

# SUJET N° 1

**Vous devez réaliser :**

**1. des techniques de maintenance et d'hygiène des locaux :**

l'entretien journalier du sol de la légumerie.

**2. des techniques d'aseptisation :**

La désinfection d'un plan de travail de la légumerie.

**3. répondre, par écrit, aux questions de technologie suivantes : (30 minutes)**

3.1 Énoncer l'ordre logique des différentes opérations.

3.2 A l'aide de la fiche produit jointe (annexe 1) :

- citer les composés actifs de ce produit,
- identifier à partir de son mode d'action ce type de produit,
- justifier le dosage recommandé pour réaliser une désinfection,
- citer la précaution principale à respecter lors de l'utilisation de ce produit. Justifier votre réponse.

**4. au cours ou à l'issue de cette épreuve pratique, vous devez justifier :**

- vos choix technologiques,
- l'organisation de votre travail,
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302	DUREE : 04H00
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	COEF. : 3

BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	SESSION 1999	Page 1/2
-----------------	---	------------	--------------	----------

## FICHE PRODUIT

### Définition :

Le produit est un gel spécialement étudié pour le nettoyage des surfaces. C'est un produit qui allie le pouvoir dégraissant d'un nettoyant à l'action désinfectante de l'eau de Javel.

Il élimine donc parfaitement les taches les plus difficiles, sans frotter, désinfecte et laisse une agréable odeur d'Eucalyptus.

### Nature du produit :

Ce gel combine des agents nettoyants (tensio-actifs non ioniques, savon) et de l'eau de javel (solution d'hypochlorite de sodium), tout en conservant l'efficacité totale des deux ingrédients).

Sa formule visqueuse permet d'augmenter la puissance nettoyante du produit car le gel adhère aux surfaces. Elle se dissout aussi facilement qu'un liquide afin d'éviter le rinçage et ne pas laisser de traces en utilisation diluée.

Le produit contient également un parfum d'Eucalyptus.

Ses agents tensio-actifs sont biodégradable à 90%.

### Utilisation :

Le produit est recommandé pour la cuisine ( plaques de cuisson, hottes, sols carrelés) et les équipements sanitaires (lavabos , toilettes, carrelages).

Pour un usage pur : Appliquer le produit directement sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques instants, puis rincer.

Pour un usage dilué : verser 2 bouchons dans 2 litres d'eau tiède. Inutile de rincer.

Pour désinfecter : Verser 3 bouchons dans 1 litre d'eau tiède. Laisser agir. Rincer si nécessaire.

Il convient d'éviter tout contact avec les textiles et de ne pas mélanger avec d'autres produits nettoyants.

D'après une fiche produit : Service Consommateurs Colgate Palmolive

BEP BIOSERVICES	EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	SESSION 1999	Page 2/2
-----------------	--	------------	--------------	----------

## SUJET N° 2

**Vous devez réaliser :**

**1. des techniques de maintenance et d'hygiène des locaux :**

L'entretien journalier d'une banque de distribution.

**2. des techniques d'aseptisation :**

Conditionner un lot de lavettes ; le stériliser à l'autoclave.

**3. répondre, par écrit, aux questions de technologie suivantes : (30 minutes)**

3.1 Énoncer le principe de la stérilisation par la chaleur humide.

3.2 Préciser si le produit proposé en annexe est adapté à l'entretien d'une banque de distribution. Justifier votre réponse.

3.3 Citer les composés actifs de ce produit et indiquer, pour chacun d'eux, leur mode d'action.

**4. au cours ou à l'issue de cette épreuve pratique, vous devez justifier :**

- vos choix technologiques,
- l'organisation de votre travail,
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES		SESSION 1999		
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION		CODES : 51 34302	DUREE : 04H00	
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE		SUJET N° 2	COEF. : 3	
BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	SESSION 1999	Page 1/2

**FICHE PRODUIT****Définition :**

Ce produit est issu d'une technologie de pointe alliant le nettoyage et la désinfection des surfaces, afin de répondre à deux besoins : la propreté et l'hygiène.

C'est un produit efficace pour enlever la graisse et les taches difficiles.

Il élimine les micro-organismes par javellisation. Il s'utilise pur ou dilué.

**Nature du produit :**

La formule du produit représente un progrès technologique : un gel combinant des agents nettoyants (tensio-actifs non ioniques, savon) et de l'eau de Javel (solution d'hypochlorite de sodium), qui conserve l'efficacité totale des deux produits.

