

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Hygiène Propreté Stérilisation

Épreuve E2 - U2

ANALYSE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES

DOSSIER TECHNIQUE SESSION 2019

Ce dossier technique comporte 10 pages numérotées de la page 1/10 à la page 10/10, et se compose de 7 annexes :

- Annexe 1 : Organigramme hiérarchique de la société ATOUT PROPRE.
- Annexe 2 : Extrait du cahier des charges de l'entreprise : LES DÉLICIES DU TERROIR.
- Annexe 3 : Cadences de nettoyage industriel.
- Annexe 4 : Présentation de la *Listeria monocytogenes*.
- Annexe 5 : Moyens de contrôle qualité utilisés au sein des DÉLICIES DU TERROIR.
- Annexe 6 : Traçabilité du processus de stérilisation du mardi 4 juin 2019.
- Annexe 7 : Contrôles réalisés sur la charge contenant la boîte n°245.

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 1 sur 10	

CONTEXTE PROFESSIONNEL

La société « ATOUT PROPRE » est un prestataire de services privé spécialisé dans les domaines de l'agro-alimentaire et de la santé.

Le siège social est situé dans la zone industrielle « Les Vignes » en périphérie de Bayonne.

La société « ATOUT PROPRE » a un chiffre d'affaires annuel de 8 255 800 euros et comporte plus de 47 salariés dont :

- ▶ 16 agents formés pour l'entretien de zones à risque élevé, titulaires d'un baccalauréat professionnel d'Hygiène Propreté Stérilisation. Ils effectuent l'entretien de salles propres sur différents sites dont la société « LES DÉLICIES DU TERROIR » et « USCPA 64 ».
- ▶ 10 agents d'entretien tous titulaires d'un CAP Agent de Propreté et d'Hygiène. Ils réalisent l'entretien courant sur différents sites industriels.

L'un des principaux clients de la société « ATOUT PROPRE » en agroalimentaire se nomme « LES DÉLICIES DU TERROIR ». Elle est située dans la zone industrielle « Les Vignes », à Bayonne.

Cette entreprise familiale dirigée par madame HUBERT depuis 8 ans est labellisée « IGP – indication géographique protégée » dans la préparation de conserves de foie gras et produits similaires.

Elle se compose de 48 salariés répartis de la manière suivante :

- ▶ 36 personnes travaillent sur la chaîne de production de foie gras de canard dont :
 - 20 salariés sont formés pour l'élaboration de foie gras au sein d'une salle propre. Ils travaillent en poste de matin avec pour horaires de 7 heures à 14 heures 20 (dont 20 minutes de pause) ou en poste d'après-midi de 14h à 21 h 20 (dont 20 minutes de pause).
 - 16 salariés sont attribués sur les postes de réception et de conditionnement.
- ▶ 12 personnes travaillent dans les bureaux administratifs.

Afin de préserver l'environnement et la charte qualité de l'entreprise, « LES DÉLICIES DU TERROIR » exigent l'utilisation de produits respectant l'environnement pour la réalisation de l'entretien des locaux.



Source : <http://www.ria.fr/article/saint-pierre-du-mont-landes-delpeyrat-se-dote-d-une-salle-blanche-1,2,88095030.html>

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 2 sur 10	

« ATOUT PROPRE » réalise l'entretien des locaux de l'USCPA 64 (Unité de Stérilisation Centrale des Pyrénées Atlantiques) situés avenue Lahouze à Biarritz.

Elle traite les dispositifs médicaux de l'agglomération de Biarritz de deux cliniques (Sainte Marie et Saint Hippolyte) et de 3 centres hospitaliers (Hôpital du centre, de la Croix Menée et de la Tour).

L'unité de stérilisation réceptionne chaque jour 39 m³ de dispositifs médicaux avec un effectif de 81 personnels répartis comme suit :

- ▶ 48 agents de stérilisation, titulaires d'un baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation dont 8 sont responsables de pôles.
- ▶ 28 agents sont des personnes non diplômés et non qualifiés.
- ▶ 5 personnes composent l'équipe administrative.

