

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.

Après chaque utilisation, les couteaux utilisés pour l'éviscération et le matériel de hachage sont nettoyés et désinfectés.

1- Le produit utilisé pour cette opération est le suivant :

NETGERM+

C41

Produit désinfectant bactéricide à usage alimentaire

Utilisation

- S'utilise pour le lavage et la désinfection de toutes surfaces lavables dans les collectivités, cuisines et industries agro-alimentaires.
- Autorisé pour la désinfection bactéricide et fongicide des matériels de transport, des locaux de stockage des produits d'origine végétale (1%) et d'origine animale (0,75%).
- Autorisé pour la désinfection du matériel de laiterie (0,75%).
- Homologué sous le n° 9700485 délivré par le ministère de l'agriculture le 1/10/97.
- Présente une activité bactéricide spectre 4 selon la norme NF T 72-171, 5 min, 0,75%. Virucide sur le virus de l'HEPATITE B et H.I.V. Fongicide selon la norme EN 1275. Bactéricide selon la norme EN 1276, 5 min, 1%.

Dosage

- Dilution de 0,75 à 1%. Appliquer par trempage

Composition

- Tensio-actifs non ioniques, tensio-actifs cationiques, EDTA, carbonate et métasilicate de soude, parfum citron, colorant.

Caractéristiques

- Liquide transparent jaune, pH environ 12,5, densité environ 1,025 g/cm³.

Legislation

- Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être en contact avec les denrées alimentaires. (Arrêté du 8 septembre 1999).

Biodegradabilité

- Supérieure à 90%

Conditionnement

- 4x5 litres - Réf. 895073

VOUSSERT

2 rue du Centre - BP 31 • 75970 Ivry
 Tel : 01 34 97 44 74 • Fax : 01 30 86 50 10
 Email : vousser@wanadoo.fr

1.1- Identifier le spectre d'activité de ce produit.

/3 points

- les bactéries
- les champignons microscopiques
- les virus (HIV/hépatite B)

1.2- Le pH de 12,5 est un paramètre de la désinfection. Relever 2 autres paramètres correspondant au produit utilisé.

/ 3 points

- dosage : 0,75% à 1%
- temps d'application : 5 à 10 minutes

1.3- La technique de trempage du matériel est une méthode de désinfection par voie liquide ou par contact. Nommer 2 autres techniques de désinfection.

/ 4 points

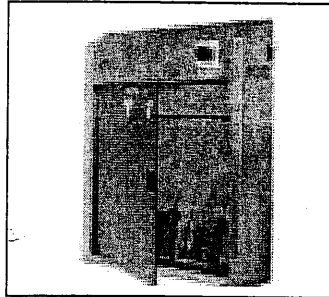
Désinfection par application / Désinfection par circulation / Désinfection par aspersion /voie aérienne ou brumisation ou nébulisation.

2- Les couteaux sont aussi désinfectés par rayonnement UV.

2.1- Les rayons UV ont une action bactéricide, mais pas sporicide. Définir le terme sporicide. / 2 points
Destruction des spores.

2.2- Souligner les termes de la liste suivante correspondant à la définition de la désinfection : / 3 points
*destruction de tous les micro-organismes/ destruction d'une grande partie des micro-organismes
résultat momentané / résultat durable
opération réalisée sur matériel propre / opération réalisée sur matériel sale*

2.3- Indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe UV. / 3 points



Armoire à couteaux avec lampe contenant des vapeurs de mercure reliée à des électrodes

Un courant électrique provoque l'agitation des atomes des vapeurs de mercure qui vont émettre des ondes UV.

2.4- Les UV peuvent être dangereux pour les utilisateurs. Nommer 2 éléments de protection. / 3 points
port de lunettes / port d'une tenue couvrant la peau

3 - L'appertisation est une technique de stérilisation utilisée en secteur agro-alimentaire. La stérilisation est aussi utilisée en secteur médical.

3.1- La stérilisation par la chaleur sèche n'est plus autorisée en secteur médical. Entourer parmi la liste ci-dessous, le matériel ne pouvant pas être stérilisé par cette technique et justifier. / 3 points

- récipient en porcelaine
- boîte métallique
- entonnoir en plastique
- tube en verre

Justifier votre réponse : matériau thermosensible.

3.2- Citer la technique de stérilisation autorisée en secteur médical. / 2 points
La stérilisation par chaleur humide.

3.3- Replacer dans l'ordre les étapes du traitement du matériel médico-chirurgical en les numérotant de 1 à 7. (-0,5/ erreur) / 2 points

N°	Etape
5	Stérilisation
3	Séchage
1	Décontamination
6	Contrôle de la stérilisation
2	Nettoyage/ désinfection
4	Conditionnement
7	Stockage du matériel

3.4- Les contrôles de stérilisation peuvent être physiques et chimiques. Citer un autre type de contrôle de la stérilisation. / 2 points

Contrôle biologique.