

Sujet

	CAP Préparation en Produits Carnés
1^{ère} partie : Sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation	/26 points
2^{ème} partie : Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels	/14 points
TOTAL →	/40 points

CAP Préparateur en Produits Carnés	Session 2006	N° d'anonymat
Épreuve : Sciences appliquées	Feuille 1/8	

Groupement interacadémique II	Sujet	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP Préparateur en Produits Carnés		Session 2006	
EP3 → Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements professionnels		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Durée EP3 → 1 h 00	Coefficient 2	Feuille 1/8
Date de naissance :			

1^{ère} partie → Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène (26 points)

1. À l'aide de l'annexe 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.1 Le steak haché (annexe 1) fait partie d'un groupe d'aliments essentiels à notre organisme. Il en existe d'autres. Compléter le tableau ci-dessous : (7 points)

Groupe d'aliments	Principal constituant alimentaire	Rôle principal
- viande (steak haché) - - œufs	-	-
-	- lipides	-
-	- vitamines et minéraux - fibres	- bon fonctionnement de l'organisme -

1.2 Les groupes d'aliments permettent d'équilibrer notre alimentation. Citer un aliment « équivalent » à 100 g de viande : (2 points)

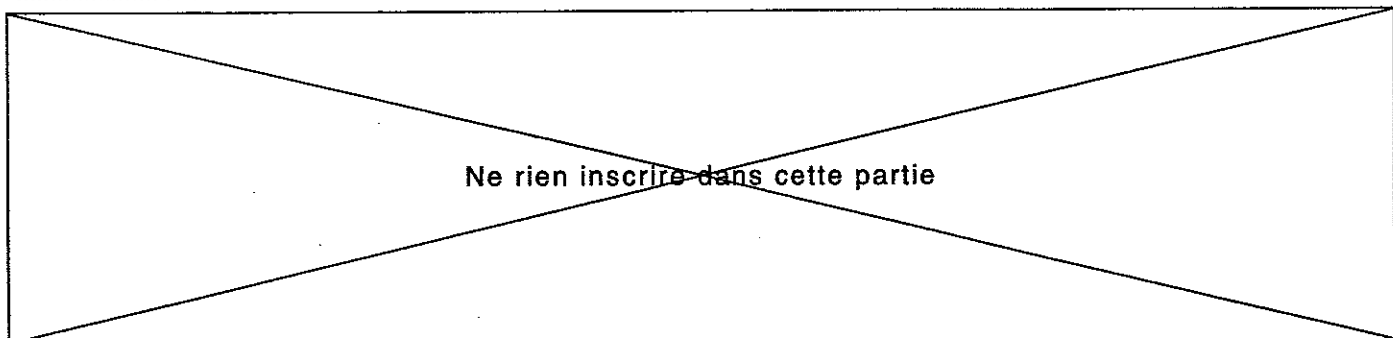
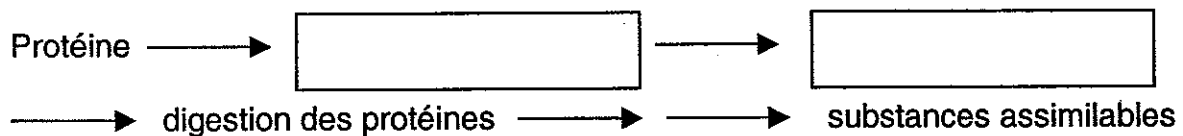
.....

1.3 Définir la ration alimentaire : (2 points)

.....

.....

1.4 Compléter le schéma : (2 points)



1.5 À l'aide de l'annexe 1 et de vos connaissances, répondre aux questions suivantes :

1.5.1 Relever le nom du micro-organisme responsable de l'intoxication alimentaire dont il est question dans l'annexe 1 : (0,5 point)

.....

1.5.2 Donner le nom de la famille à laquelle il appartient : (1 point)

.....

1.5.3 Cette intoxication alimentaire est qualifiée de M.I.A. Définir ce sigle : (0,5 point)

.....

