



Partie 1 – Maîtrise des connaissances (10 points)

« Ecotel » est un hôtel éco-responsable participatif. La clientèle se voit offrir des réductions en fonction de leurs actions éco citoyennes. Le responsable de cet établissement met tout en œuvre pour réduire l'impact de l'entreprise sur l'environnement tout en garantissant le confort des clients et du personnel.

La salle de bain est une pièce qui demande un renouvellement de l'air permanent.

1. Lister les différents polluants rencontrés dans la salle de bain.
2. Proposer des solutions pour renouveler l'air.
3. Justifier la nécessité de maîtriser l'humidité dans la salle de bain.

Les salles de bain sont étroites. Les employés sont exposés à des risques professionnels.

4. Identifier la nature du danger.
5. Proposer des dommages possibles pour les employés.
6. Différencier un accident de travail d'une maladie professionnelle.

Le choix des éclairages joue un rôle essentiel pour réduire le coût de l'électricité.

7. Indiquer les fonctions de l'éclairage.
8. Argumenter le fait que l'éclairage d'une cuisine et l'éclairage d'une chambre soient différents.

Les chambres d'hôtel sont composées de matériaux naturels isolants permettant de limiter les échanges sonores, lumineux et thermiques. Les clients ont ainsi un sommeil apaisé.

9. Indiquer les rôles du sommeil sur l'organisme.
10. Caractériser les rythmes biologiques.
11. Justifier l'importance de la synchronisation des rythmes biologiques sur le métabolisme.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|--|---|--|--|--|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Modèle CCYC : ©DNE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nom de famille (naissance) : <small>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</small> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Prénom(s) : | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° candidat : | | | | | | | | | | | N° d'inscription : | | | | | | | | | |
|  <small>Liberté • Égalité • Fraternité</small> <small>RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</small> | <small>(Les numéros figurent sur la convocation.)</small> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Né(e) le : | | | / | | | / | | | | | | | | | | | | | |

1.1

Partie 2- Exploitation de documents (10 points)

Thème : Bonnes pratiques et qualité : des démarches pour la satisfaction du client.

- Comment se prémunir de la contamination et du développement des microorganismes dans les denrées alimentaires ?

Le gérant de l'auberge « Au petit fermier », souhaite valoriser les circuits courts afin de proposer des produits de qualité à sa clientèle. Son approvisionnement se fait principalement auprès de petits producteurs fermiers labellisés Bio.

La carte du restaurant propose un large panel de fromages avec une préférence pour les fromages de terroirs au lait cru. L'un des fournisseurs, La Ferme D., a dû fermer ses portes suite à des cas de contamination à la *Listeria* (annexe 1).

Les annexes 2, 3 et 4 présentent les caractéristiques de *Listeria monocytogenes* ainsi que les principales sources de contamination.

1. Caractériser les paramètres de croissance de la bactérie *Listeria monocytogenes*.

Les services du Ministère de l'agriculture ordonnent le retrait de la vente et le rappel de tous les produits laitiers fabriqués par la ferme D.

2. Expliquer pourquoi la mesure de rappel est également étendue aux aliments « non fabriqués mais revendus » par la ferme incriminée.
3. Identifier, en utilisant la méthode des 5M (Matière, Milieu, Méthodes, Matériel, Main d'œuvre), les différentes causes possibles de contamination d'un fromage au lait cru (deux causes par « M » sont attendues).
4. Présenter les deux causes les plus probables de cette contamination.

Listeria monocytogenes, est largement répandue dans l'environnement et de nombreux aliments peuvent être contaminés.

5. Relever les trois denrées autres que le fromage, susceptibles d'être contaminées par *Listeria monocytogenes*.
6. Proposer et justifier quatre mesures de prévention à mettre en place au sein de l'auberge « Au Petit Fermier » afin d'éviter toute contamination lors du traitement de ces denrées.

Des dispositions réglementaires imposent aux transformateurs de produits alimentaires, notamment les restaurateurs, de réaliser des autocontrôles sanitaires et de mettre en place un programme d'analyses microbiologiques.



7. Citer deux autocontrôles pouvant être mis en place par le gérant de l'auberge.

8. Expliquer l'intérêt pour un restaurateur de les réaliser.

Annexe 1 : Communiqué de presse du ministère sur des cas de listériose.

Signalement de cas de listériose : retrait et rappel de produits laitiers bio de la Ferme D. (67) – 10/09/2019

Les investigations conduites depuis plusieurs jours par les services de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Bas-Rhin dans l'établissement « Ferme D. » actuellement mis en cause dans des cas de Listériose humaine ont révélé de graves dysfonctionnements dans l'entreprise. [...]

A ce jour, sept personnes atteintes de listériose et, infectées par la même souche de *Listeria*, ont été identifiées par le Centre national de référence (CNR) des *Listeria*. Une huitième personne pourrait également être concernée.

