

SUJET N° 1

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

Assurer le bionettoyage de 3 plans de travail dans le laboratoire.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 1

2. Techniques d'aseptisation :

Réaliser la stérilisation de 10 tubes d'eau déminéralisée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 1

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer le principe du bionettoyage. (5 pts)
- 3.2 Indiquer l'action d'un bactéricide. (2 pts)
- 3.3 Indiquer 3 propriétés liées à l'utilisation de ce produit dans ce secteur professionnel. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	COEF. : 3	Page 1 / 2

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.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 2

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

- Réaliser une spray-méthode sur un sol thermoplastique (10 m2).

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 2

2. Techniques d'aseptisation :

- réaliser le conditionnement et la stérilisation en autoclave d'un couvert destiné à l'alimentation d'un malade dans une zone à très haut risque.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



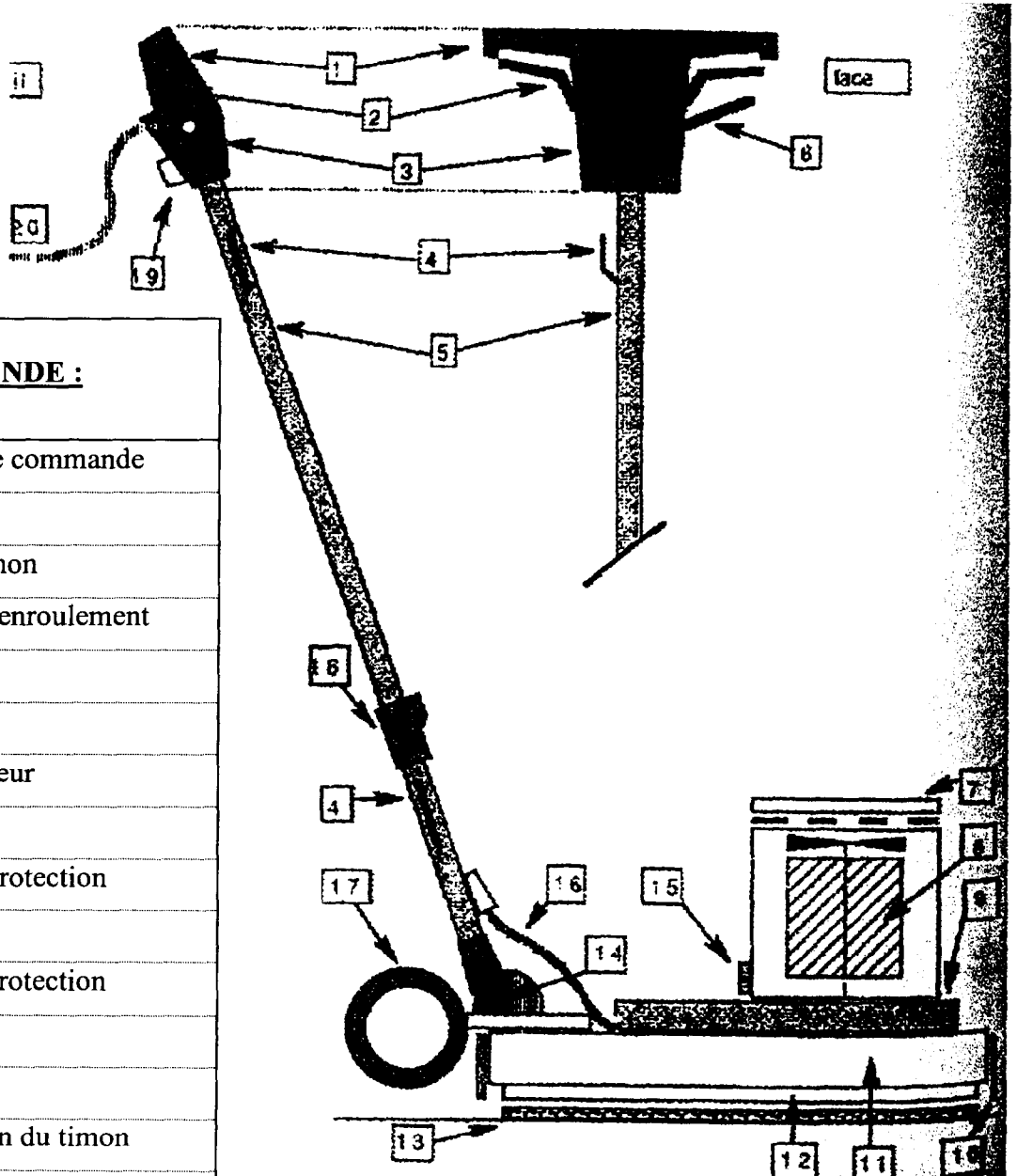
SUJET N° 2

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer le principe de la méthode spray. (4 pts)
- 3.2 Justifier la couleur du disque utilisé lors de la spray – méthode. (2 pts)
- 3.3 Compléter les légendes du schéma de la monobrosse (annexe 1). (4 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	COEF. : 3	Page 1 / 2..

