

# CORRIGÉ

**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.**

Document 2 : extrait de l'article du 02/11/2005 « Intoxication au steak haché - Olivier Kriegk : " tout risque de contamination ultérieure est maîtrisé » Source : Milfeuille Presse / TV Agri - Auteur : Elise Moreau

**TV Agri : Quelles sont les mesures de précautions sanitaires prises dans les abattoirs ?**

**Olivier Kriegk** : Tous les animaux sont contrôlés par des vétérinaires et le personnel des abattoirs. L'éviscération a pour mission d'écarter les matières intestinales. Nous contrôlons la surface des muscles où se trouve la flore bactériologique. Les installations sont nettoyées et désinfectées toutes les nuits par 25 personnes. Ces processus d'hygiène inscrit dans le cahier des charges garantissent que tout risque de contamination ultérieure soit maîtrisé.

1- Ce cahier des charges est exprimé en termes de résultats. Nommer l'autre type de cahier des charges.

/ 2 points

Le cahier des charges exprimé en terme de moyens.

2- Justifier l'existence d'un cahier des charges.

/ 4 points

Le cahier des charges est composé de différentes clauses (techniques, administratives, financières, hygiène, sécurité...) qui permettent de définir les droits et les obligations de chaque partie (le client et le prestataire).

3- La zone d'éviscération dans les abattoirs est considérée comme une zone à risque. Justifier ce classement en vous appuyant sur la définition du terme « zone à risque ».

/ 3 points

La zone d'éviscération est un local géographiquement défini et délimité dans lequel les muscles (produits) sont particulièrement sensibles aux biocontaminations liées aux matières fécales. Cela correspond donc à la définition d'une zone à risque

4- Comme mesure de précaution sanitaire un procédé de nettoyage désinfection est appliqué dans cette zone à risque afin à réduire momentanément la biocontamination des surfaces. Nommer le procédé mis en œuvre.

/ 3 points

Le bionettoyage

5- Proposer 2 moyens de mesure quantitatif pour contrôler l'hygiène des surfaces dans cette zone d'éviscération.

/ 4 points

boîte contact ou Pétrifilm ou lame gélosée ou ATPmètre.

6- Interpréter les résultats ci-dessous, en complétant les lignes conclusion. Justifier

/ 4 points

**RAPPORT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE n° 1**

**Echantillon**

Référence NJ79848103

Produit **PRÉLEVEMENT DE SURFACE PAR CONTACT D'UN PLAN DE TRAVAIL**

**Prélèvement**

Date, heure de prélèvement 06/06/2006 14:45

Cadre de prélèvement Autocontrôle

Lieu de prélèvement Zone d'éviscération

Conditions de prélèvement Prélevé par nos soins

Germes recherchés	Résultats	Critères
MICROORGANISMES 37°C /10cm <sup>2</sup>	5	15
BACTÉRIES COLIFORMES 37°C /10cm <sup>2</sup>	ABSENCE	ABSENCE

**Conclusion**

Résultat satisfaisant ou conforme car on 5 microorganismes à 37°C/10cm<sup>2</sup> alors qu'on en accepte jusqu'à 15.

**RAPPORT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE n° 2**

BEP Bioservices EP2	Session 2006	Corrigé	Page 4/9
---------------------	--------------	---------	----------

**Echantillon**

Référence NJ79848103  
 Produit **PRÉLEVEMENT DE SURFACE PAR CONTACT DU SOL**

**Prélèvement**

Date, heure de prélèvement 06/06/2006 14:50  
 Cadre de prélèvement Autocontrôle  
 Lieu de prélèvement Zone d'éviscération  
 Conditions de prélèvement Prélevé par nos soins

Germes recherchés	Résultats	Critères
MICROORGANISMES 37°C /10cm <sup>2</sup>	100	90
BACTÉRIES COLIFORMES 37°C /10cm <sup>2</sup>	ABSENCE	ABSENCE

**Conclusion**

Résultat non conforme ou non satisfaisant car il y a trop de microorganismes présents sur le sol. En effet, on attend 90 MO à 37°C/10 cm<sup>2</sup> et on en a obtenu 100.

7- Le revêtement de sol de la zone d'éviscération est classé selon le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment : U<sub>4</sub>P<sub>4</sub>E<sub>3</sub>C<sub>2</sub>

7.1- Traduire le sigle suivant.

/ 4 points

- U<sub>4</sub> : Très bonne résistance à l'usure
- P<sub>4</sub> : Très bonne résistance au poinçonnement
- E<sub>3</sub> : Très bonne résistance à l'eau
- C<sub>2</sub> : Très bonne résistance aux produits chimiques

7.2- Justifier le choix de ce type de revêtement dans la zone d'éviscération (2 justifications). / 4 points

Ce type de revêtement permet de répondre aux normes d'hygiène de l'industrie agroalimentaire du fait qu'il est adapté aux opérations de nettoyage (action mécanique, action chimique, lavage à grande eau...). De plus sa résistance aux dégradations est adaptée à l'activité menée dans cet atelier.

7.3- cet abattoir est entretenu à grande eau. Citer deux aménagements intérieurs pour l'évacuation des eaux usées.

- siphons de sol
- inclinaison du sol vers les siphons
- coins arrondis entre les plinthes et le sol.