Les équipes fonctionnent en poste du lundi au vendredi :

- ▶ Le matin de 6 h 30 à 14 h 00, dont 20 minutes de pause.
- ▶ L'après-midi de 13 h 45 à 21 h 15, dont 20 minutes de pause.
- ▶ La nuit de 21 h 00 à 4 h 30, dont 20 minutes de pause.
- ▶ Chaque semaine et en cas de nécessité, l'équipe du matin peut être amenée à travailler le samedi matin.

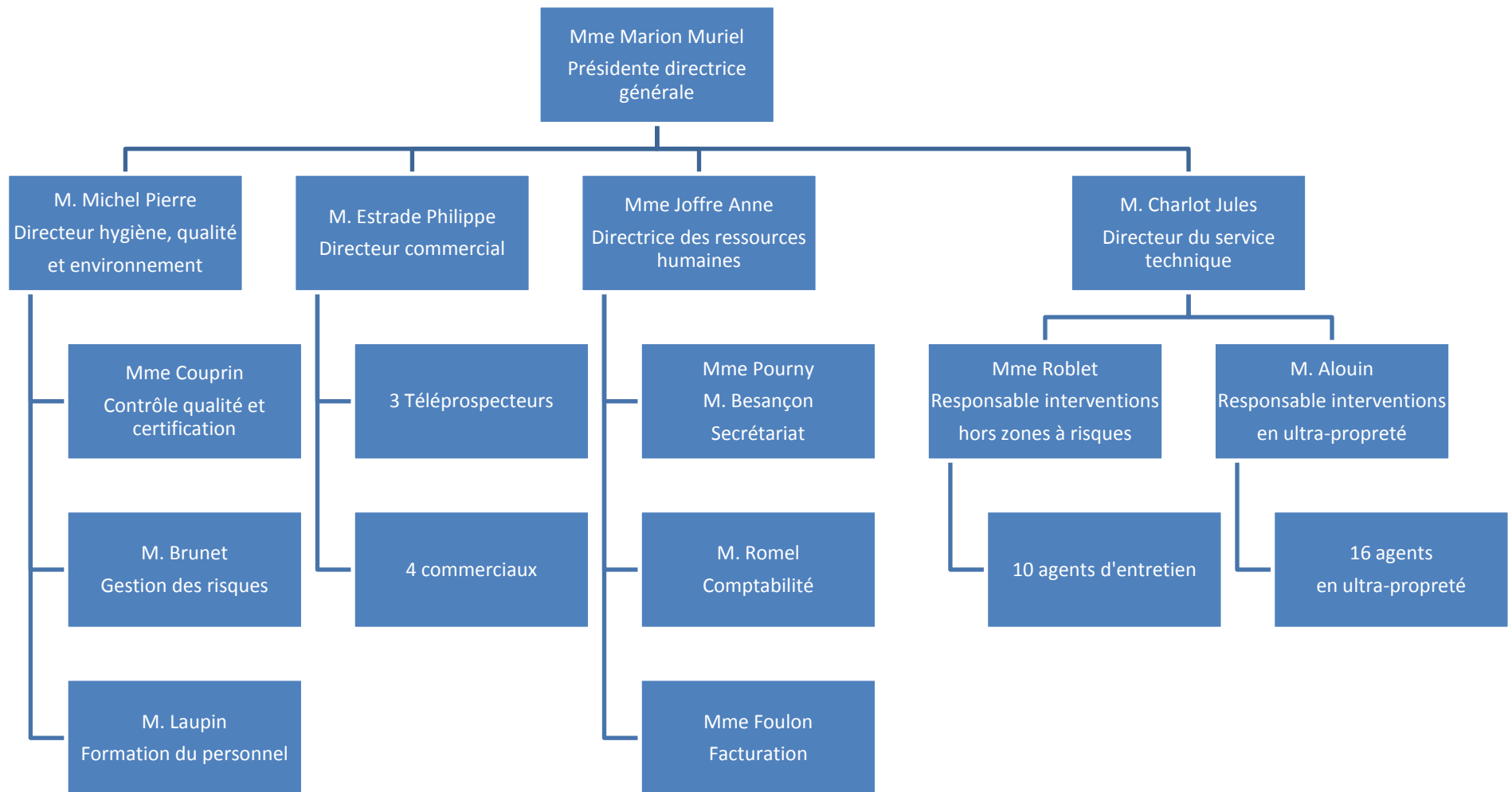
L'intervention du personnel « ATOUT PROPRE » se fait quotidiennement en horaires de nuit entre 4 heures et 7 heures 30 afin de ne pas perturber le fonctionnement de la stérilisation centrale.