LA MONOBROSSE



LEGENDE :

1	Poignée de commande
2	
3	Tête de timon
4	Crochet d'enroulement
5	
6	
7	Capot moteur
8	
9	Capot de protection
10	Pare-chocs
11	Capot de protection
12	
13	
14	Articulation du timon
15	Disjoncteur thermique
16	Alimentation moteur
17	
18	Support de fixation
19	Prise accessoires
20	

Source : Maintenance et Hygiène des Locaux
Editions Jacques Lamore

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	COEF. : 3	Page 2 / 2''

SUJET N° 3

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

- Réaliser le bionettoyage du secteur PLONGE : bacs, parois et sol.
- Contrôler le travail par un prélèvement de surface à l'aide d'une boîte contact au niveau du bac.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 3

2. Techniques d'aseptisation :

- Conditionner et stériliser 10 lavettes.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 3

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer le principe de fonctionnement de l'autoclave. (3 pts)
- 3.2 Énoncer tous les paramètres de stérilisation en autoclave. (4 pts)
- 3.3 Citer 2 techniques de prélèvement de surface. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 3	COEF. : 3	Page 1 / 1

SUJET N° 4

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

- Assurer le nettoyage d'une banque de distribution.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 4

2. Techniques d'aseptisation :

- conditionner et stériliser 10 lavettes.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 4

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Repérer sur l'étiquetage en annexe le spectre d'activité du produit. (2 pts)
- 3.2 Énumérer 4 précautions d'emploi à prendre lors de l'utilisation de ce produit. (4 pts)
- 3.3 Indiquer le principe de fonctionnement de l'autoclave. (2 pts)
- 3.4 Énumérer les paramètres de la stérilisation. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	COEF. : 3	Page 1 / 2

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	COEF. : 3	Page 2 / 2.

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 didécylidiméthylammonium : 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.

HYGIENE ALIMENTAIRE

ANIOS PRO

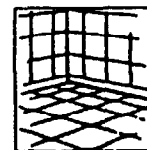
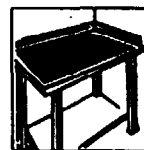
DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT

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° 5

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

- Réaliser le lavage et le séchage mécanisé du sol de la cuisine.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 5

2. Techniques d'aseptisation :

- Conditionner 3 instruments métalliques en vue d'une stérilisation par la chaleur humide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



