

SUJET N° 5

Vous devez réaliser :

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

En utilisant le protocole de l'annexe 1, désinfecter le sol de la zone de préparation.

2. des techniques d'aseptisation :

Assurer la destruction de 3 boîtes de Pétri à l'autoclave.

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

3.1 Énoncer la fonction de l'autoclave.

3.2 Énoncer les avantages et les inconvénients de la stérilisation en chaleur humide.

3.3 A l'aide de la fiche produit (annexe 2), repérer et justifier les précautions et règles d'utilisation.

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° 5	COEF. : 3	

BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	SESSION 1999	Page 1/3
-----------------	---	------------	--------------	----------

ANNEXE 1 – SUJET N° 5

PROTOCOLE

NATURE	Grès-cérame
FRÉQUENCE	Après chaque utilisation
MATÉRIEL	Centrale d'hygiène : poste mural de nettoyage et désinfection raccordé à la canalisation d'eau chaude . Une raclette blanche – pelle – poubelle. Balai-brosse spécifique agro-alimentaire.
PRODUIT	Détergent désinfectant spécifique pour zone alimentaire : eau chaude.
MÉTHODE	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminer à la raclette les résidus sur le sol y compris sous les matériels inamovibles. • Vérifier que le poste mural de désinfection porte bien un bidon de produit détergent désinfectant. • Ouvrir les arrivées eau et produit. • Mouiller tout le sol avec la solution détergente désinfectante : <ul style="list-style-type: none"> - en commençant au fond de la pièce pour finir à la porte de sortie - en déplaçant si nécessaire le mobilier mobile - en travaillant par passages chevauchés d'un tiers - en utilisant le jet « parapluie » avec un angle d'attaque de 35° / 40 ° sur les zones non encombrées - en utilisant le jet « crayon » sous les meubles fixes avec un angle d'attaque de 35 ° / 40 °. • Brosser les zones non encombrées et sous les meubles. • Laisser agir, vérifier le temps d'action : 10 minutes. • Racler et conduire l'eau vers les évacuations au sol. • Fermer l'arrivée du produit détergent désinfectant. • Fermer l'arrivée d'eau.
CONTRÔLE	Visuel : absence de déchets, de traces de mousse, de zones mal séchées, uniformité d'apparence des zones lavées.
MAINTENANCE	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer et désinfecter le poste mural, nettoyer le tuyau, l'enrouleur • Rincer la raclette, le balai-brosse dans le vidoir • Ranger le matériel
SÉCURITÉ	Respecter les règles d'utilisation du jet. Tenue réglementaire : chaussures de sécurité, vêtement et coiffe.

ANIOS PRO

DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT

MODE D'EMPLOI

Le DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT s'utilise
 - en trempage à la dilution de 1%
 (5 pressions de pompe pour 10 litres d'eau),
 - en canon à mousse, en centrale venturi avec Foamer
 ou en spray moussant à la dilution de 3%.
 Rincer à l'eau potable après chaque utilisation.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES

Homologué en traitement bactéricide. Dose d'emploi 1%.
 - Bactéricide (NF T 72-150, NF T 72-170, T 72-300).
 - Fongicide (NF T 72-200).

PRECAUTIONS D'EMPLOI



C : Corrosif

Teneur en Chlorure de didécyldiméthylammonium : 20 g/l.
 Teneur en Hydroxyde de sodium : < 5%.
 R34 : Provoque des brûlures.
 S2 : Conserver hors de portée des enfants.
 S24/25 : Eviter le contact avec la peau et les yeux.
 S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement
 et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
 S37/39 : Porter des gants appropriés et un appareil
 de protection des yeux/ du visage.



LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES N° F9218
 PAVÉ DU MOULIN - 59260 LILLEHELLEMMES FRANCE
 TEL.03.20.67.67.67 - TELECOPIE. 03.20.67.67.68

HYGIENE ALIMENTAIRE

ANIOS PRO

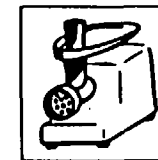
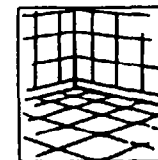
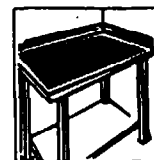
DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT

Homologation : n° 9500083

INDICATIONS :

Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces
 pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires :
 sols, murs, plans de travail, gros matériel,
 véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

APPLICATIONS



MATERIEL



5 kg

HYGIENE ALIMENTAIRE

SUJET N° 6

Vous devez réaliser :

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

Réaliser l'entretien hebdomadaire d'un réfrigérateur de cuisine.

2. des techniques d'aseptisation :

Préparer et stériliser 10 tubes d'eau déminéralisée selon la technique adoptée.

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

- 3.1 Donner le nom de l'appareil utilisé pour la stérilisation effectuée. Préciser son principe.
- 3.2 Citer le nom d'un indicateur pour contrôler l'efficacité de cette stérilisation.
- 3.3 Des prélèvements ont été effectués sur le réfrigérateur avant et après l'entretien. Lire et interpréter le résultat sur pétrifilm (annexe 1).
- 3.4 A l'aide des annexes 2 et 3, déterminer et justifier quel produit est le mieux adapté pour l'entretien du réfrigérateur.

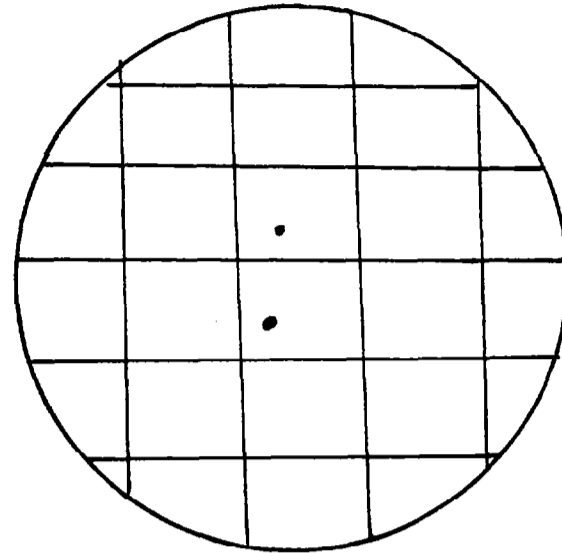
4. au cours ou à l'issue de cette épreuve pratique, vous devez justifier :

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

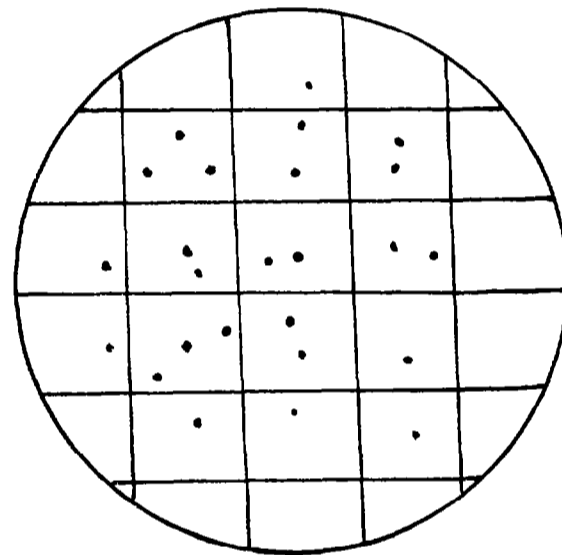
ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999	
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODES : 51 34302	DUREE : 04H00
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 6	COEF. : 3

BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 6	SESSION 1999	Page 1/4
-----------------	---	------------	--------------	----------

PRÉLÈVEMENTS SUR PÉTRIFILM DE L'INTÉRIEUR DU RÉFRIGÉRATEUR



Après entretien



Avant entretien

VRAI
LE Professionnel

**NETTOYANT
DÉSINFECTANT
sans javel
à l'Acti Pin®**

NOUVEAU

VRAI
LE Professionnel
**Nettoyant
Désinfectant
SANS JAVEE
ND 610**
FRAÎCHEUR DES LAINDES
à l'Acti Pin.
5L.

