

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Hygiène Propreté Stérilisation

Épreuve E2 - U2

ANALYSE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES

SUJET

SESSION 2019

Le sujet est à rendre dans son intégralité.

Ce sujet comporte 9 pages A4 numérotées de 1/9 à 9/9.
Dès que le sujet vous est remis assurez-vous qu'il est complet.

Vous composerez directement sur le sujet.
Vous devez rendre à la fin de l'épreuve la totalité du sujet dans une copie d'examen anonyme.

À partir du dossier technique, répondre aux questions des deux situations professionnelles figurant dans le sujet.

Orthographe, qualité et soin de la rédaction	/4 pts
Analyse des situations professionnelles	/76 pts
TOTAL	/80 pts
Report sur 20	/20

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 1 sur 9	

SITUATION 1

La présence de *Listeria monocytogenes* a été révélée lors du contrôle microbien, du mardi 18 juin, effectué sur les chaînes de production du foie gras de l'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR. La suspension de la production a été imposée à l'entreprise par les services sanitaires.

Suite à la découverte de la *Listeria monocytogenes*, deux réunions doivent avoir lieu entre LES DÉLICIES DU TERROIR et ATOUT PROPRE : l'une en amont de la mise à blanc et l'autre avant la reprise d'activité. La production pourrait reprendre le lundi 24 juin après accord des services sanitaires.

Monsieur ALOUIN est chargé de faire réaliser la mise à blanc des zones à hauts risques, avant le vendredi 21 juin. Il missionne trois agents en ultra-propreté, titulaires du baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation, pour effectuer cette prestation.

1. Établir la chronologie des événements entre le premier contrôle et la reprise de production.

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Production						
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
Reprise de la production						

2. Identifier les personnes devant être présentes lors de ces réunions.

-
-
-
-
-

3. Énoncer deux points pertinents à mettre à l'ordre du jour de chaque réunion.

Ordre du jour Réunion 1

▶
.....
▶
.....

Ordre du jour Réunion 2

▶
.....
▶
.....

Au cours de la première réunion, un rappel microbiologique est effectué sur la Listeria afin d'adapter l'intervention à la contamination survenue.

4. Citer les deux techniques de bionettoyage du sol de la salle propre et énoncer leurs avantages et leurs inconvénients. Présenter la réponse sous forme de tableau.

5. Calculer le temps d'intervention de l'entretien du sol de la salle propre selon chaque méthode.

.....
.....
.....
.....

6. Choisir la technique d'entretien la plus adaptée pour la désinfection du sol de la salle propre. Justifier la réponse.

.....
.....
.....
.....

7. Identifier les risques professionnels liés à l'utilisation du canon à mousse et déterminer les moyens de prévention.

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Les caractéristiques de croissance de la *Listeria monocytogenes* sont connues. Ces informations permettent de choisir le produit adapté pour son élimination.

8. Rechercher la classification de la bactérie la *Listeria monocytogenes* et justifier sa multiplication en zone de conditionnement dans l'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR.

.....
.....

Suite à la réalisation de la mise à blanc de la salle propre, les services sanitaires doivent autoriser ou non la reprise de la production.

L'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR a, à sa disposition, trois moyens d'autocontrôle : l'ATP-métrie, le pétrifilm et la boîte RODAC.

En interne, un autocontrôle qualité par ATP-métrie a été effectué dans les locaux avec pour résultat 13 pg ATP / cm².

De plus, les services sanitaires réalisent un contrôle microbiologique externe confirmant le résultat de l'autocontrôle.

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 4 sur 9	

9. Justifier l'utilisation de l'ATP-métrie et son intérêt par rapport aux autres moyens de contrôle utilisés au sein de l'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR.

.....

10. Évaluer si la production de foie gras peut reprendre. Justifier la réponse.