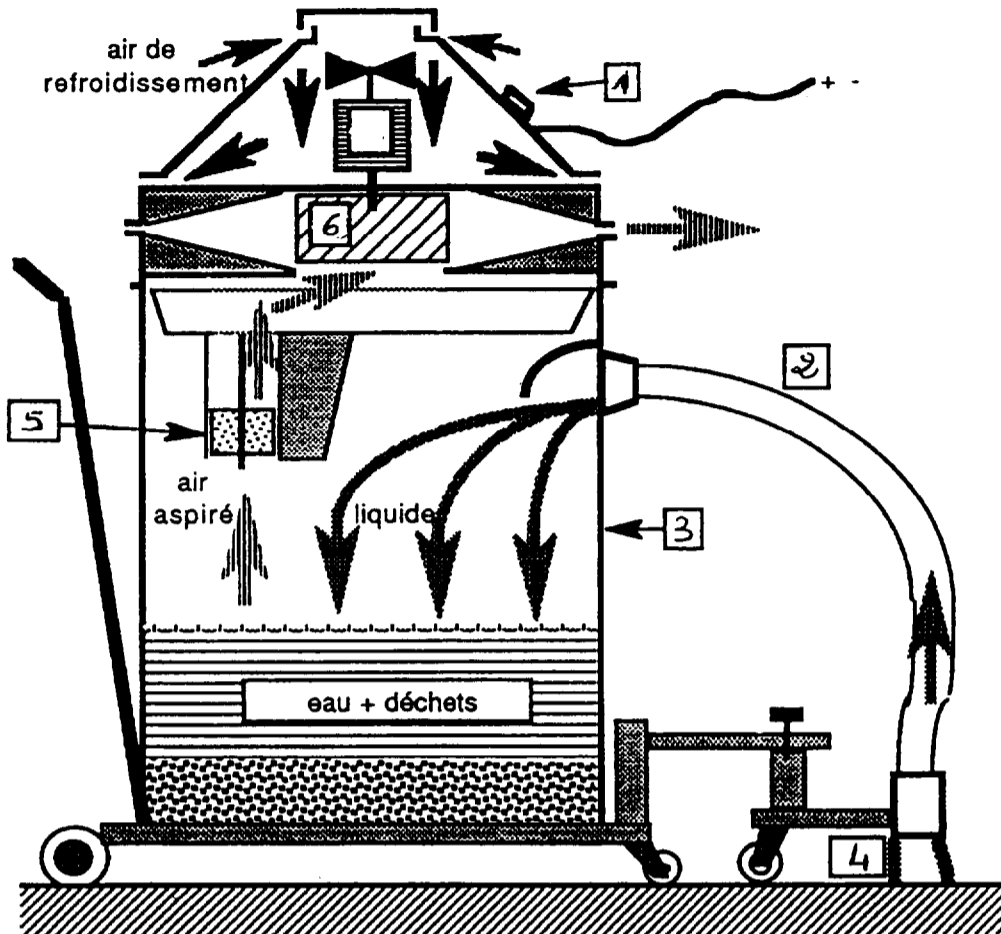
SUJET N° 5

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Compléter le schéma de l'aspirateur mixte « eau et poussières » en annexe 1. (3 pts)
- 3.2 Énumérer les paramètres de la stérilisation par la chaleur humide. (3 pts)
- 3.3 Énoncer 4 critères d'une stérilisation efficace à l'autoclave. (4 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	COEF. : 3	Page 1 / 2

ASPIRATEUR MIXTE « EAU ET POUSSIERE »



Source : Maintenance et hygiène de locaux – Ed. Lanore.

- 1 :
- 2 :
- 3 :
- 4 :
- 5 :
- 6 :

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	COEF. : 3	Page 2 / 2''

SUJET N° 6

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

- Réaliser le bionettoyage d'une cellule de refroidissement.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 6

2. Techniques d'aseptisation :

- Réaliser la stérilisation de 10 tubes de bouillon nutritif.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 6

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer 4 procédés permettant d'obtenir l'état stérile. (4 pts)
- 3.2 Indiquer le procédé le plus approprié pour la stérilisation de chacun des matériaux suivants : (4 pts)
- | | | |
|--------------------|-------------|-------------------------|
| - gants caoutchouc | - verrerie | - instrument métallique |
| - porcelaine | - compresse | - solution de vitamines |
- 3.3 Énoncer 2 paramètres d'une stérilisation efficace par chaleur humide. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 6	COEF. : 3	Page 1 / 1

SUJET N° 7

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

- Réaliser le bionettoyage d'une chambre froide positive.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 7

2. Techniques d'aseptisation :

- 2.1 Conditionner et stériliser un couvert et une serviette.
- 2.2 Lire et interpréter 2 prélèvements de surface, effectués en cuisine centrale, en milieu hospitalier, avant et après un bionettoyage.
En utilisant les documents l'annexe 1 :
Conclure quant à l'efficacité du bionettoyage réalisé.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 7

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer le principe du bionettoyage. (4 pts)
- 3.2 Énoncer l'ordre logique des différentes opérations d'un bionettoyage en secteur alimentaire. (2,5 pts)
- 3.3 Citer 2 procédés de contrôle d'un bionettoyage. (1,5 pt)
- 3.4 Énoncer 1 application pour chacune des techniques de contrôle en fonction du support concerné. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 7	COEF. : 3	Page 1 / 2'

ANNEXE 1 – SUJET N° 7

FICHE D'INTERPRETATION

Voici les normes habituellement admises dans le secteur hospitalier

Nombre de colonies : n	N < 5	5 < n > 10	n > 10
Résultats de la désinfection	Acceptable	Désinfection douteuse Contamination modérée	Mauvaise désinfection

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 7	COEF. : 3	Page 2 / 2''

SUJET N° 8

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

- Réaliser le bionettoyage journalier d'un bloc sanitaire.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 8