Acti Pin,
principe de désinfection
d'origine naturelle,
breveté par ACTION PIN.
ND 610 triple action,
nettoie, désinfecte, dégraisse.
Sans précaution
particulière d'emploi,
il offre plus de sécurité
même sur le linge.

Biodégradable
à plus de 98%.
NORMES AFNOR
NF T 72-151
NF T 72-171
Conditionnement:
bidon de 5 L

Fabrique par **ACTION PIN** - BP 288 - 40106 Dax Cedex (Landes) - Tél : 58 90 92 00 - Fax : 58 90 92 22

GERMA-CERT

NETTOYANT BACTÉRICIDE FONGICIDE

Homologation du Ministère de l'Agriculture sous le n° 8400298

GERMA-CERT est une formule liquide hautement concentrée à base d'ammonium quaternaire, spécialement conçue pour le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels et équipements utilisés en milieu alimentaire à l'exception des industries de production et de transformation du lait.

GERMA-CERT est efficace sur un très large spectre de bactéries gram+ et gram-. Il peut être utilisé sur toutes surfaces lavables à l'eau où il pénètre et émulsifie les salissures les plus diverses. Il ne favorise pas la corrosion sur les supports métalliques.

GERMA-CERT est conforme à l'arrêté du 27 octobre 1975 modifié, relatif aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires ; il est donc spécialement conçu pour une utilisation en milieu alimentaire :

- Pour le traitement bactéricide dans les conserveries de viandes et de poissons, les abattoirs, boucheries, charcuteries, salaisons, restaurants.
- Pour le traitement bactéricide et fongicide dans les exploitations et industries céréalières, fruitières, maraîchères, viticoles et vinicoles.

GERMA-CERT est conforme aux normes AFNOR :

- NF T 72-150 Concentration bactéricide de 0,50%
- NF T 72-170 Concentration bactéricide de 2,00%
- NF T 72-171 Concentration bactéricide de 0,75%
- NF T 72-190 Concentration bactéricide de 0,80% (spectre 4) et concentration fongicide de 4%

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGES
● Biodégradable à plus de 90%.	⇒ Contribue à la protection de l'environnement.
● Soluble dans l'eau en toutes proportions.	⇒ Très économique.
● Inodore et incolore.	⇒ Sécurité pour la main d'oeuvre et les surfaces traitées.
● Efficace sur un large spectre de bactéries Gram+ et Gram-	⇒ Polyvalent : remplace avantageusement plusieurs produits spécifiques. Réduit les risques d'erreurs.

SUJET N° 7

Vous devez réaliser :

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

Désinfection de la plonge batterie et du siphon de sol.

2. des techniques d'aseptisation :

Trier et conditionner un lot de matériel à stériliser en tenant compte des différents modes de stérilisation à mettre en œuvre.

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

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

3.2 Donner la signification des symboles de l'annexe 1.

3.3 Justifier les précautions ci-dessous à prendre lors de l'utilisation des produits :

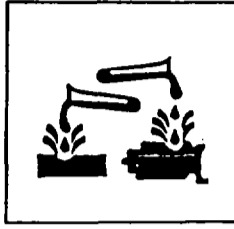
- respecter les dosages
- ne pas mélanger les produits.

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

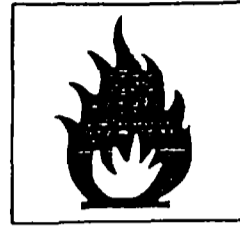
- vos choix technologiques,
- l'organisation de votre travail,
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

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° 7	COEF. : 3

BEP BIOSERVICES	EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PREVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 7	SESSION 1999	Page 1/2
-----------------	---	------------	--------------	----------



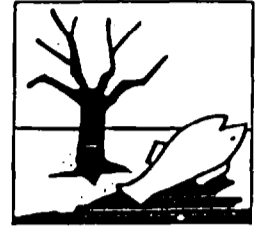
C



F



T



N

guide des responsables achats (ADEPHY)