Afin de satisfaire ses clients, la société « ATOUT PROPRE » applique les cahiers des charges exigés selon les entreprises.

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 3 sur 10	

ANNEXE 1

ORGANIGRAMME HIÉRARCHIQUE DE LA SOCIÉTÉ ATOUT PROPRE



Source : Auteur du sujet

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS		Page 4 sur 10

ANNEXE 2

EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DE L'ENTREPRISE : LES DÉLICES DU TERROIR

1. Désignation des lieux

Lieux	Nature du sol	Nature des parois	Équipements	Surfaces
Hall d'accueil	Thermoplastique	Faïence	Consoles et étagères bois	95 m ²
Entrée du personnel	Ciment peint	Peinture		30 m ²
Vestiaires personnel	Grès cérame	Faïence	Équipements courants	25 m ²
Sanitaires personnel	Grès cérame	Faïence	Équipements courants et point d'eau	15 m ²
Couloirs	Thermoplastique	Peinture		40 m ²
SAS d'entrée de la salle propre	Sols PVC	Parois PVC	Vestiaires inox Tapis de décontamination Banc de passage Rangement à chaussures	35 m ²
Salle propre (chaîne de production)	Sols PVC	Parois PVC	Équipements et étagères en inox	300 m ²

2. Travaux et fréquences d'intervention dans les zones à faibles risques

Types d'entretien	Périodicités	Types de revêtements	Techniques adoptées
Entretien des équipements	Journalier		- Vidage des corbeilles à papier - Évacuation des déchets - Dépoussiérage ou lavage du mobilier - Nettoyage interrupteurs, poignées de porte
	Hebdomadaire		- Nettoyage des chaises - Dépoussiérage des étagères
	Mensuel		- Lavage des étagères
	Semestriel		- Lavage du mobilier - Lavage des parois vitrées
Entretien des sols	Journalier	Thermoplastique Grès cérame Ciment peint	- Balayage humide - Lavage manuel pour les surfaces petites et/ou encombrées - Lavage mécanisé pour grandes surfaces
	Hebdomadaire	Thermoplastique Grès cérame	- Lavage mécanisé à la monobrosse - Séchage à l'aspirateur à eau
		Ciment peint	- Lavage à l'autolaveuse
	Trimestriel	Thermoplastique	- Décapage à sec (80 unités de brillance)
	Semestriel	Thermoplastique	- Décapage au mouillé (80 unités de brillance) - Application d'une couche de bouche-pores - Application de 2 couches d'émulsion
Annuel	Grès cérame	- Décapage - Application d'une couche de bouche-pores	

3. Travaux et fréquences d'intervention dans les zones à risque modéré

Types d'entretien	Périodicités	Techniques adoptées
Entretien des sanitaires	Journalier	<ul style="list-style-type: none"> - Vidage des poubelles - Nettoyage, rinçage et désinfection des poubelles, bacs hygiéniques et distributeurs - Évacuation des déchets - Vérification et mise en place des consommables - Dépoussiérage ou lavage du mobilier - Nettoyage interrupteurs, poignées de porte - Nettoyage et désinfection combinée des équipements sanitaires - Nettoyage des miroirs - Dépoussiérage des sols - Lavage manuel des sols
	Hebdomadaire	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage mécanisé à la monobrosse

