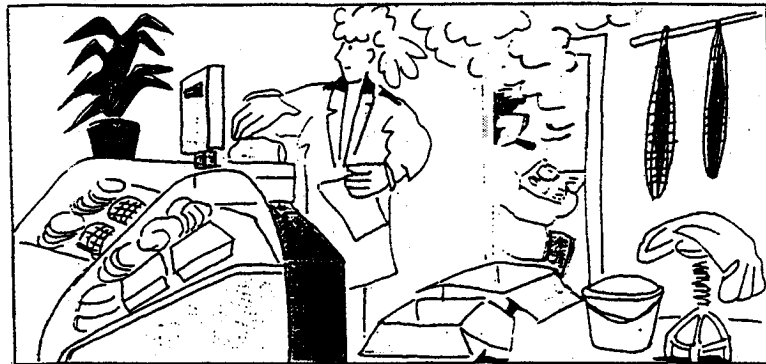
Groupe d'aliments	Exemple
<i>Fruits et légumes crus ou crus</i>	<i>Tomates</i>

5.6 – Citez quatre constituants alimentaires de ce groupe d'aliments autres que ceux mis en valeur sur l'étiquette :

- eau
- fibres
- minéraux
- vitamines

DOCUMENT 1

Source : SYNAFAP : Syndicat National des Fabricants de Plats Préparés*



DOCUMENT 2 : Fréquences de nettoyage

Rayon charcuterie	Quotidien	Hebdomadaire
Sol	Lavage / désinfection / rinçage Balayage à sec interdit	
Vitrine	Nettoyage extérieur de la vitre	Vider la banque réfrigérée et désinfecter
Balances	Lavage / désinfection / rinçage	
Instruments	Lavage / désinfection / rinçage	
Étiquettes	Lavage / désinfection / rinçage	

AFFICHAGE OBLIGATOIRE

DOCUMENT 3 : Planning de nettoyage

RAYON : CHARCUTERIE					
			MOIS : <i>février 02</i>		SEMAINE : <i>n° 7</i>
Lundi à jeudi : Madame Durand Vendredi à dimanche : Madame Baumont → dimanche : désinfection de la vitrine					
<i>Placez chaque élément à entretenir dans les colonnes nettoyage, puis nommez les personnes dans la colonne nom et signez. Signalez des observations s'il y a lieu.</i>					
DATES	NETTOYAGE / DESINFECTION		NOM	SIGNATURE	OBSERVATION
	Quotidien	Hebdomadaire			
Lundi	<i>Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes</i>		<i>Mme Durand</i>	<i>Durand</i>	
Mardi	<i>Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes</i>		<i>Mme Durand</i>	<i>Durand</i>	
Mercredi	<i>Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes</i>		<i>Mme Durand</i>	<i>Durand</i>	
Jeudi	<i>Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes</i>		<i>Mme Durand</i>	<i>Durand</i>	
Vendredi	<i>Sol</i>		<i>Baumont</i>	<i>Baumont</i>	
Samedi	<i>Sol, vitrine, balance, étiquettes</i>		<i>Mme Durand</i>	<i>Durand</i>	
Dimanche	<i>Sol, vitrine, balance, instrument, étiquettes</i>		<i>Baumont</i>	<i>Baumont</i>	

DOCUMENT 4

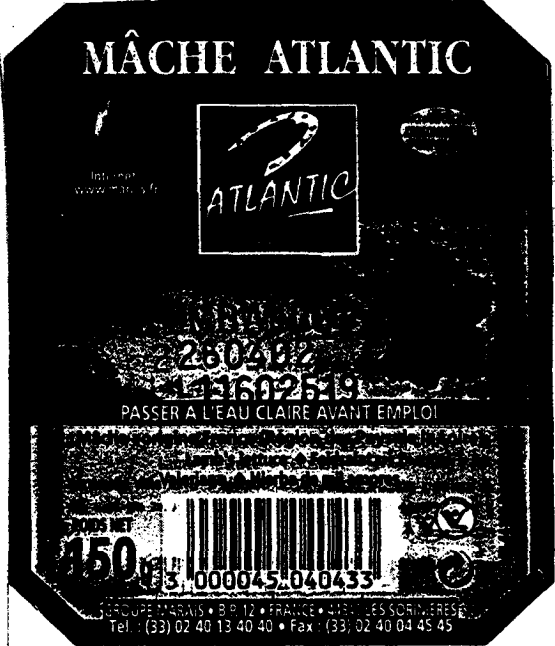

En achetant, dans notre magasin habituel, des mâches préemballées, nous avons été surpris de constater qu'aucune date limite de consommation ne figurait sur le produit.

La vendeuse nous a affirmé que c'était normal, s'agissant d'un produit frais, au même titre qu'une salade sans emballage, et que c'était au client d'en vérifier la fraîcheur.

Est-ce vrai ? M. Brun

Source : « 60 millions de consommateurs »
Avril 2000

DOCUMENT 5 : étiquette de la mâche

RECTO	VERSO
 <p>MÂCHE ATLANTIC</p> <p>ATLANTIC</p> <p>260482</p> <p>143602549</p> <p>PASSER A L'EAU CLAIRE AVANT EMPLOI</p> <p>150g</p> <p>000045 040433</p> <p>GRUPE MASAIS • B.P. 12 • FRANCE • 43500 LES SORNIÈRES Tel : (33) 02 40 13 40 40 • Fax : (33) 02 40 04 45 45</p>	 <p>MÂCHE ATLANTIC</p> <p>INFO CONSOMMATEUR</p> <p>Conservation Elle se conserve 4 à 5 jours dans le sachet individuel, dans sa barquette ou son sachet individuel.</p> <p>Préparation Elle est prête à l'emploi. Aucune cuisson ni présence de produits chimiques. Plus rapide à préparer. En simple passage à l'eau claire. Essorer délicatement.</p> <p>Suggerions d'utilisation En salade : avec des barreaux de noix, fraiche, sauce au Cognac. Saucis composée de crème fraîche, grise, parfumée au curry et épice de roquette (ou de jus de d'Amber) écrasé + oignon d'ail.</p> <p>A cuire : mâche petite puis mélanger avec une sauce de 3 œufs battus dans 250 ml de lait. Peut être cuit au four 20 minutes, th 4.</p> <p>Sans additif ni conservateur conformément à la réglementation.</p>

Valeur énergétique pour 100 g : 12 Kcal

Protides : 2 g
Glucides : 0,3 g
Lipides : 0,2 g