Sa formule visqueuse permet d'augmenter la puissance nettoyante du produit car le gel adhère aux surfaces. Elle se dissout aussi facilement qu'un liquide afin d'éviter le rinçage et ne pas laisser de traces en utilisation diluée.

Le produit est conforme à la réglementation des produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Ses agents tensio-actifs sont biodégradable à 90%.

**Utilisation :**

Le produit convient pour la cuisine ( plaques de cuisson, plans de travail, sols murs) et les équipements sanitaires (lavabos , toilettes, carrelages).

Pour les taches difficiles utiliser le produit pur : Appliquer le produit directement sur la surface à nettoyer, laisser agir quelques instants, puis rincer.

Pour les sols, les murs et autres surfaces peintes utiliser le produit dilué : verser 1 bouchon dans 1 litre d'eau tiède. Inutile de rincer.

Pour désinfecter : Verser 3 bouchons dans 1 litre d'eau tiède. Laisser agir. Rincer si nécessaire.

Il convient d'éviter tout contact avec les textiles et de ne pas mélanger avec d'autres produits nettoyants.

D'après une fiche produit : Service Consommateurs Colgate Palmolive

BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	SESSION 1999	Page 2/2
-----------------	--	------------	--------------	----------

## SUJET N° 3

**Vous devez réaliser :**

**1. des techniques de maintenance et d'hygiène des locaux :**

Le bionettoyage de deux plans de travail en laboratoire de microbiologie.

**2. des techniques d'aseptisation :**

Assurer la destruction de 3 boîtes de Pétri contaminées.

**3. répondre, par écrit, aux questions de technologie suivantes : (30 minutes)**

3.1 Indiquer le principe du bionettoyage.

3.2 Identifier sur la fiche produit jointe :

- le ou les composants chimiques détergent
- le ou les composants chimiques désinfectant.

3.3 Définir les termes cités dans le spectre d'activité de ce produit : bactéricide, fongicide.

3.4 Préciser si ce produit est utilisable en un secteur agro-alimentaire. Justifier votre réponse. (annexe 1)

**4. au cours ou à l'issue de cette épreuve pratique, vous devez justifier :**

- vos choix technologiques,
- l'organisation de votre travail,
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES		SESSION 1999		
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION		CODES : 51 34302	DUREE : 04H00	
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE		SUJET N° 3	COEF. : 3	
BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 3	SESSION 1999	Page 1/2

**PRINCIPES ACTIFS**

- Formaldéhyde.
- Glyoxal.
- Acide glyoxylique.
- Tensio-actifs.

**CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

- Aspect : liquide limpide.
- Couleur : jaune pâle.
- Odeur : aldéhydique.

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

- pH  $\approx$  6 (en solution aqueuse à 0,5%).
- Masse volumique (20 °C)  $\approx$  1,070.
- Indice de réfraction (20 °C)  $\approx$  1,372.

**SPECTRE D'ACTIVITÉ**

- Bactéricide conforme aux normes AFNOR :
  - NF T72-151: Détermination de l'activité bactéricide (méthode par filtration sur membranes).
  - NF T72-171: Détermination de l'activité bactéricide en présence de substances interférentes de référence (méthode par filtration sur membranes).
  - NF T72-190: Détermination de l'activité bactéricide (méthode des porte-germes).
- Bactéricide sur le *Mycobacterium tuberculosis* (3X) selon les normes DGHM.
- Fongicide selon la norme AFNOR NF T72-201 sur *Candida albicans*.

**DÉSINFECTANT**

- NF T72-110.

**TOXICITÉ**

- DL50 par voie orale : 3,6 ml/kg rat.
- Test de toxicité oculaire (solution à 5%) : non irritant.

**BIODÉGRADABILITÉ**

- ACTISEPT ne contient que des substances connues pour être biodégradables.

**BIBLIOGRAPHIE**

- Procès-verbaux des normes AFNOR NF T72-151, 72-171, 72-190 et 72-201 (sur *Candida albicans*).
- Efficacité sur le BK (Institut d'Hygiène de Vienne - Autriche).

**EN BREF...**

- NETTOYANT-DÉSINFECTANT
- LARGE SPECTRE D'ACTIVITÉ
- BONNE COMPATIBILITÉ AVEC TOUTES LES SURFACES
- SIMPLICITÉ D'EMPLOI
- CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS

**MODE D'EMPLOI**

- ACTISEPT est une solution concentrée.
- Diluer en eau froide pour obtenir la concentration d'emploi à 0,2% soit 20 ml dans un seau de 10 litres.
- Pour des locaux à faible risque de contamination (salle d'attente, locaux communs...), l'utilisateur peut choisir une concentration à 0,1%.
- Laisser sécher après application sans rincer ou essuyer.