4. Travaux et fréquences d'intervention dans les zones à hauts risques

Types d'entretien	Périodicités	Types de revêtements	Techniques adoptées
Entretien des équipements	Journalier	Équipement inox	<ul style="list-style-type: none"> - Dépoussiérage, lavage et désinfection du mobilier inox (vestiaires, bancs de passage, rangement à chaussures, distributeurs inox, poubelles, lave-mains, miroir, paillasse) - Désinfection du tapis de décontamination - Vidage des poubelles - Nettoyage interrupteurs, poignées de porte
	Hebdomadaire		<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage des tabourets
	Bi-Mensuel		<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage des hottes
	Semestriel		<ul style="list-style-type: none"> - Lavage du mobilier - Lavage des parois vitrées
	En cas de contamination		<ul style="list-style-type: none"> - Décontamination du mobilier - Désinfection manuelle des équipements
Entretien des sols et surfaces	Journalier	Sols PVC	<ul style="list-style-type: none"> - Dépoussiérage et désinfection des surfaces de travail et des petites surfaces - Bionettoyage manuel des cloisons et plafonds - Bionettoyage manuel du sol - Nettoyage-désinfection et stérilisation des lavettes et chiffons après chaque utilisation
	Hebdomadaire	Parois PVC et sols	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage, désinfection, récupération, rinçage des cloisons et plafonds - Lavage et désinfection au canon à mousse des sols
	En cas de contamination		<ul style="list-style-type: none"> - Arrêt du système de climatisation - Passage double des murs et des plafonds : détergence et désinfection. - Bionettoyage au canon à mousse ou bionettoyage manuel des murs, sols, plafonds - Remise en route de la climatisation

Source « Auteurs du sujet »

ANNEXE 3

CADENCES DE NETTOYAGE INDUSTRIEL

TECHNIQUES	CADENCES
Application d'émulsion, de cire	120 m ² / h
Balayage humide sur surface dégagée	500 m ² / h
Balayage humide sur surface encombrée	300 m ² / h
Bionettoyage de fauteuil	1 fauteuil / minute
Bionettoyage de plan de travail	120m ² / h
Bionettoyage des sanitaires (sols - cuvettes – lavabos)	30 m ² / h
Bionettoyage des sols	100 m ² / h
Cristallisation d'un sol en marbre	6 m ² / h
Décapage à sec	80 m ² / h
Décapage au mouillé (avec aspiration, rinçage et pose d'émulsion)	40 m ² / h
Désinfection au canon à mousse	500 m ² / h
Entretien des escaliers (sol et rampe)	60 m ² / h
Lavage à l'autolaveuse à batteries	1200 m ² / h
Lavage à l'autolaveuse à câble	900 m ² / h
Lavage à la monobrosse + aspiration	65 m ² / h
Lavage à plat	200 m ² / h
Lavage au rotolaveur	180 m ² / h
Lavage de la vitrerie (deux faces + huisserie)	10 minutes / fenêtre
Lavage des portes (deux faces+ huisserie)	5 minutes / porte
Lavage d'armoire (taille moyenne)	2 minutes / unité
Lavage des radiateurs et tuyauterie	1 minute / unité
Lustrage avec monobrosse basse ou haute vitesse	200 m ² / h
Lustrage avec monobrosse ultra haute vitesse (1000 tr/ min)	600 m ² / h
Nettoyage de bureau	500 m ² / h
Nettoyage des surfaces verticales	150 m ² / h
Spray avec monobrosse basse vitesse	100 m ² / h
Spray avec monobrosse haute vitesse	180 m ² / h
Vidage et lavage des corbeilles	1 unité / minute

Source : Auteurs du sujet

ANNEXE 4

PRÉSENTATION DE LA LISTERIA MONOCYTOGENES

Caractéristiques et sources de *Listeria monocytogenes*

Principales caractéristiques microbiologiques

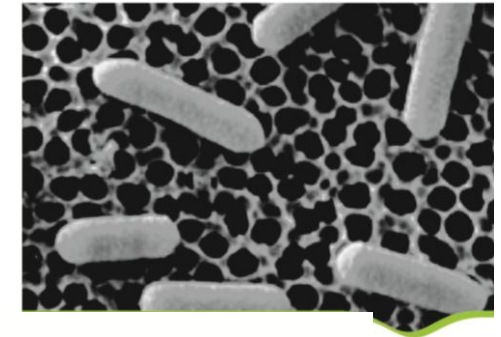
Le genre *Listeria* comporte 8 espèces dont l'espèce *monocytogenes*, pathogène pour l'Homme et les animaux et l'espèce *ivanovii*, pathogène pour les animaux et rarement pour l'Homme. *Listeria monocytogenes* est responsable d'une maladie touchant l'Homme et les animaux (zoonose) appelée la listériose.

