

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE

CALCULATRICE INTERDITE

En tant que Technicien Supérieur en Economie Sociale Familiale, vous avez la responsabilité du suivi de la distribution des repas dans les cantines des écoles maternelles d'une commune de 7000 habitants et en particulier du respect des conditions d'hygiène.

La distribution des repas est réalisée dans quatre cantines scolaires situées dans chacune des écoles maternelles. Elles reçoivent les aliments provenant de la cuisine centrale en liaison chaude et effectuent le déconditionnement, le portionnage des entrées et desserts et parfois l'assemblage de certaines préparations. Sur chaque site, le personnel composé de trois ATSEM * et d'une femme de service, sert le déjeuner à un groupe de quatre-vingt à cent enfants âgés de 2 à 6 ans. Considérées comme « cuisines satellites effectuant des manipulations de denrées », ces cuisines sont soumises à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les locaux sont pourvus d'équipements sanitaires distincts pour les enfants et pour le personnel. Le même type d'équipement existe dans la cuisine satellite, ainsi qu'un distributeur de gants à usage unique. Un protocole de lavage des mains est affiché dans ces locaux.

Vous recevez le résultat d'une analyse bactériologique pratiquée dans le cadre d'autocontrôles portant sur des éclairs pralinés. Elle comporte la conclusion « Qualité bactériologique non satisfaisante ». La cuisine centrale a fabriqué d'une part l'éclair en pâte à choux et d'autre part la garniture. A certaines cuisines satellites, elle a fourni les éclairs pralinés, à d'autres les éléments à assembler. Deux échantillons ont été prélevés, l'un provenait d'un lot d'éclairs assemblés dans la cuisine centrale, l'autre d'un lot d'éclairs assemblés dans une cuisine satellite. Seule cette dernière analyse s'est révélée « non satisfaisante ».

1. La réception de ce document vous conduit à un travail d'enquête et de réflexion.

Une recherche portant sur les conditions d'assemblage de ces éclairs dans la cuisine satellite permet de préciser que :

- l'injection de crème dans le biscuit a été réalisée par le personnel chargé de la restauration, l'opération a été réalisée à mains nues et sans masque de protection.
- la température de la crème pralinée était de 2°C à réception, les éclairs ont été conservés environ une heure au réfrigérateur à 6°C avant distribution.

1.1 Justifiez la conclusion du responsable du laboratoire d'analyse et identifiez l'origine probable de la contamination.

1.2 Compte tenu des pratiques révélées, vous vous interrogez sur les risques pour les convives. Donnez les signes d'alerte des toxi-infections alimentaires et précisez les obligations du responsable.

2. Vous souhaitez rappeler aux personnels les exigences de l'arrêté du 29 septembre 1997, concernant les mesures d'hygiène relatives aux personnels. Préparez un document synthétique, destiné à être affiché, présentant ces exigences et leurs justifications.

BTS ECONOMIE SOCIALE FAMILIALE		
Session 2002	Sciences appliquées à l'alimentation et à la santé	Coef. 3
Code : 02NC-ESSAS	Durée : 3 heures	Unité E.3
		Page 1/6

3. Vous décidez de conduire une action de formation auprès des personnels pour montrer d'une part l'importance de la peau dans la contamination par contact et d'autre part son rôle contre la pénétration des micro organismes. Vous utiliserez un schéma simplifié de coupe de peau.

3.1 Annotez le schéma fourni (en annexe et à rendre avec la copie).

3.2 Rédigez le commentaire que vous exposerez à votre public pour expliquer ce double rôle.

4. Conscient de la meilleure efficacité d'un protocole de lavage des mains expliqué aux personnels, vous décidez d'inclure ce travail dans la session de formation.

4.1 Précisez les buts du lavage des mains et les circonstances spécifiques de cette pratique pour les personnels de cantine d'école maternelle.

4.2 Expliquez le protocole de lavage des mains tel que vous le présentez au personnel.

* ATSEM : Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles

ANNEXES

Annexe 1 : Résultat d'analyses bactériologiques.

Annexe 2 : Extrait de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Annexe 3 : Protocole de lavage des mains affiché dans la cuisine.

Annexe 4 : Coupe de la peau à annoter et à rendre avec la copie.

Barème

Question	Nombre de points
1	11 points
2	10 points
3	17 points
4	16 points
Clarté et rigueur	6 points

Soit :

Critères d'évaluation	Nombre de points
- Maîtrise des connaissances et du vocabulaire scientifique et technique	25 points
- Qualité du raisonnement	15 points
- Pertinence des choix et adaptation du langage au public	14 points
- Clarté et rigueur de l'expression	6 points
TOTAL	60 points

ANNEXE 1

Résultat d'analyses bactériologiques

PRODUIT : Eclair praliné

Lot : NEANT

D.L.C. : NEANT

Température du produit : 6°C

Remarques :

Date de fabrication : 22/10/2001

Etat à réception : REFRIGERE

Température ambiante du local de

préparation (cuisine satellite) : 20,3°C

Paramètres	Méthodes	Ech 1 ECLAIR	Normes
<u>Bactériologie Alimentaire</u>			
Anaérobies sulfito-réducteurs / g	XP V08 061 10/96 37°C	<10	<10
Escherichia coli / g	NF V08 053 12/93	1200*	<10
Flore aérobie mésophile	NF V08 051 02/99 48H	38 000	300 000
Salmonella	MSRV	Abs/25g	Abs/25g
Coliformes totaux / g	NF V08 050 02/99	38 200	1 000
Staphylocoque à coagulase positive / g	NF 108 057/2 11/94	<10	<100
Conclusion :			
Qualité bactériologique non satisfaisante pour les analyses effectuées			

* nombre estimé

Abs = Absence

Arrêté du 29 septembre 1997 (Extrait)

...

