

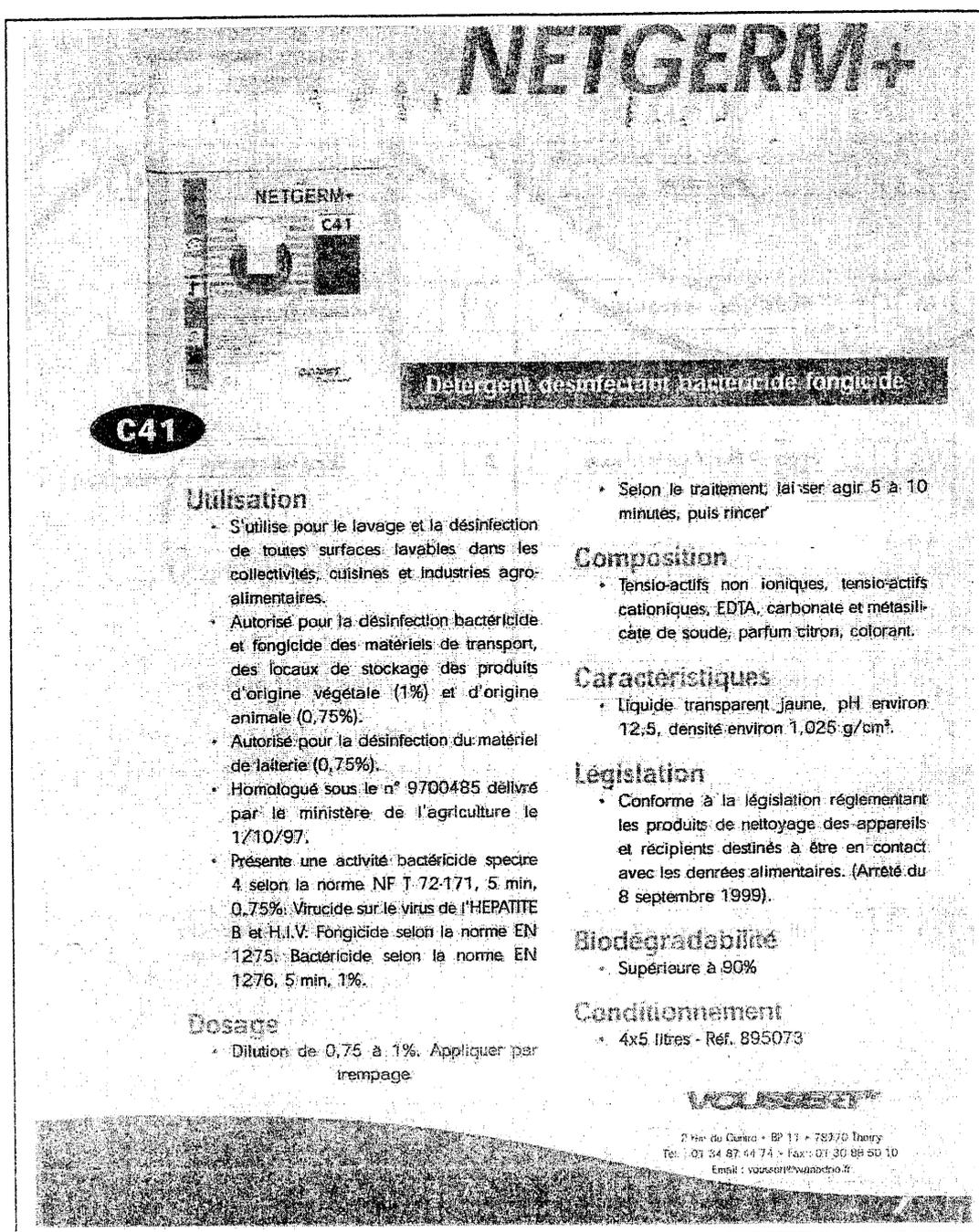
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

TECHNIQUES D'ASEPTISATION

/30 points

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+

Détergent désinfectant bactéricide fongicide

C41

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 specire 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.

Caracteristiques

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

Législation

- 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

VOUSSIER

7 rue du Centre • BP 11 • 78370 Thury
Tél : 03 34 87 44 74 • Fax : 03 30 88 50 10
Email : voussier@wanadoo.fr

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

/3 points

- x
- x
- x

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

/ 3 points

- x
- x

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

- x
- x

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

.....

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

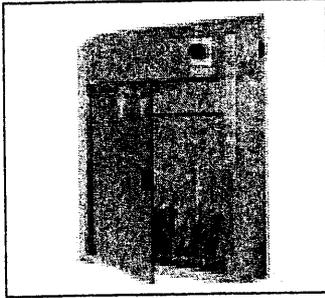
Résultat momentané / résultat durable

Opération réalisée sur matériel propre / opération réalisée sur matériel sale

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

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

.....

.....

.....

.....

2.4- Les UV peuvent être dangereux pour les utilisateurs. Nommer 2 éléments de protection. / 3 points

x

x

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 :
.....

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2- Citer la technique de stérilisation autorisée en secteur médical.

/ 2 points

3.3- Replacer dans l'ordre les étapes du traitement du matériel médico-chirurgical en les numérotant de 1 à 7.

/ 2 points

N°	Etape
	Stérilisation
	Séchage
	Décontamination
	Contrôle de la stérilisation
	Nettoyage/ désinfection
	Conditionnement
	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

x

.....