|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM :............................................  Prénom : .......................................  Date : ............................................ | **L’ENTRETIEN DU MATÉRIEL,**  **DES ÉQUIPEMENTS ET DES LOCAUX** | **C:\Users\sophie\Pictures\Mes numérisations\2014-04 (avr.)\numérisation0001 - Copie.jpgMicrobiologie appliquée**  **à l’hygiène et**  **à la prévention** |

***Objectifs : -Différencier nettoyage et désinfection.***

***-Classer les types de salissures et le mode d’action des produits d’entretien.***

***-Énoncer les paramètres déterminant l’efficacité du bionettoyage.***

***-Justifier les précautions d’emploi et d’utilisation des produits.***

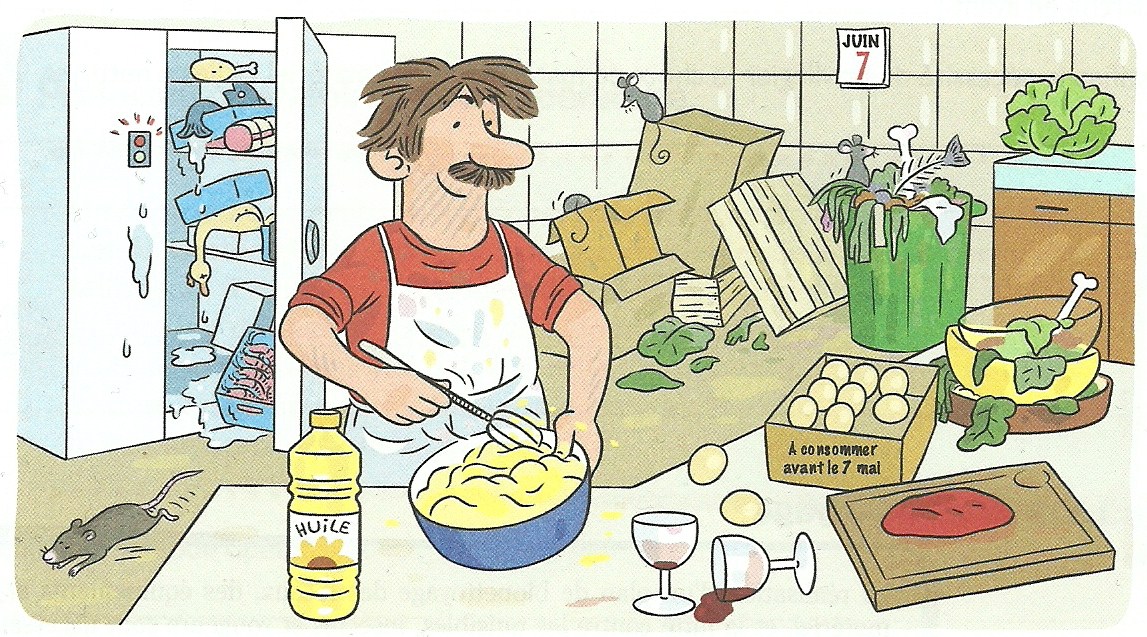
***-Justifier les différentes étapes d’un plan de bionettoyage et/ou de désinfection adapté au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures et de la règlementation.***

**Situation** :

Lors d’une inspection de contrôle des services d’hygiène dans le restaurant « L’étoile », les inspecteurs déplorent le non-respect des normes d’hygiène.

Dans la cuisine, des saletés (cartons, emballages divers, épluchures,...) jonchent le sol encrassé. L’état de la chambre froide est lamentable ; elle semble n’avoir été nettoyée que rarement. Des souris et des rats ont aussi été découverts.

Le verdict tombe, le restaurant sera fermé vu les risques de santé auxquels il expose les clients.

****

Compléter la suite de la séquence sur "l'entretien du matériel, des équipements et des locaux" Pages 84-85-86 du manuel de sciences appliquées (pages scannées jointes) Bon courage, à bientôt

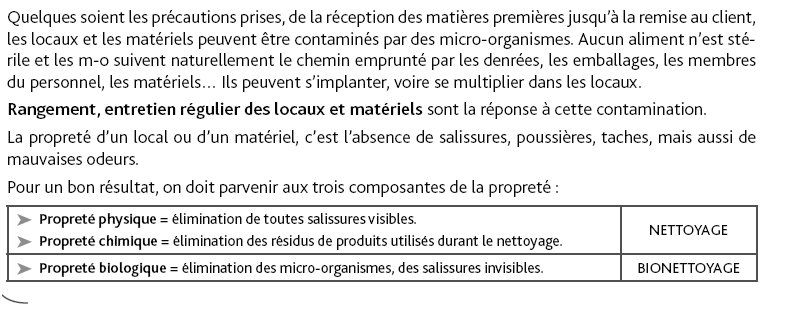
☞ **Expliquer** la décision des inspecteurs de fermer le restaurant « L’étoile », en vous aidant de l’illustration ci-dessus.