Bactérie psychrotrophe, *L. monocytogenes* peut croître aux températures de réfrigération et possède la capacité à persister dans les ateliers et les équipements agro-alimentaires.

Tableau 1. Caractéristiques de croissance de *Listeria monocytogenes* (variables selon les souches et la matrice alimentaire)

Paramètres*	Croissance		
	Min.	Opt.	Max.
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.



Sources du danger

L. monocytogenes est une bactérie ubiquiste, tellurique, très largement répandue dans l'environnement, et résistante dans le milieu extérieur (sol, lacs, rivières, eaux d'égouts ou de baies, la végétation principalement en décomposition, etc.). Les ensilages mal faits (acidification insuffisante) peuvent contenir des *L. monocytogenes* en grandes quantités et sont à l'origine de la contamination des ruminants. L'environnement est principalement contaminé par les excréments d'animaux sains et malades: 6 à 30 % des bovins, ovins, porcins, caprins et poulets hébergent naturellement cette bactérie dans leur tube digestif. Ces animaux constituent pour l'Homme la principale source de contamination.

Voies de transmission




La transmission par voie alimentaire est de loin la transmission la plus importante (99 % des cas). La transmission directe est possible mais rare. En effet, la femme enceinte peut transmettre l'infection à son fœtus *in utero* par passage transplacentaire des bactéries ou durant l'accouchement lors du passage des voies génitales contaminées. La transmission directe a été observée chez des vétérinaires et des fermiers après la mise bas d'un animal infecté ou lors d'avortements liés à une listériose animale. La transmission nosocomiale, dans des services de gynécologie-obstétrique ou des nurseries, est rare.

Source : ANSES.fr

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 8 sur 10	

ANNEXE 5

MOYENS DE CONTRÔLE QUALITÉ UTILISÉS AU SEIN DES DÉLICES DU TERROIR

Moyens de contrôle qualité	Descriptions du moyen de contrôle	Recommandations du seuil de contrôle
<p style="text-align: center;">ATP-Métrie</p> 	<p>Le contrôle par ATPmétrie permet d'obtenir une réponse rapide sur l'efficacité d'une opération de nettoyage et de désinfection.</p>	<p>Bonne qualité : 0 à 50 pg ATP / cm²</p> <p>Action Préventive : 50 à 250 pg ATP / cm²</p> <p>Action corrective : 250 pg ATP / cm² et plus</p>
<p style="text-align: center;">Le Petrifilm</p> 	<p>La faible épaisseur du Petrifilm lui confère une grande souplesse, ce qui permet d'échantillonner des surfaces de formes différentes comme les arrondis, les angles ou encore les poignées de porte.</p>	<p>Bonne qualité : 0 à 10³ UFC / cm²</p> <p>Action Préventive : 10⁴ à 10⁵ UFC / cm²</p> <p>Action corrective : 10⁶ UFC / cm² et plus</p>
<p style="text-align: center;">Boite Rodac</p> 	<p>L'utilisation de boîte Rodac présente plusieurs avantages : elle nécessite peu de manipulations, les prélèvements sont rapides et simples à effectuer. Cependant, la gélose étant dans un support rigide, les contrôles ne sont possibles que sur des surfaces planes et pleines.</p>	<p>Bonne qualité : < à 10 colonies</p> <p>Action Préventive : Entre 10 et 50 colonies</p> <p>Action corrective : Plus de 50 colonies</p>