**DOMAINE D'APPLICATION**

- ACTISEPT est indiqué pour le nettoyage et la désinfection des locaux à hauts risques :
  - locaux : sols et surfaces dans les blocs opératoires, les services de soins intensifs, prématurés, brûlés, urologie, contagieux, les services d'hospitalisation...
  - matériels et mobilier : tables d'opération, scalotiques, lits, tables de chevet, sièges, paillasses, sanitaires...

**RECOMMANDATIONS**

- Porter des gants appropriés.
- Après contact avec les yeux ou la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits.

**CONDITIONNEMENT**

- Carton de 300 doses de 20 ml.
- Carton de 10 x 1 l avec doseur incorporé.
- Bidons de 5 l et de 10 l.

**STOCKAGE**

- Conserver le produit dans sa présentation d'origine, à l'abri de la lumière, aux conditions normales de température.

FORMULE DÉPOSÉE DANS LES CENTRES  
AUTRICHIE - INSTITUTEUR DE BIEN-ÊTRE - MARSEILLE

LABORATOIRES  
**PHAGOGÈNE**

MAISON  
CAMPAGNE

<b>SUJET N° 4</b>
-------------------

**Vous devez réaliser :**

**1. des techniques de maintenance et d'hygiène des locaux :**

Réaliser l'entretien journalier des parois du secteur conditionnement.

**2. des techniques d'aseptisation :**

Assurer la décontamination d'un lot de verrerie.

**3. répondre, par écrit, aux questions de technologie suivantes : (30 minutes)**

3.1 Expliquer le principe du bionettoyage.

3.2 Énoncer les propriétés de l'eau de javel.

3.3 En vous référant à l'annexe « eau de javel », comparer et justifier les temps d'action et les dosages pour les opérations suivantes :

- désinfection des sols, désinfection des réceptacles à déchets, désinfection des ustensiles de cuisine.

3.4 En cas d'utilisation de produits chlorés (eau de javel), énumérer les incompatibilités avec d'autres produits d'entretien.

**4. au cours ou à l'issue de cette épreuve pratique, vous devez justifier :**

- vos choix technologiques,
- l'organisation de votre travail,
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



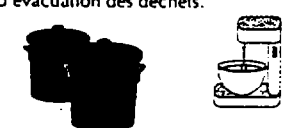

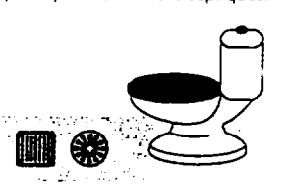
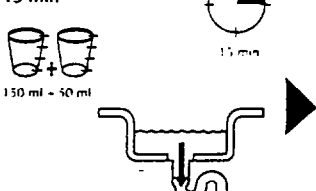

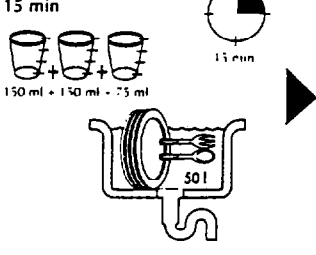

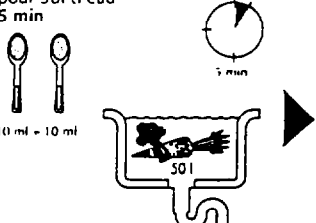
ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999			
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302	DUREE : 04H00		
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	COEF. : 3		
BEP BIOSERVICES	EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	SESSION 1999	Page 1/2

CHAMBRE SYNDICALE  
NATIONALE  
DE L'EAU DE JAVEL  
125, boulevard Maeshherbes  
75017 PARIS  
Tél : 01 40 54 79 98