☞**Déduire** les origines de contamination en vous aidant de la méthode des 5M.

☞**Préciser** le risque de telles pratiques.

**I- L’HYGIÈNE DU MILIEU ET DU MATÉRIEL**

**Document 1 : La propreté**

****

*Source : Sciences Appliquées Delagrave CAP 2018*

**En résumé**

**⮱Définitions :**

-**Hygiène** : règles et pratiques nécessaires au maintien de la santé et de la propreté.

-**Mention « contact alimentaire** » :

-**Désinfection** :

**-Bionettoyage** :

**⮱Les produits de nettoyage et de désinfection**

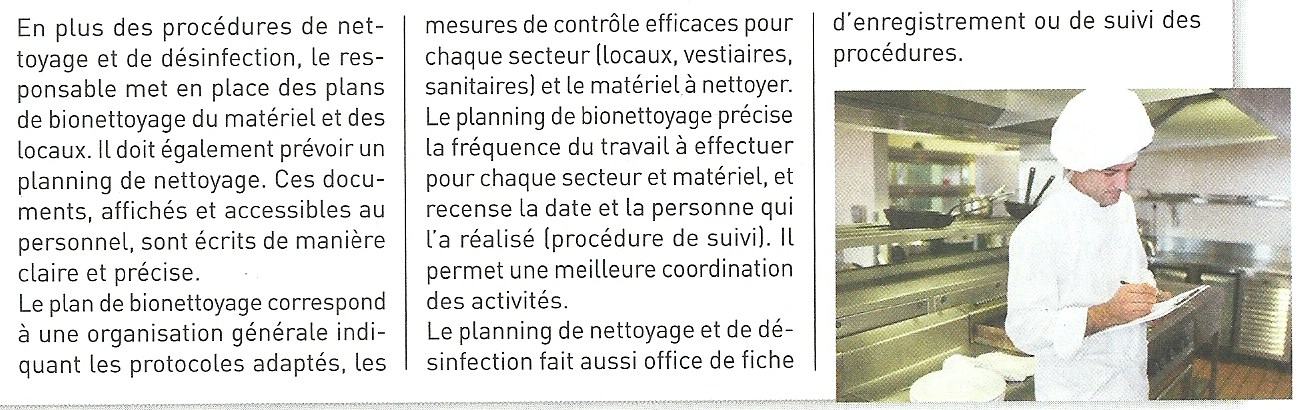
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produits** | **Caractéristiques** | **Actions** |
| **Détergent** |  |  |
| **Abrasif** |  |  |
| **Dégraissant** |  |  |
| **Désinfectant** |  |  |
| **Détartrant** |  |  |

**⮱Les 4 paramètres d’efficacité du nettoyage**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**II- LE PLAN DE BIONETTOYAGE OU PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION**

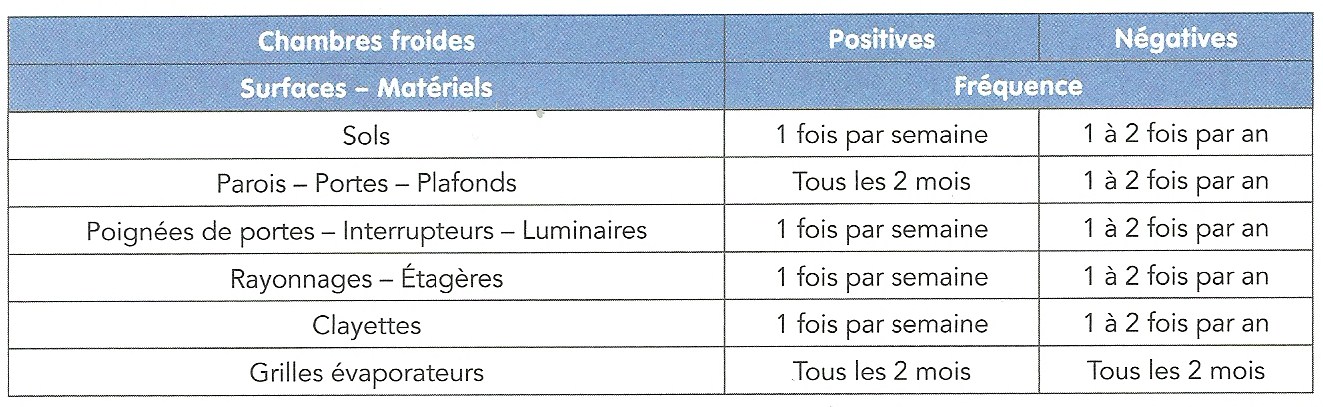
**Document 2 : Le plan de bionettoyage**