1.5.4 Relever les symptômes de cette intoxication alimentaire : (2,5 points)

.....
.....
.....
.....
.....

1.5.5 Citer deux causes possibles de la contamination de ces steaks hachés : (2 points)

.....
.....

1.5.6 Expliquer, pour les deux cas cités dans la question 1.5.1 comment la contamination de la viande aurait pu être évitée : (2 points)

.....
.....
.....
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

1.5.7 Expliquer pour quelle raison ce sont essentiellement des enfants qui sont touchés par cette intoxication alimentaire : (0,5 point)

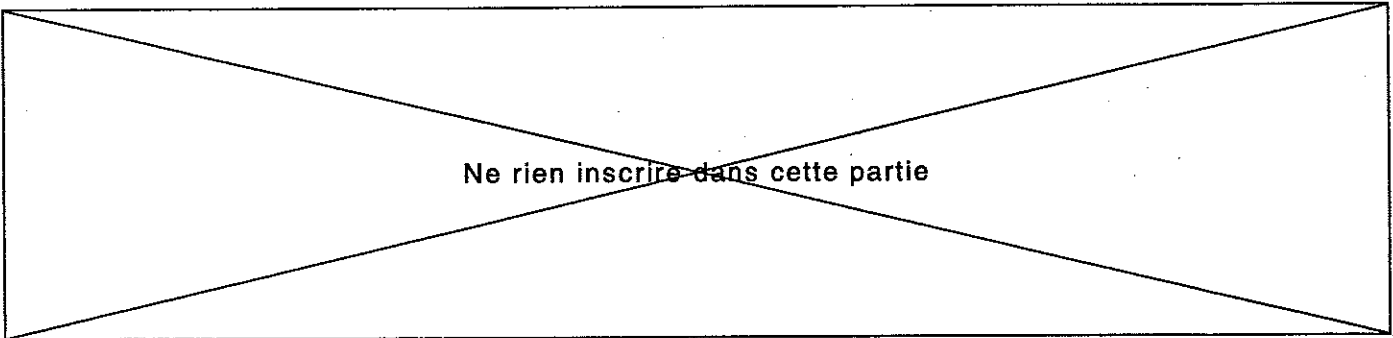
1.5.8 Donner deux conseils à un client sur la durée et les conditions de conservation d'un steak haché : (2 points)

.....
.....

1.5.9 Préciser la signification de : (2 points)

DLC

DLUO

✂
.....

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} partie → Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels (14 points)

2. Le texte de base réglementant l'aptitude des matériaux et objets ,à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons alimentaires est le décret n° 92-631 du 8/07/1992. De ce texte découlent, pour les matériaux et objets entrant dans son champ d'application, les prescriptions applicables aux différents opérateurs concernés.

Longtemps, les billots de bouchers ont été fabriqués en bois. À présent, on les remplace par des billots en marbre ou en matière synthétique.

