

Académie de Lyon		Session 1999		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé</b> BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION				34302	A   35
				22122	
Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (Microbiologie.)				EP1 e)	L   30
Coefficient : BEP/5 - CAP/6	Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillet : 1/3			R   42

I -

- 1.1) -Elles sont porteuses de micro-organismes pouvant être à l'origine d'infections. **0,5pt**
- 1.2) -Contamination manuportée. **0,5pt**
- 1.3) Flores microbiennes des mains :-Résidente ou permanente,  
-Transitoire ou passagère **2x0,5pt**
- 1.4) -Toxi-infection alimentaire,  
-infections nosocomiales **2x1pt**

II -

- 2.1) -produit adéquat : savon liquide,  
-durée de lavage suffisant,  
-poste de lavage avec commandes non manuelles  
-séchage soigné avec essuie-mains à usage unique **4x0,5pt**
- 2.2) le lavage des mains ne permet pas d'éliminer tous les micro-organismes : ne détruit pas toute la flore résidente. **1pt**
- 2.3)

Types de lavage	Protocoles de lavage	Action sur les micro-organismes
Lavage simple	-mouiller les mains -se savonner avec un savon liquide -insister sur les espaces inter-digitaux et le tour des ongles -rincer et sécher <b>1pt</b>	Flore transitoire éliminée  <b>1pt</b>
lavage antiseptique	-mouiller les mains et les poignets -se savonner avec un savon antiseptique* -insister sur les espaces inter-digitaux -rincer et sécher <b>1pt</b>  * ou utiliser un savon simple, rincer + antiseptique.	Flore transitoire + une petite partie de la flore résidente éliminée.  <b>1pt</b>

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé</b> BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION			34302	A : 35
			22122	
Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (Microbiologie.)		EP1	c)	L : 50
Coefficient : BEP/5 - CAP/6	Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillet :	2/3	R : 42

III -

3.1) micro-organismes pathogènes : micro-organismes produisant des troubles de santé. **0,5pt**

3.2) origine de la biocontamination : porteur de staphylocoques chez le personnel **1pt**

3.3) 3 mesures pour éviter cette biocontamination :

- lavage des mains
  - port de gants
  - port du masque (ou tenue adaptée à la préparation des choux)
  - dépistage des porteurs sains
  - arrêt de travail
  - éviter tout acte pouvant être à l'origine d'une biocontamination
- (Ex. : goûter la crème avec le doigt)

**3x0,5=1,5pt**

3.4) Il s'agit d'une endotoxine (ou toxine sécrétée par l'aliment)  
provoquant une T.I.A.C. (intoxication acceptée)

**0,5pt**  
**0,5pt**

**BEP + 10 pts**

IV - BEP Seulement.

4.1) Biocontamination : c'est la présence de micro-organismes indésirables qui provoquent des effets néfastes sur un être vivant ou un procédé de fabrication biologique (produit de fabrication ou aliment)

\* Autres réponses : présence de micro-organismes sur une surface ou contamination d'une surface par des micro-organismes.

**1pt**

4.2) Origines des biocontaminations :

- les milieux naturels : sol, air, eau
- les flores commensales animales
- les flores commensales humaines

**3x0,5pt**

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	EP1 c)	A: 35
				L: 50
Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (Microbiologie.)		Feuillet : 3/3		R: 42
Coefficient : BEP/5 - CAP/6	Durée : BEP/4 - CAP3			

4.3) Influence des T° sur les bactéries :

Températures	Action sur les bactéries
120°C pendant 30mn en chaleur humide	-destruction de toutes les bactéries y compris les spores
65°C	-arrêt de la multiplication bactérienne
37°C	-développement intense des bactéries
3°C	-multiplication lente (arrêt de la toxinogénèse : facultatif)
-18°C	-arrêt de la multiplication bactérienne

5x0,5=2,5pts

4.4) Définition de la chaîne du froid : l'ensemble des étapes de fabrication, de transport, de stockage d'un produit.

Celles-ci doivent respecter la température de conservation.

1pt

4.5) Deux types de bionettoyage :

Bionettoyage classique	Bionettoyage combiné
-lavage avec un produit détergent -rinçage -désinfection -rinçage (facultatif)	-lavage - désinfection avec un produit détergent-désinfectant -rinçage (facultatif)

2pts

4.6) 4 facteurs du cercle de « Sinner » :

- concentration
- mode d'application
- temps d'application
- température

4x05pt