****

*Source : Sciences Appliquées Nathan CAP 2017*

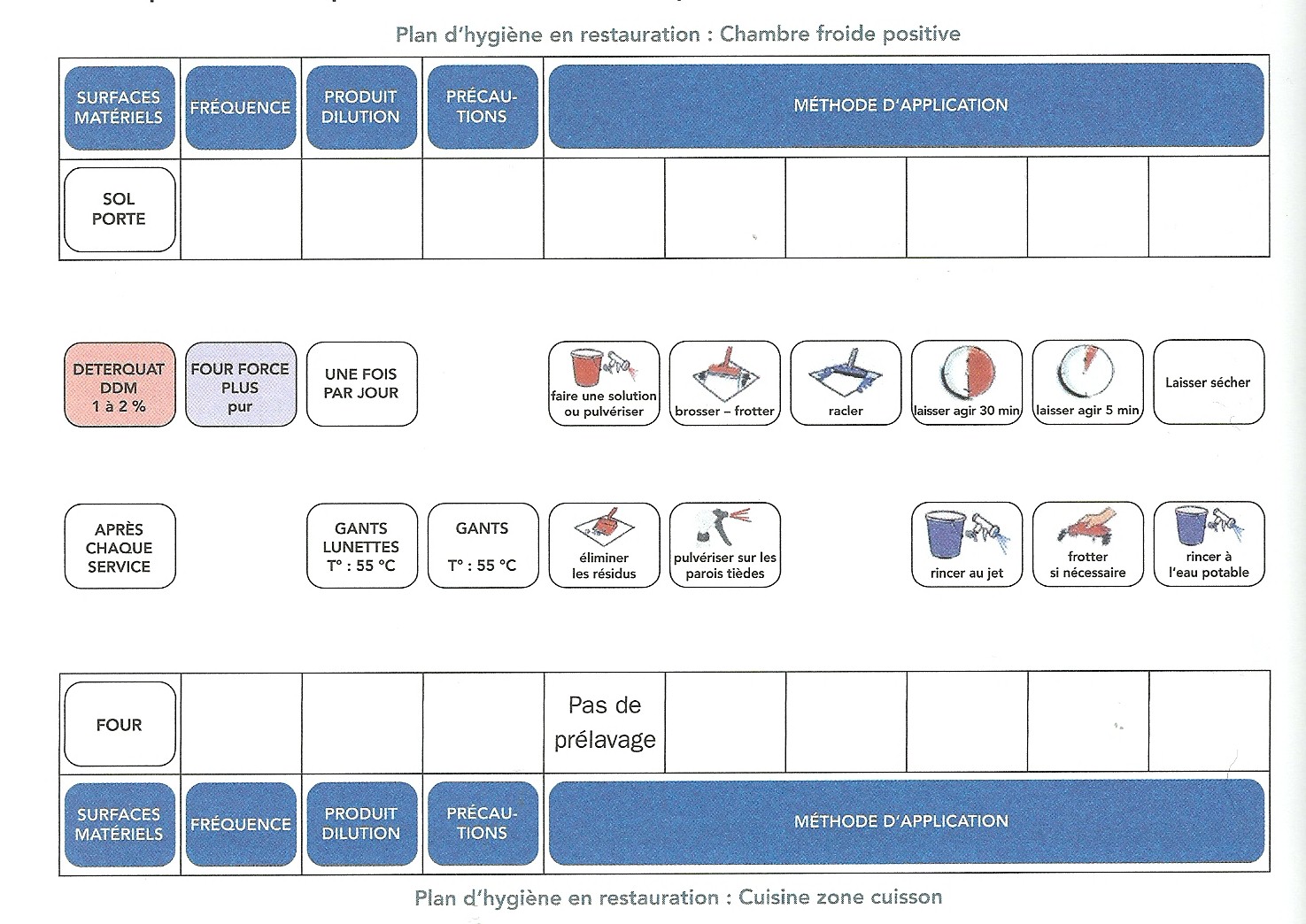
1- Que ce soit en salle ou en cuisine, pourquoi est-il indispensable d’établir un plan de nettoyage et de désinfection ?

**Document 3 : Extrait d’un plan de bionettoyage des chambres froides**



2- **Justifier** les différentes fréquences de bionettoyage, selon que la chambre froide est positive ou négative.

3- **Compléter** les deux plans ci-dessous en associant par des flèches les cases vides à leur contenu.



**Eau indisponible**

**pH acide**

**pH basique**

**pH neutre**

**En résumé**

|  |  |
| --- | --- |
| **Le plan de bionettoyage** | |
| Où ? |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**SYNTHESE**

