

# 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.**

# CORRIGÉ

1. 1,5 point (3 x 0,5 pt)

Zone de conditionnement : mise en carton des préparations

Zone de mise en barquettes des préparations

Zone de stockage des matières premières : poissons, viandes....

Bureau administratif

Zone de désossage, de découpe des poissons des viandes

Stockage des plats conditionnés

Laboratoire interne d'analyses microbiologiques

2. 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Murs en carrelage facilement nettoyables. Matériaux résistants au lavage, aux produits...
- Matériels mobiles (tables, plan de travail...)
- Sols en carrelage facilement nettoyables, résistants au lavage, aux produits
- Pas d'angles morts, de recoins
- Couleur claire

3. 1,5 point (3 x 0,5 pt)

- Salle blanche
- Salle propre ou salle grise
- Salle à empoussièremement contrôlé

4. 1 point

Eviter la contamination par la flore aérienne.

5. 4 points (4 x 1 pt)

Secteurs	Justifications
<i>Pharmaceutiques</i>	<i>Eviter la contamination des médicaments par la flore aérienne Produire des médicaments sans risque pour le consommateur</i>
<i>Hospitaliers</i>	<i>Eviter la contamination du patient par la flore aérienne</i>

Autres secteurs : horlogerie, cosmétologie...

**B.E.P.**

Spécialité : **MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Durée :  
**1h30**

Session  
**2008**

Épreuve : **EP2 – 2<sup>ème</sup> partie**  
Prévention et traitement des biocontaminations

**CORRIGÉ**  
N° Sujet : 08-2154

Coefficient:  
**2**

Folio  
**1 / 5**

**6.1 2 points (4 x 0,5 pt)**

1. l'air est filtré
2. l'air est chauffé  
l'air est chargé en humidité ou déshumidification de l'air
3. l'air est soufflé vers un filtre

**6.2 2 points (4 x 0,5 pt)**

L'air est ensuite :

- mélangé avec l'air recyclé
- le mélange est filtré
- réglage de la température de l'air
- l'air est soufflé vers un filtre
- l'air est envoyé vers l'enceinte

**6.3 1 point (2 x 0,5 pt)**

Il est ensuite propulsé dans l'enceinte à empoussièrément contrôlé

- 1/3 de l'air est recyclé
- 2/3 de l'air est rejeté à l'extérieur

**7. 1,5 point (3 x 0,5 pt)**

- masque
- gants
- sur chaussures
- combinaison

**8. 2 points (2 x 1 pt)**

Élimination des salissures non adhérentes et adhérentes et élimination des micro-organismes.  
Nettoyage + désinfection

**9. 2 points**

Appareil de nettoyage qui permet de produire en abondance une mousse détergente et/ou désinfectante et de projeter à volonté sur toutes les surfaces à nettoyer qu'elles soient horizontales ou verticales.

**B.E.P.**

Spécialité : **MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Durée :  
**1h30**

Session  
**2008**

Épreuve : **EP2 – 2<sup>ème</sup> partie**  
Prévention et traitement des biocontaminations

**CORRIGÉ**  
N° Sujet : 08-2152

Coefficient:  
**2**

Folio  
**2 / 5**

10. 5 points (20 x 0,25 pt)

21	<b>Roulettes</b>	<b>Déplacer l'appareil</b>
20	Chassis	Supporter de l'appareil
19	<b>Robinet de vidange de la cuve</b>	<b>Eliminer la solution</b>
18	Tuyau d'arrivée de la solution au mousser	Amener la solution au mousser
17	Solution	Nettoyer et désinfecter
16	<b>Cuve de solution moussante</b>	<b>Stocker la solution moussante</b>
15	<b>Soupape de sécurité</b>	<b>Eviter la surpression de la cuve</b>
14	<b>Orifice de remplissage de la cuve</b>	<b>Remplir la cuve</b>
13	Mousseur mélangeur	<b>Mélanger l'air comprimé à la solution</b>
12	Tuyau du pressostat	////////////////////////////////////
11	Vanne d'arrêt du mousser	Contrôler la quantité de mousse
10	Moteur électrique du compresseur	<b>Transformer l'énergie électrique en énergie mécanique</b>
9	Tête du compresseur	Créer la pression
8	Tuyau d'arrivée d'air comprimé pour mise en pression de la cuve	Amener l'air
7	Alimentation électrique	Alimenter l'appareil en énergie électrique
6	Boîtier d'alimentation électrique	Mettre l'appareil sous tension
5	Pressostat interrupteur	<b>Réguler la pression</b>
4	Manomètre du pressostat	<b>Contrôler la pression</b>
3	<b>Tuyau</b>	<b>Amener la mousse à la lance</b>
2	<b>Vanne d'arrêt de la lance</b>	<b>Ouvrir ou fermer la lance</b>
1	<b>Lance ou canon</b>	<b>Projeter la mousse</b>
rép	Organes	Fonctions
<b>LE CANON A MOUSSE</b>		