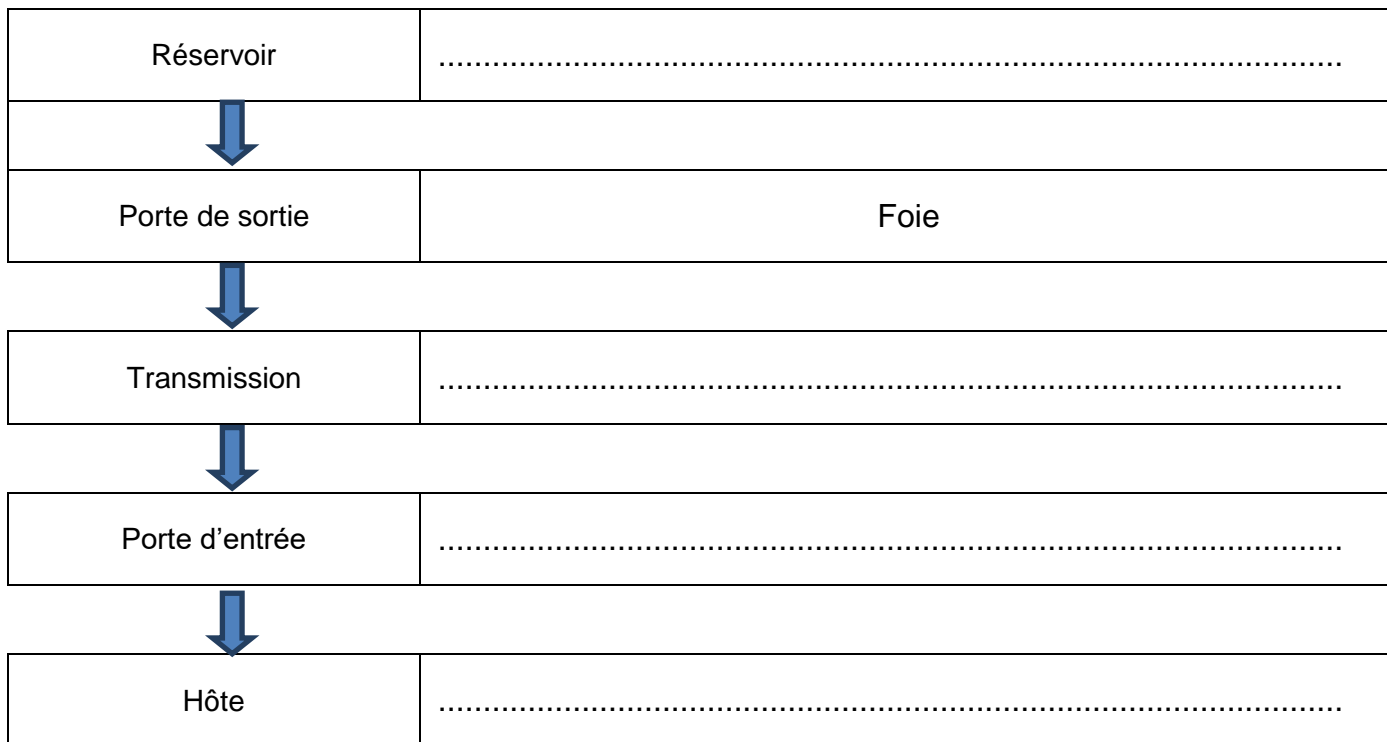
.....

Malgré l'arrêt de la production, certains produits ont été proposés à la vente et huit consommateurs ont été contaminés et hospitalisés suite à la consommation de foie gras. Les services sanitaires attestent qu'il s'agit d'une TIAC.

11. Donner la signification du sigle TIAC. En déduire les éléments qui permettent de classer cette infection en TIAC.

.....

12. Identifier les différents maillons de la chaîne de transmission dans cette situation.



Suite à la contamination par la *Listeria* et dans le but de préserver au quotidien l'intégrité de la production, une réflexion est menée sur des fréquences d'intervention indiquées sur le cahier des charges.

13. Repérer les fréquences d'utilisation du canon à mousse pour l'entretien des sols.

.....
.....

14. Proposer une modification du cahier des charges permettant de préserver le niveau d'hygiène des locaux.

.....
.....

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 6 sur 9	

SITUATION 2

Paolo âgé de 5 ans, a subi une ablation des amygdales le vendredi 7 juin, à la clinique SAINT-HIPPOLYTE. Toujours hospitalisé le 10 juin, il déclare une bronchiolite.

Dans l'objectif d'améliorer la prise en charge des patients, la clinique SAINT-HIPPOLYTE réalise une enquête pour déterminer les origines de cette infection nosocomiale. Il s'avère que l'opération s'est déroulée dans la salle n°5 avec la boîte chirurgicale n°245.

Le pharmacien responsable de l'USCPA 64 reprend le dossier de traçabilité de la boîte mise en cause afin de vérifier la conformité du processus.

1. Justifier en quoi la bronchiolite de Paolo est une infection nosocomiale.

.....
.....
.....