Chapitre IV
Dispositions relatives au personnel

Art. 27. - Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés. A l'exception de la zone de distribution, ces vêtements sont de couleur claire et comprennent notamment des chaussures réservées au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation correctement maîtrisée des gants à usage unique.

Le responsable de l'établissement est tenu de prendre les mesures nécessaires afin que le passage de toute autre personne appelée, à quelque titre que ce soit, à pénétrer dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées ne puisse constituer une source de contamination pour les denrées ou leur environnement.

Art. 28. - Aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, dès lors qu'il existe de ce fait un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des organismes pathogènes.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

Art. 29. - Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

Il s'assure que les effectifs en personnel sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Chapitre V
Hygiène des salles de restaurant et des locaux similaires

Art. 30. - Les salles de restaurant et les locaux similaires ne doivent pas, du fait de leur aménagement ou de l'usage qui en est fait, constituer un risque d'insalubrité pour les denrées.

La présence d'animaux de compagnie y est interdite, à l'exception des chiens guides d'aveugles.

Les murs, plafonds, cloisons et sols, ainsi que l'ameublement, sont maintenus en bon état de propreté permanent. Le nettoyage ou le lavage du sol est effectué au minimum après chaque journée de travail.

Les ustensiles susceptibles de se trouver au contact des aliments et de l'eau de boisson sont tenus en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Les toilettes des consommateurs, comprenant cabinets d'aisances et lavabos, sont maintenues en constant état de propreté et de bon fonctionnement. Elles sont pourvues en permanence de papier hygiénique et les cabinets d'aisances, équipés de chasse d'eau, ne doivent jamais communiquer directement avec la salle où sont servies les préparations culinaires, ni avec les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires. Elles ne doivent pas être accessibles par la cuisine.

Art. 31. - En libre service, les meubles de distribution des plats sont aménagés de façon que les aliments proposés soient tenus à l'abri des souillures et que les manipulations indésirables de la part des consommateurs soient limitées.

Les préparations culinaires destinées à être servies froides présentées en libre service doivent être conformes aux dispositions de l'article 23.

Chapitre VI
Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives

Art. 32. - Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1er conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant, chimique, dans les meilleures conditions possibles. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

Art. 33. - Dès qu'il en a connaissance, le responsable d'un établissement est tenu de signaler au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales, conformément au décret n° 86-770 du 10 juin 1986 susvisé, ainsi qu'au directeur des services vétérinaires toute survenue, parmi les consommateurs fréquentant son établissement, d'au moins deux cas groupés de symptomatologie similaire qui pourraient être rapportés à une origine alimentaire commune.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, le responsable de l'établissement tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus comprenant les denrées effectivement servies ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.


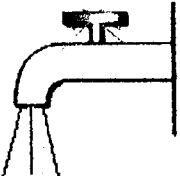
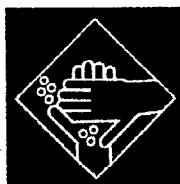

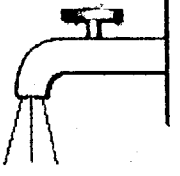
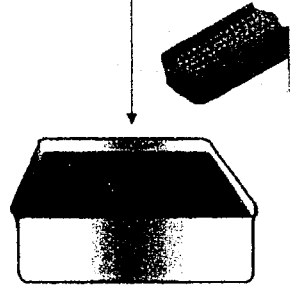

Pour un organisme placé sous l'autorité du ministre de la défense, la déclaration est faite par le médecin de collectivité de l'hôpital des armées de rattachement, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au chef de groupe de secteurs vétérinaires dont relève cet organisme.

TITRE II
DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES RELATIVES
AUX ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES
PREPARATIONS CULINAIRES ELABOREES A
L'AVANCE

Art. 34. - Sont soumises à ces dispositions spécifiques les cuisines fabriquant sur place des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service et les cuisines livrant des lieux de consommation non attenants, ...

CUISINE SATELLITE -

LAVAGE DES MAINS

SURFACES	PRODUIT	DOSAGE	METHODE	FREQUENCE	CONTROLE	RESPONSABLE
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg); font-size: 2em; font-weight: bold;">LAVAGE DES MAINS</p>	 <p style="text-align: center;">ACTISENE MANOSENE</p>	<p style="text-align: center;">35°C</p>	<p style="text-align: center;">QUAND : A chaque début de service</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Se mouiller les mains et les avant-bras après avoir retiré montres et bijoux</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Masser pendant 1 mn en insistant sur les espaces interdigitaux</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Brosser soigneusement les ongles</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Rincer abondamment et essuyer avec du papier à usage unique</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>Faire tremper la brosse dans de l'ACTISENE C300</p> </div>	<p style="text-align: center;">ENTRE CHAQUE MANIPULATION</p> <p style="text-align: center;">A LA SORTIE DES TOILETTES</p> <p style="text-align: center;">APRES CHAQUE SERVICE</p>		

ANNEXE 4

Coupe de peau à annoter et à rendre avec la copie