De nouveaux éléments de l'enquête établissent que des autocontrôles défavorables de l'établissement « Ferme D. », portant sur des denrées produites, n'ont pas été présentés lors de l'inspection des services de contrôle de l'alimentation réalisée sur le site de la société le 6 septembre dernier. Par ailleurs, les résultats d'analyses obtenus ce jour suite à des prélèvements officiels établissent une contamination étendue des locaux de l'établissement et une contamination de certains produits alimentaires.

Considérant ces nouveaux éléments qui signent une contamination persistante des productions, les services du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation ordonnent ce jour le retrait de la vente et le rappel de TOUS les produits laitiers de la marque Ferme D. de type yaourts, crèmes, fromages blancs et fromages, flans,... et cela quelle que soit la date limite de consommation (DLC) / date de durabilité minimale (DDM). Compte tenu de la contamination des locaux, tous les produits de négoce (fromages et charcuteries) non fabriqués mais revendus par la Ferme D. sont concernés par le retrait-rappel. [...]

Source : MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, communiqué, [en Ligne], disponible sur <http://agriculture.gouv.fr> (consulté le 15/10/2019)

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

Prénom(s) :

N° candidat : N° d'inscription :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

Né(e) le : / /



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

1.1

Annexe 2 : Fiche du ministère de la santé

La listériose est une maladie à déclaration obligatoire rare mais grave, due à une bactérie appelée *Listeria monocytogenes*, transmise à l'homme par voie alimentaire. La listériose peut avoir des conséquences particulièrement graves chez la femme enceinte et le nouveau-né, ainsi que chez les personnes dont le système immunitaire est affaibli (personnes immunodéprimées et personnes âgées).

La prévention de la listériose consiste, pour ces sujets à risque, à éviter de consommer les aliments les plus fréquemment contaminés et à respecter certaines règles d'hygiène lors de la manipulation et la préparation des aliments.

Qu'est-ce que la listériose ?

La listériose est une maladie due à *Listeria monocytogenes*, une bactérie de petite taille, à Gram positif, aéro-anaérobie. Bactérie ubiquiste, elle est très résistante dans le milieu extérieur et sa température optimale de croissance se situe entre 30 et 37°C. Sensible à la chaleur, elle est détruite après une cuisson de 30 minutes à 60°C.

Listeria monocytogenes est une bactérie largement répandue dans l'environnement. On la retrouve dans le sol, l'eau, les végétaux et dans de nombreux réservoirs animaux. Il s'agit d'une cause importante de zoonose chez les ruminants, chez qui l'infection se perpétue par cycle féco-oral. Elle peut être également présente dans l'environnement domestique (réfrigérateurs et congélateurs ménagers) car, contrairement à la plupart des autres bactéries, elle est psychrophile, c'est-à-dire qu'elle peut se développer à basse, voire très basse température.

Mode de contamination par *Listeria* :

La contamination humaine par *Listeria* est essentiellement alimentaire (produits laitiers - en particulier les fromages au lait cru - certaines charcuteries, produits de la mer, les végétaux). La bactérie peut contaminer tous les stades de la chaîne alimentaire en colonisant les sites de fabrication des aliments. Comme elle est sensible à la chaleur, elle est en principe absente des aliments cuits et des conserves, sauf si une contamination intervient après la cuisson. Du fait de son aptitude à se multiplier à basse température, *Listeria* est souvent présente dans les aliments réfrigérés à durée de conservation longue.

D'autres voies de transmission existent mais sont rares, telles que la contamination du fœtus au cours de la grossesse, la contamination du nouveau-né lors de l'accouchement. [...]

Source : MINISTERE DES SOLIDARITES ET DE LA SANTE, Fiche Qu'est-ce que la Listériose ?, [en Ligne], disponible sur <https://solidarites-sante.gouv.fr> (consulté le 17/10/2019)



Annexe 3 : Caractéristiques de croissance de *Listeria monocytogenes*


| Paramètres* | Croissance | | |
|------------------|------------------------------|----------|----------|
| | Minimale | Optimale | Maximale |
| Température (°C) | -2 | 30-37 | 45 |
| pH | 4,0 – 4,3 | ≈ 7 | 9,6 |
| A _w | 0,92 (0,90 avec du glycerol) | 0,99 | / |

* Ces paramètres sont dépendants entre eux et ne doivent pas être considérés de façon séparée.

Source : ANSES, [en ligne], disponible sur <http://www.anses.fr> (consulté le 17/10/2019)

Annexe 4 : Principales sources de contamination et multiplication en élevage et en fabrication de produits laitiers pour *Listeria*

A- Principales sources de contamination / Elevage

| | | Contamination | Multiplication |
|--|--|---------------|----------------|
| Alimentation | Aliments, eau, contaminés | ■ | |
| Etable | Litière contaminée, sol boueux, fumier contaminé | ■ | |
| Traite | Mamelle souillée, infectée | ■ | |
| | Hygiène/technique | ■ | |
| | Machine à traire | ■ | |
|  Citerne : stockage | T°C, vitesse, refroidissement | | X |
| | Nettoyage, entretien | ■ | |