2. Matérialiser sur le plan, page suivante, le trajet emprunté par la boîte n°245.

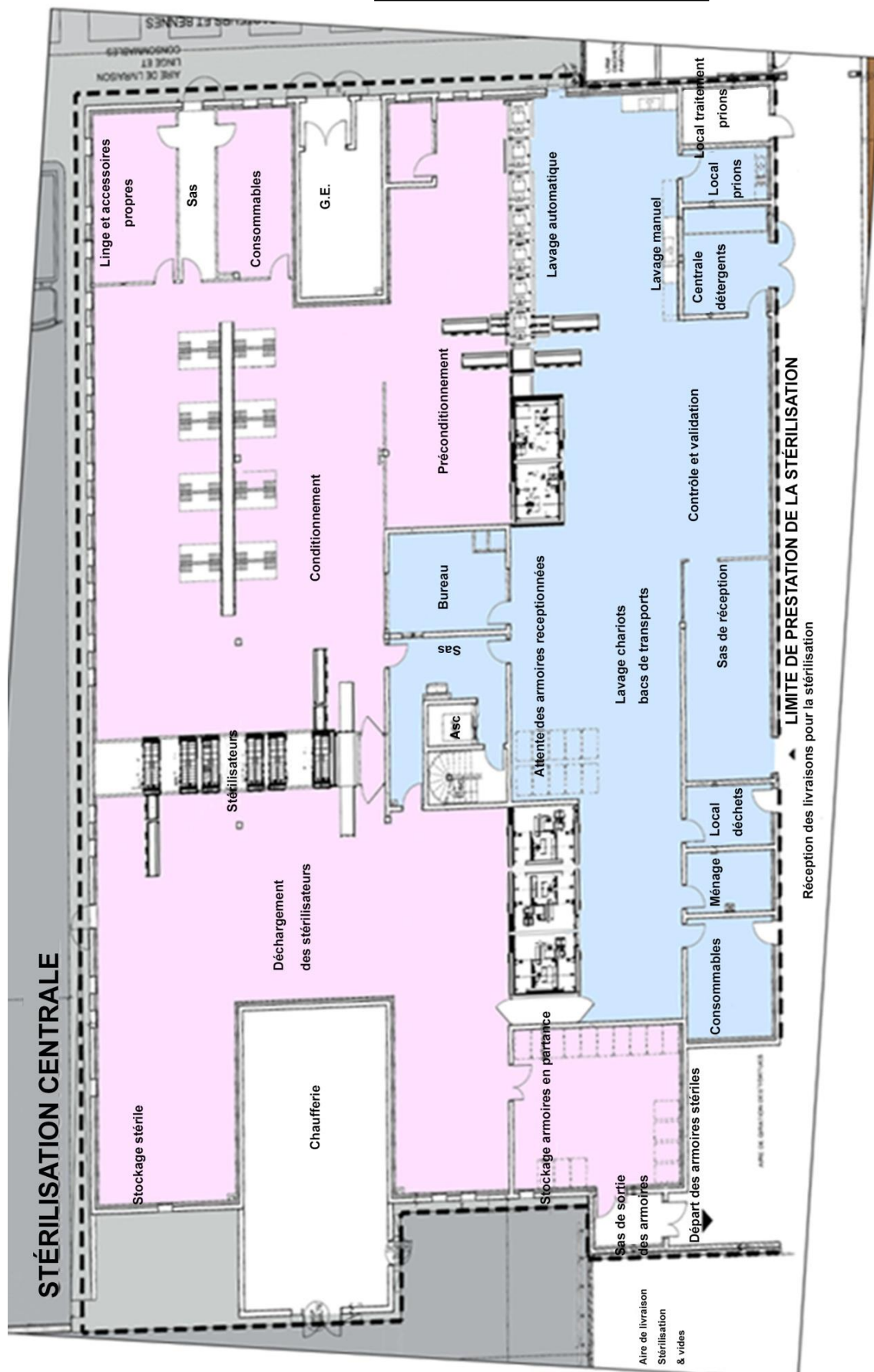
3. Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque étape du processus de stérilisation donné, les objectifs et les documents de traçabilité.

Étapes	Objectifs	Documents de traçabilité
Réception		
Lavage – Désinfection		
Conditionnement		
Stérilisation		

4. Lister les points à vérifier sur les DMR à la sortie du laveur-désinfecteur. Pour chaque point, justifier la réponse.

.....
.....
.....
.....

Plan de l'USCPA64



Source : Auteurs

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS		Page 8 sur 9

5. Énoncer le test effectué sur les stérilisateur et préciser sa fréquence.

.....
.....
.....

6. Indiquer si le processus de stérilisation est conforme. Justifier la réponse.

.....
.....
.....

7. Justifier chaque point de contrôle réalisé sur la charge contenant la boîte n°245 à la sortie du stérilisateur.

.....
.....
.....
.....

8. Conclure sur la qualité du processus de stérilisation réalisé au sein de l'USCPA 64.

.....
.....
.....

9. Proposer une hypothèse sur l'origine de l'infection nosocomiale de Paolo.

.....
.....
.....

10. Présenter les conséquences d'une infection nosocomiale pour la clinique et le patient.

.....
.....
.....

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 9 sur 9	