CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Ly	70n	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé: BP BOUCHER			33101	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			U33	
Coefficient: 3	Durée : 2	heures	Feuillet: 10/12	

8^{ème} partie : Hygiène et entretien des matériels et des locaux. (11 points)

Vous	devez nettoyer et désinfecter un plan de travail en utilisant, le protocole dé annexe 2.	crit en			
8-1	Indiquer le type de produit à utiliser pour l'entretien de ce plan de travail.				
	• un produit type <u>détergent</u> – <u>désinfectant</u> pour <u>contact alimentaire</u>				
	0,5 pt 0,5 pt 0,5 pt	$(3 \times 0.5 pt)$			
8-2	Expliquer les modes d'action de ce produit.	•			
	L'action détergente est d'émulsionner les graisses par action chimique	2 mainta			
	L'action désinfectante est de détruire ou inhiber les micro organismes par action chimique	2 points			
8-3	Préciser la fréquence d'entretien d'un plan de travail.				
	Après chaque utilisation	1 point			
8-4	8-4 Citer la durée de contact nécessaire pour obtenir une bonne désinfection.				
	• 15 minutes	1 point			
8-5	Indiquer les quatre paramètres déterminant l'efficacité d'un nettoyage et/ou d'une désinfection.				
	• respect du temps de contact				
	• respect du dosage (ou concentration ou action chimique)				
	• respect de la température				
	• action mécanique (frotter pour augmenter l'efficacité)				
8-6	Préciser 2 moyens de contrôles de l'efficacité des protocoles de nettoyage.				
	• les lames de surface				
	• contrôle visuel + tout autre réponse pertinente	2 points			
8-7	Proposer 3 conditions de stockage des produits d'entretien en milieu professionnel.				
•	stocker dans un local ou armoire fermé à clef stocker à l'écart des aliments				

1,5 point

 $(3 \times 0.5 pt)$

• bien fermer les bouchons

• local ventilé

garder l'étiquette pendant toute la détention du produit