2.1 Indiquer dans le tableau suivant, deux inconvénients du bois et deux avantages du marbre : (4 points)

	Avantages	Inconvénients
Bois	<i>ex. : coût</i>	- -
Marbre	- -	<i>ex. : coût</i>

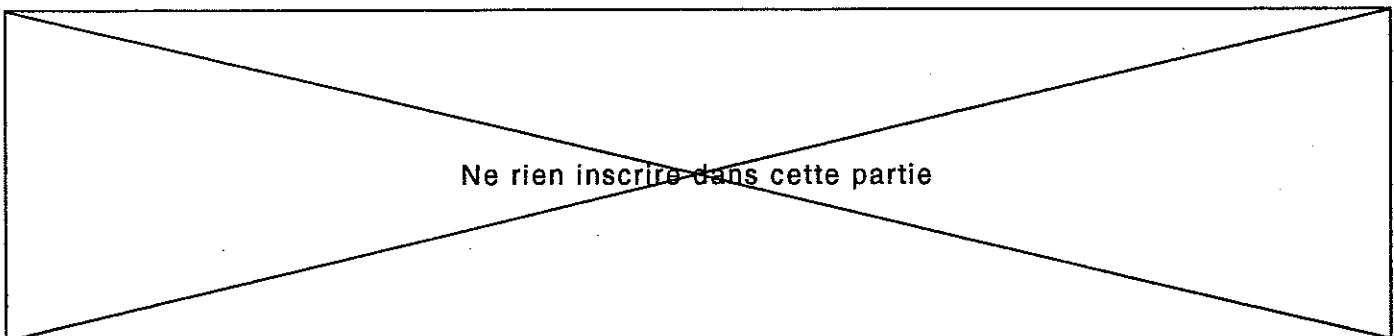
2.2 Expliquer les risques sanitaires qui découlent des deux inconvénients du bois : (2 points)

-

.....

-

.....



2.3 Citer deux raisons importantes d'utiliser dans vos laboratoires des matériaux respectant le principe d'inertie présenté dans l'annexe 2 : (2 points)

-
-

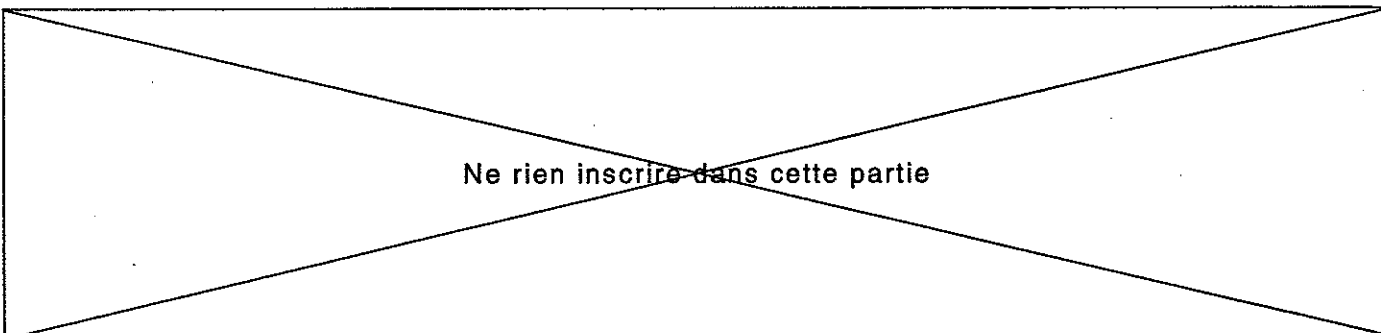
2.4 En vous aidant des réponses aux questions précédentes, indiquer quatre principales qualités que doivent avoir les matériaux utilisés en alimentation : (2 points)

-
-
-
-

**2.5 Le billot en matière synthétique est soigneusement entretenu à l'aide d'une solution détergente et désinfectante, en fin de chaque journée de travail.
Expliquer le mode d'action d'un produit détergent-désinfectant : (2 points)**

2.6 Justifier l'obligation de rinçage après l'entretien du billot en matière synthétique : (2 points)

CAP Préparateur en Produits Carnés	Feuille 6/8
Épreuve : Sciences appliquées	



Steak haché infecté de bactéries : des enfants hospitalisés

alimentation Trois lots de steak hachés surgelés de marque Chantegril vendus dans des centres Leclerc étaient porteurs d'une bactérie

Plusieurs enfants souffrant d'une « intoxication alimentaire grave » sont actuellement hospitalisés après avoir consommé des steaks hachés surgelés distribués par les magasins E. Leclerc, qui ont rappelé hier les lots suspects.

Le groupe de distribution E. Leclerc a rappelé hier trois lots de steaks hachés surgelés de la marque Chantegril portant également le logo Marque Repère, la marque de distributeur (MDD) exclusive des magasins E. Leclerc.