2. Techniques d'aseptisation :

- Effectuer la destruction de 4 prélèvements contaminés.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 8

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Justifier l'utilisation de 2 couleurs de lavettes, dans le cas d'un bionettoyage des sanitaires. (2 pts)
- 3.2 A partir de l'annexe 1, préciser pour quelle méthode de bionettoyage est utilisé ce produit et son action. (3 pts)
- 3.3 Énumérer 3 propriétés liées à l'utilisation du produit présenté en annexe 1. (3 pts)
- 3.4 Énoncer la fonction du balai Faubert. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 8	COEF. : 3	Page 1 / 2

ANNEXE 1 – SUJET N° 8
INFORMATION PRODUIT



DETERGENT BACTERICIDE

**pour sols et surfaces lavables
spécialement conçu pour l'hygiène hospitalière**



AIRSANE 33, détergent bactéricide, en doses entièrement solubles dans l'eau, nettoie, désinfecte et désodorise en une seule opération, les sols et les surfaces lavables.

PERFORMANCES DESINFECTANTES

AIRSANE 33 a été testé par :

- Le Laboratoire de la Pharmacie Centrale des Hôpitaux de PARIS, selon le protocole de la norme AFNOR NF T 72-151 (détermination de l'activité bactéricide, méthode par filtration sur membrane).
Conclusion : à la concentration de 1 dose pour 4 litres d'eau, AIRSANE 33 est bactéricide.
- L'Institut PASTEUR, selon le protocole de la norme AFNOR NF T 72-150 (détermination de l'activité bactéricide, méthode par dilution-neutralisation).
Conclusion : à la concentration de 1 dose pour 4 litres d'eau, AIRSANE 33 est bactéricide.

PERFORMANCES DETERGENTES

AIRSANE 33 contient un mélange de détergent synthétique non ionique et de composants synergiques. Son pouvoir mouillant élevé permet à AIRSANE 33 de nettoyer et de dégraisser en profondeur les surfaces traitées.

DESODORISANT AGREABLE

AIRSANE 33 dégage une agréable sensation de fraîcheur persistant après application.

MODE D'EMPLOI

- mettre 1 dose dans un seau vide.
- Ajouter 4 litres d'eau (chaude de préférence).
- Remuer légèrement pour obtenir une solution bien homogène.
- Appliquer avec Faubert, gaze humide, machine, etc....
- Inutile de rincer.

UTILISATION

AIRSANE 33 peut être employé en toute sécurité à la dilution d'emploi, sur les surfaces lavables telles que : carrelages, sols plastiques, peintures lavables et également métaux (chromes, inox, etc...).

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 8	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 9

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

- Effectuer le tri d'un lot de linge qui a été utilisé et mettre le lave-linge en service à 90°C.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 9

2. **Techniques d'aseptisation :**

- Contrôler des lots de matériels après stérilisation.
- Reconditionner et stériliser le ou les lots défectueux.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 9

3. **Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)**

- 3.1 Énoncer le principe de fonctionnement du lave-linge. (4 pts)
- 3.2 Énumérer 3 critères de tri du linge. (3 pts)
- 3.3 Énoncer 2 indices d'une stérilisation non conforme. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 9	COEF. : 3	Page 1 / 1

SUJET N° 10

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

- Effectuer le bionettoyage de la légumerie : plan de travail, bacs et sol.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 10

2. Techniques d'aseptisation :

- Effectuer un prélèvement sur une paroi des bacs de la plonge légume. Lire et interpréter deux prélèvements.
- Réaliser la destruction de ces deux prélèvements.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 10

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

A partir du document présenté en annexe, répondre aux questions suivantes :

- 3.1 Préciser les critères d'efficacité de ce produit. (4 pts)
- 3.2 Identifier le risque encouru lors de l'utilisation de ce produit. (1 pt)
- 3.3 Lister 5 précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit. (5 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 10	COEF. : 3	Page 1 / 2



GV-Sirafan 1

Détergent désinfectant
pour surfaces alimentaires

670

Nettoie et désinfecte en une seule opération, toutes les surfaces lavables.
Recommandé pour les surfaces alimentaires.

Mode d'emploi :

- Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer à l'aide d'une gaze d'essuyage, d'un balai feubert, d'un poste de désinfection Topmater J 30 ou d'un pulvérisateur à pression selon le type de surface (matériels, sols,...).
- La concentration d'utilisation est de 1 %.
- Laisser agir le produit 10 minutes à température ambiante, 30 minutes à basse température (chambres froides).
- Rincer soigneusement. Pour les surfaces en contact avec les aliments, un contrôle du rinçage est obligatoire.