ATP : Adénosine Tri-Phosphate

pg : picogramme

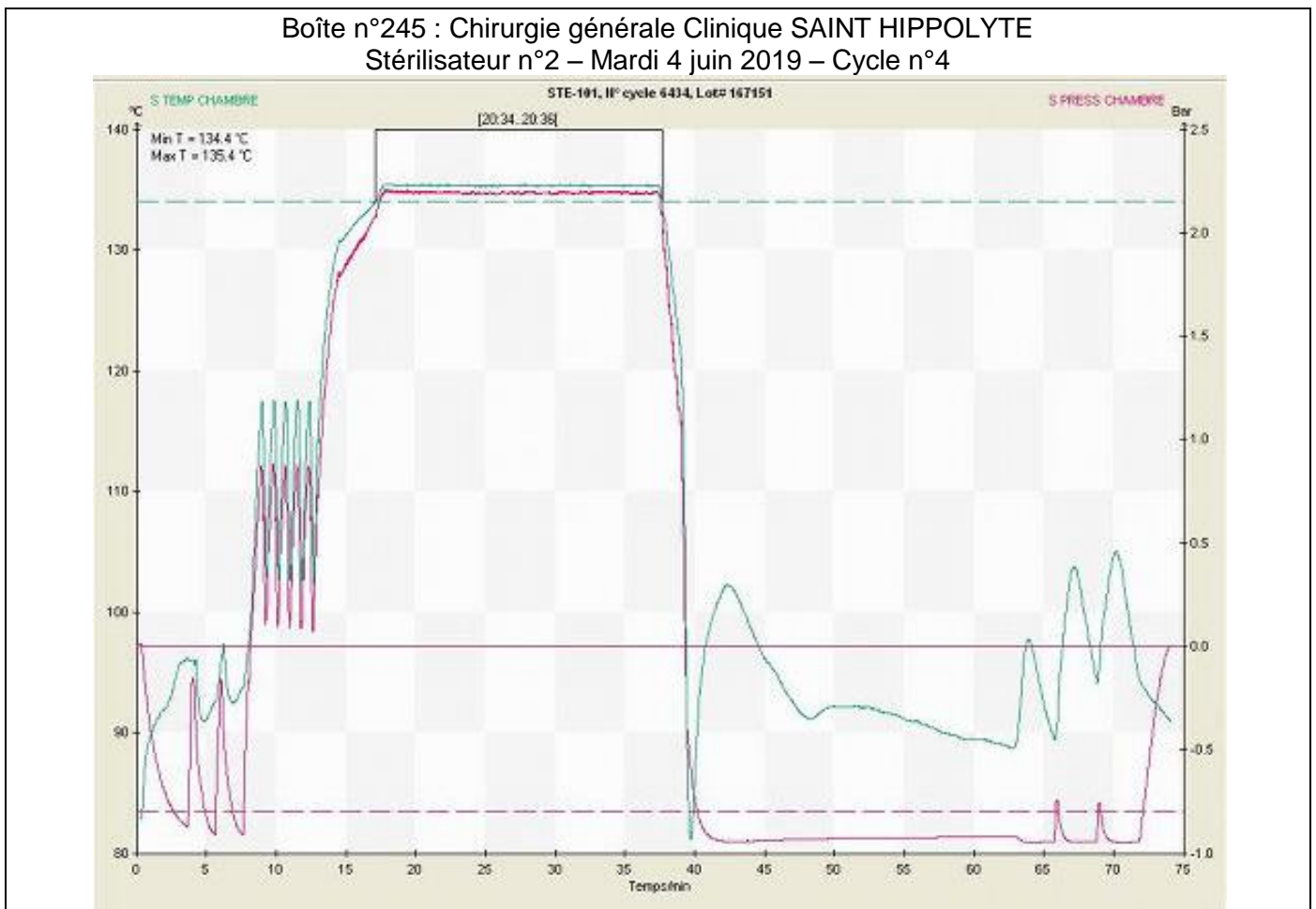
UFC : Unité Faisant Colonie

Source : Auteurs du sujet

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 9 sur 10	

ANNEXE 6

TRACABILITÉ DU PROCESSUS DE STÉRILISATION DU MARDI 4 JUIN 2019



Source : Auteurs du sujet

ANNEXE 7

CONTRÔLES RÉALISÉS SUR LA CHARGE CONTENANT LA BOÎTE N°245

	Conforme	Non conforme
Intégrité des emballages	X	
Absence d'eau résiduelle	X	
Virage des indicateurs de passage	X	
Virage des intégrateurs	X	
Test Bowie & Dick	X	

Source : Auteur du sujet

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation – DOSSIER TECHNIQUE		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS	Page 10 sur 10	