L'institut de veille sanitaire (INVS) a indiqué que quatorze personnes – dont treize enfants – avaient pour l'instant été affectées. Neuf des enfants – âgés de 2 à 9 ans – sont toujours hospitalisés après avoir présenté une gastro-entérite aiguë (GEA) avec diarrhée sanglante.

Plusieurs malades en réanimation

Ces enfants – dont six sont originaires des Landes, deux des Pyrénées-Atlantiques et un du Lot-et-Garonne – sont dans un « état stationnaire » et « leur pronostic vital n'est pas engagé », a indiqué la direction départementale des affaires sanitaires et sociales (DDASS) des Landes. Plusieurs malades ont été placés en service de réanimation.

Une bactérie, l'Escherichia coli, est à l'origine de ces intoxications alimentaires. Elle provoque un syndrome hémolytique et urémique (SHU) qui nécessite une

hospitalisation car « elle atteint le système sanguin et les reins », obligeant à pratiquer « une dialyse et/ou une transfusion sanguine ». Chez l'enfant, cette maladie est « grave et rare », a précisé le Dr Monique Rappoport, médecin-inspecteur à la DDASS des Landes. Les symptômes du SHU correspondent à « des diarrhées sanglantes, une très grande fatigue, des signes d'irritabilité, une pâleur de la peau et pour certains de la fièvre », a-t-elle indiqué.

De son côté, le ministère de l'Agriculture a souligné que le « seul point commun entre les personnes malades est la consommation de ce steak haché Chantegril de Marque Repère de chez Leclerc ». Des analyses sont actuellement en cours pour déterminer la cause de la contamination.

Leclerc a précisé que les lots concernés portent les numéros L231 et L234 avec une date limite au 22/08/2006, et le numéro L206 dont la date limite est le 25/07/2006. Ils ont été mis en vente dans les magasins du groupe situés dans les départements suivants : 09, 11, 12, 15, 31, 32, 34, 40, 46, 47, 64, 65, 66, 81 et 82.

Les personnes ayant acheté ces lots « sont priées de ne pas consommer ces produits et de les rapporter au magasin dans les meilleurs délais », a recommandé le distributeur.

Dans un communiqué commun, les ministères de la Santé et de l'Agriculture ont confirmé ces « cas

groupés » de SHU et précisé que les lots avaient été achetés entre la fin septembre et la mi-octobre. Outre l'information par voie de presse, des affichages seront effectués dans les magasins Leclerc, précise le communiqué.

Ces steaks sont conditionnés par boîte de 10 au prix indicatif de 5,23 euros. Les différents acteurs du dossier n'étaient pas en mesure d'indiquer hier le nombre de boîtes concernées par ce rappel.

Lots suspects fabriqués pendant l'été

Ces lots ont tous été préparés – de l'abattage des animaux à la livraison à la plateforme régionale de distribution – par la société Soviba, détenue par le groupe coopératif Terrena.

« Nous avons mis en route la recherche de traçabilité des produits. Nous n'avons pas découvert d'anomalie au moment de la fabrication », a déclaré Christian Hérault, directeur général de Soviba.

Les lots suspects « ont bien été fabriqués » en juillet et août dernier dans l'usine Soviba de Lion-d'Angers (Maine-et-Loire) où se trouve le siège de la société. « Nous travaillons pour l'ensemble des distributeurs français mais nous n'avons pas connaissance que d'autres lots aient été atteints », a relevé M. Hérault.

Principe d'inertie (article 3 du décret n° 92-631 du 8/07/1992) :

Les matériaux et objets doivent être inertes à l'égard des denrées alimentaires. En particulier, ils ne doivent pas :

- ♦ *céder des constituants dans une quantité dangereuse pour la santé (de l'homme et de l'animal),*
- ♦ *entraîner une modification inacceptable de la composition de la denrée,*
- ♦ *altérer les propriétés organoleptiques de la denrée alimentaire.*

Le principe d'inertie implique également l'absence d'absorption de liquides alimentaires par les matériaux et objets (cas du tressailage dans les céramiques par exemple).

© Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie – 22 novembre 2000.