Homologation : N° 9000158 du 05/04/1990.

Produits d'origine végétale

GV-Sirafan 1 est homologue pour le traitement bactéricide des locaux de stockage et de leurs parois par pulvérisation, du matériel de stockage, du matériel de transport et de récolte à la concentration de 0,75 %.

Produits d'origine animale

GV-Sirafan 1 est homologue pour le traitement bactéricide des locaux de stockage et du matériel de transport à la concentration de 2 %.


Matières actives :

Chlorure d'alkyldiméthylammonium : 27,25 g/l soit 2,5 %.

Normes :

L'activité de GV-Sirafan 1 a été testée suivant les normes AFNOR NF T 72 150 et NF T 72 170.
Conserver à une température comprise entre -5 et + 40°C.

Produit réservé à un usage exclusivement professionnel.



XI-

GV- SIRAFAN 1

R 36/38 - Irritant pour les yeux et la peau.

S 24/25 - Eviter le contact avec la peau et les yeux.

S 26 - En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

S 28 - Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Fiche de données de sécurité gratuite par le service DIESE 08 36 05 00 99 sur Minitel. (Décret 92-1261 du 03.12.1992).

Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être au contact des denrées alimentaires.

POIDS NET: 10KG Fabrique en France

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 10	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 11

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

- Assurer le bionettoyage d'un robot coupe-légumes après son utilisation.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 11

2. Techniques d'aseptisation :

- Détruire 4 prélèvements contaminés.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 11

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Énoncer les 2 risques présents lors de l'entretien d'un robot coupe-légumes. Justifier votre réponse. (4 pts)
- 3.2 Citer la technique de prélèvement, permettant de contrôler l'efficacité du bionettoyage, réalisée sur la lame du robot coupe-légumes. Justifier votre réponse. (2 pts)
- 3.3 Énoncer l'ordre logique d'utilisation du produit présenté en annexe. (4 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 11	COEF. : 3	Page 1 / 2



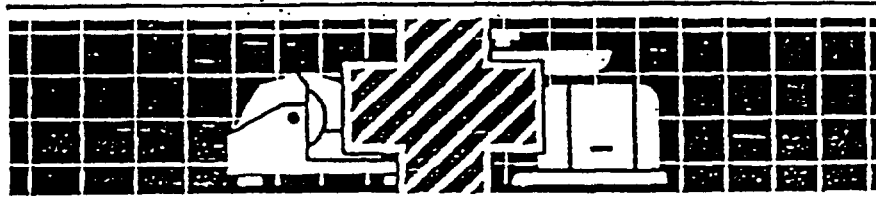
Sirafan mousse chlorée

Détergent désinfectant
pour surfaces alimentaires

955

49507/GP/MML/S3 0472 NC=572603

Bactéricide



Henkel GV



Sirafan
Mousse chlorée
Détergent désinfectant 955
pour surfaces alimentaires

Élimine rapidement les saletés sur les surfaces alimentaires. Emploi déconseillé sur l'aluminium. Activité testée selon la norme NF T 72-150.

Mode d'emploi : Distribuer le produit à l'aide d'un canon à mousse de type CM 35, CM 110, AM 50 ou avec un HP 80 équipé d'une lance "mousse". Laisser agir 15 à 20 minutes. Rincer à grande eau.

Dosage : doser à 3 %.

Stockage : Conserver à température > 0°C.

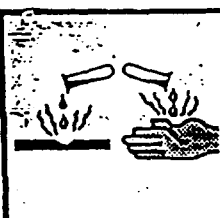
Conforme à la législation réglementant les produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être au contact des denrées alimentaires.

Henkel GV 

Votre partenaire pour l'hygiène en collectivités et industries de services

POIDS NET :
10kg
EMB 51108

Fiche de données de sécurité gratuite par le service Détergents, 3605 0099 sur Minkal (Décret 87-200 du 25.03.1987).