**B.E.P.**

Spécialité : **MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Durée :  
1h30

Session  
2008

Épreuve : **EP2 – 2<sup>ème</sup> partie**  
Prévention et traitement des biocontaminations

**CORRIGÉ**  
N° Sujet : 08-2152

Coefficient:  
2

Folio  
3 / 5

11. **1,5 point (3 x 0,5 pt)**  
 - pressostat  
 - manomètre  
 - soupape de sécurité
12. **1 point**  
 Utilisable sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires  
 Détergent désinfectant
13. **0,5 point**  
 3 %
14. **0,5 point**  
 Bactéricide
15. **1 point (4 x 0,25 pt)**  
 - dosage : action chimique  
 - temps de contact  
 - action physique : facteurs mécaniques  
 - température de la solution
16. **1 point (2 x 0,5 pt)**  
 - Ecouvillonnage                      - Pétrifilm  
 - Boîte de contact                    - ATP mètre
17. **1,5 point (6 x 0,25 pt)**

Nom de l'opérateur	Christelle DUPONT		
Date du contrôle	05.06.08	Heure du contrôle	5h30
Lieu de prélèvement	Atelier de préparation des plats cuisinés		
Élément contrôlé	Plan de travail		
Méthode de contrôle	<input type="checkbox"/> écouvillonnage	<input type="checkbox"/> boîte de contact	<input checked="" type="checkbox"/> lame gélosée
Résultat obtenu	3 colonies		
<input checked="" type="checkbox"/> Résultat conforme <input type="checkbox"/> Résultat non-conforme			

18. **1,5 point**  
 - bois  
 - terre  
 - épluchures

<b>B.E.P.</b>	Spécialité : <b>MÉTIERES DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT</b>	Durée : 1h30	Session 2008
	Épreuve : <b>EP2 – 2<sup>ème</sup> partie</b> Prévention et traitement des biocontaminations	<b>CORRIGÉ</b> N° Sujet : 08-2154	Coefficient: 2
		Folio 4 / 5	

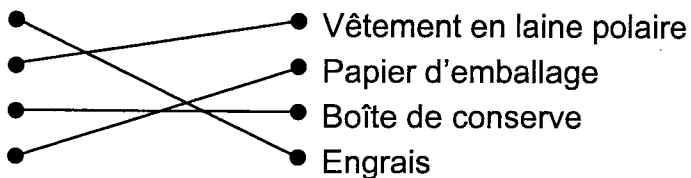
19. 1 point (4 x 0,25 pt)

Déchets alimentaires

Bouteille plastique

Canette en aluminium

Cartons d'emballage



20. 0,5 point

Salmonelle

21. 1 point

- mayonnaise

22. 1 point (2 x 0,5 pt)

Exogène, vient de l'extérieur de l'individu

23. 1 point

Existe un intermédiaire (œuf de la mayonnaise) entre le personnel qui a préparé la mayonnaise et l'hôte.

**B.E.P.**

Spécialité : **MÉTIERS DE L'HYGIÈNE, DE LA PROPRETÉ ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Durée :  
**1h30**

Session  
**2008**

Épreuve : **EP2 – 2<sup>ème</sup> partie**  
Prévention et traitement des biocontaminations

**CORRIGÉ**  
N° Sujet : 08-2154

Coefficient:  
**2**

Folio  
**5 / 5**