# L'EAU DE JAVEL

## DESINFECTION EN RESTAURATION COLLECTIVE



CE QU'IL FAUT DESINFECTER	COMMENT DESINFECTER	DOSAGES D'EAU DE JAVEL A 12° CHL DUREES DE CONTACT	RECOMMANDATIONS PARTICULIERES
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locaux : resserres, cuisine, restaurant, vestiaires, sanitaires, couloirs.</li> <li>• Sols, murs, portes, mobilier, carrelages, revêtements.</li> </ul> <p>(émail, faïence, grès, plastique, marbre, peinture vinylique, vernis, acier inox...)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer et rincer.</li> <li>• Passer la solution javellisée</li> <li>• Le rinçage est obligatoire pour les surfaces devant être au contact de denrées alimentaires et nécessaire pour les surfaces métalliques (risques de corrosion). Il est facultatif pour les sols.</li> </ul>	<p>200 ml pour 10l d'eau 5 min minimum</p>  <p>150 ml + 50 ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtements collés : éviter les infiltrations d'eau.</li> <li>• Acier inoxydable : on peut parfaitement javelliser dans les conditions normales, sous réserve de procéder à froid et de bien rincer.</li> <li>• Ne pas mélanger l'Eau de Javel avec des produits de lavage ou de nettoyage qui n'ont pas été étudiés à cet effet : la désinfection serait compromise.</li> <li>• Après utilisation, les raclettes, brosses, lavettes, serpillières doivent être rincées, essorées, javellisées et séchées à l'air.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gros et petit matériels, plans de travail.</li> <li>• Aires de réception des fournitures, locaux à poubelles.</li> <li>• Récipients à déchets, installations d'évacuation des déchets.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontez, raclez ou balayez, puis nettoyez et rincez.</li> <li>• Javelliser par application, trempage ou remplissage, selon le cas.</li> <li>• Le rinçage est obligatoire pour les surfaces devant être au contact de denrées alimentaires et nécessaire pour les parties métalliques ou en caoutchouc.</li> </ul>	<p>3 l pour 10l d'eau 15 min minimum</p>  <p>15 min</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le dosage ci-dessus peut éventuellement être augmenté en cas de contamination importante.</li> <li>• Un bon rinçage élimine toute odeur persistante.</li> <li>• Voir également les trois premières recommandations de la rubrique précédente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canalisations, wc, siphons de sol, y compris installations septiques.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verser l'Eau de Javel directement dans la canalisation, la cuvette ou le siphon.</li> <li>• Rincer en ouvrant le robinet ou en actionnant la chasse d'eau.</li> </ul>	<p>200 ml pour 10l d'eau 15 min</p>  <p>150 ml + 50 ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les eaux usées normalement javellisées peuvent être évacuées directement dans tous les types de canalisations.</li> <li>• On peut parfaitement utiliser de l'Eau de Javel, au dosage ci-contre, pour la désinfection des installations comportant une fosse septique.</li> <li>• Ne jamais mélanger l'Eau de Javel avec un produit détartrant : risque d'émanation de chlore.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batteries et ustensiles de cuisine, vaisselle, couverts, plats et autres récipients.</li> </ul> <p>(verre, porcelaine, émail, inox, plastique...)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après nettoyage et rinçage, javelliser dans un bac propre.</li> <li>• Le rinçage après désinfection est obligatoire.</li> </ul>	<p>375 ml pour 50l d'eau 15 min</p>  <p>150 ml + 150 ml + 75 ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Email, verre à feu... tachés, aliments brûlés : pour reblanchir, verser de l'Eau de Javel à 12° chl. et laisser en contact 1 à 2 heures ; vider l'Eau de Javel puis faire bouillir de l'eau dans le récipient pour le désodoriser ; enfin, rincer à l'eau.</li> <li>• Récipients en inox tachés, aliments brûlés : verser de l'eau javellisée froide (100 ml d'Eau de Javel à 12° chl. pour 1 litre d'eau) et laisser en contact 1 heure au maximum (ne jamais javelliser à chaud) ; puis rincer abondamment.</li> <li>• L'argenterie ne doit pas être javellisée.</li> <li>• Ne pas mélanger l'Eau de Javel et avec un produit à vaisselle (détergent) : la désinfection serait compromise.</li> <li>• Rincer abondamment dans tous les cas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crudités, aromates frais.</li> </ul> <p>Salades, légumes, persil, cerfeuil...</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après trempage et lavage dans de l'eau (15 min), égoutter les crudités.</li> <li>• Rincer le bac, le remplir d'eau et ajouter l'Eau de Javel.</li> <li>• Immerger les crudités et, après quelques minutes, les rincer abondamment, puis les égoutter.</li> </ul>	<p>20 ml pour 50l d'eau 5 min</p>  <p>10 ml + 10 ml</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ce dosage, qui correspond à 8 gouttes d'Eau de Javel par litre d'eau, améliore la qualité hygiénique des crudités.</li> <li>• Il faut bien entendu veiller à la propreté des mains en cours d'opération.</li> <li>• La désinfection des crudités est primordiale pour détruire de nombreuses bactéries.</li> </ul>