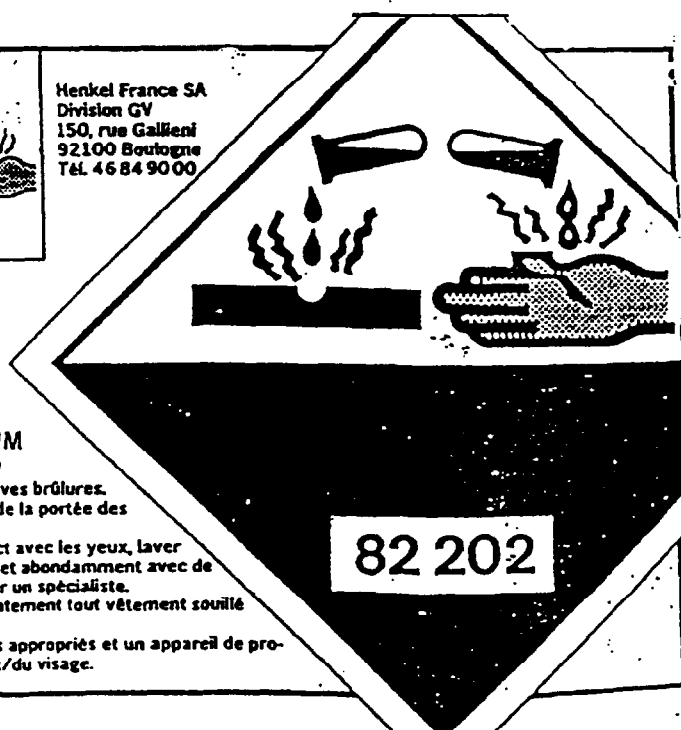


C-Corrosif

Henkel France SA
Division GV
150, rue Gallieni
92100 Boulogne
Tél. 46 84 9000

Contient de l'
**HYDROXYDE
DE POTASSIUM**
en solution à 9,5 %

- Provoque de graves brûlures.
- Conserver hors de la portée des enfants.
- En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
- Enlever immédiatement tout vêtement souillé ou éclaboussé.
- Porter des gants appropriés et un appareil de protection des yeux/du visage.



BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 11	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 12

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

- Effectuer le bionettoyage journalier d'un bloc sanitaire.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 12

2. Techniques d'aseptisation :

- Détruire un lot de 4 boîtes contact.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 12

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

A partir du document en annexe :

- 3.1 Repérer sur l'étiquette du produit, les familles de micro organismes sur lesquelles agit le produit (3 pts)
- 3.2 Déterminer le dosage adapté au bionettoyage d'un bloc sanitaire. (3 pts)
- 3.3 Indiquer si ce produit peut être utilisé pour l'entretien d'un plan de travail en cuisine. Justifier votre réponse. (1 pt)
- 3.4 Énumérer 3 précautions d'emploi de ce produit. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 12	COEF. : 3	Page 1 / 2

FICHE TECHNIQUE

SANIFORM

**SOLUTION DESINFECTANTE
DETERGENTE**

**BACTERICIDE • FONGICIDE
VIRUCIDE**

Principes actifs :

Glutardialdéhyde -
Formaldéhyde - Glyoxal -
Tensio-actifs non ioniques -
Tensio-actifs cationiques

PH7 en solution d'emploi

Biodégradabilité > 90 %

Conforme aux normes AFNOR T 72151



sanisol



Zone d'Activité - Avenue des Ormeaux - Cidex 3 - 78190 Montigny-Le Bretonneux
Tél 30 43 03 54 - Telex 697 411
S.A.R.L. au capital de 300 000 F - R.C. Versailles B 739 804 195

Mode d'emploi : dose de 20 ml

SOLS-MURS



INSTRUMENTS



**FORTE
CONTAMINATION**



Précautions d'emploi :

Ne pas avaler - A ne pas associer à d'autres produits -
Eviter tout contact avec les yeux, les muqueuses.
En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire



sanisol



FUR 91017

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 12	COEF. : 3	Page 2 / 2''

SUJET N° 13

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

- Assurer le lavage de surfaces vitrées de la salle de restaurant.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 13

2. Techniques d'aseptisation :

- Lire 2 prélèvements de surface effectués avant et après un bionettoyage.
- Conclure quant à l'efficacité du bionettoyage.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

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



SUJET N° 13

3. Technologie (répondre par écrit aux questions suivantes – 30 mn) (10 points)

- 3.1 Identifier 2 types de salissures que l'on peut trouver sur les vitres. (2 pts)
- 3.2 Énoncer 5 critères de choix d'un désinfectant. (5 pts)
- 3.3 Énoncer le principe du bionettoyage. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	DUREE : 04H00	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 13	COEF. : 3	Page 1 / 1