

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## Hygiène Propreté Stérilisation

### Épreuve E2 - U2

### ANALYSE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES

## CORRIGÉ

SESSION 2019

Le corrigé comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6

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

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - CORRIGÉ		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS C	Page 1 sur 6	

## SITUATION 1

La présence de la *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.

**3 points**

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Production	<b>Contrôle non conforme suspension de la production</b>	Réunion 1	<b>Mise à blanc</b> Contrôle qualité	Réunion 2		
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.

**2 points**

- Mme HUBERT - Directrice de l'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR
- Mr BRUNET - Responsable Gestion des Risques
- Mme COUPRIN - Contrôle qualité et certification
- Mr MICHEL - Directeur Hygiène, qualité environnement
- Mr CHARLOT - Directeur du service technique
- Mr ALOUIN - Responsable interventions en ultra-propreté.

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

**4 points**

- 1<sup>ère</sup> réunion : - Présentation des résultats de non-conformité, arrêt de la production et mise en place de la mise à blanc de la salle propre
  - Recherche de l'origine de l'infection
- 2<sup>ème</sup> réunion : - Bilan du contrôle qualité après mise à blanc, reprise de la production.
  - Recherche d'actions correctives

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.

**7 points (dont 1 pt pour tableau)**

	Désinfection manuelle	Nettoyage au canon à mousse
<b>Les avantages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peu de matériel nécessaire</li> <li>- Technique d'hygiène de base simple</li> <li>- Peu coûteux en investissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Traite les endroits difficiles d'accès</li> <li>- Bonne visualisation des surfaces traitées</li> <li>- Augmente la durée de contact du produit sur la surface</li> <li>- Réalisation rapide</li> </ul>
<b>Les inconvénients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tous les endroits à traiter ne sont pas accessibles</li> <li>- Temps de réalisation long</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nécessité d'avoir un agent qualifié</li> <li>- Difficultés de rinçage</li> </ul>

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - CORRIGÉ

**E2 : Analyse de situations professionnelles**

Durée : 3 heures

Coefficient 4

Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS C

Page 2 sur 6

5. Calculer le temps d'intervention de l'entretien du sol de la salle propre selon chaque méthode. 4 points

**Désinfection Manuelle**

- Données : Cadence Bionettoyage du sol : 100 m<sup>2</sup> / h. Superficie du sol à traiter : 300 m<sup>2</sup>.
- Calcul :  $300 / 100 = 3$ .

La désinfection manuelle du sol dure 3h.

**Nettoyage au canon à mousse**

- Données : Cadence Bionettoyage au canon à mousse : 500 m<sup>2</sup>/h. Superficie du sol à traiter : 300 m<sup>2</sup>.
- Calcul :  $300 / 500 = 0,60$  soit 36 minutes.

L'entretien au canon à mousse nécessite 36 minutes d'intervention.

6. Choisir la technique d'entretien la plus adaptée pour la désinfection du sol de la salle propre. Justifier la réponse. 3 points

**La technique préconisée est le nettoyage au canon à mousse. Cette technique est efficace, son temps de mise en œuvre est court et mobilise peu de personnel.**

7. Identifier les risques professionnels liés à l'utilisation du canon à mousse et déterminer les moyens de prévention. 4 points

**Risque chimique : port de la tenue professionnelle de base, gants, lunettes de protection, masque...**

**Risque lié à l'activité physique : posture adaptée – formation PRAP.**

**Risque de chute : port de chaussures adaptées, antidérapantes.**

**Risque électrique : vérification des câbles électriques, du branchement de l'appareil, formation aux risques électriques.**

8. Rechercher la classification de la bactérie *Listeria monocytogenes* et justifier sa multiplication en zone de conditionnement dans l'entreprise LES DÉLICIES DU TERROIR. 3 points

**C'est une bactérie psychrotrophe qui continue sa croissance à des températures basses.**

9. Justifier l'utilisation de l'ATP-métrie et son intérêt par rapport aux autres moyens de contrôle, utilisés dans LES DÉLICIES DU TERROIR. 2 points

**L'ATP-métrie permet de mesurer l'efficacité d'une opération de nettoyage et de désinfection.**

**Ce moyen de contrôle permet d'obtenir un résultat instantanément, à la différence des autres moyens, qui nécessitent un temps d'incubation.**

10. Évaluer si la production de foie gras peut reprendre. Justifier la réponse. 2 points

**La production de foie gras peut reprendre car le contrôle qualité révèle un résultat 13 pg ATP / cm<sup>2</sup> confirmant le seuil de bonne qualité compris entre 0 et 50 pg ATP/cm<sup>2</sup>.**

11. Donner la signification du sigle TIAC. En déduire les éléments qui permettent de classer cette infection en TIAC. 3 points

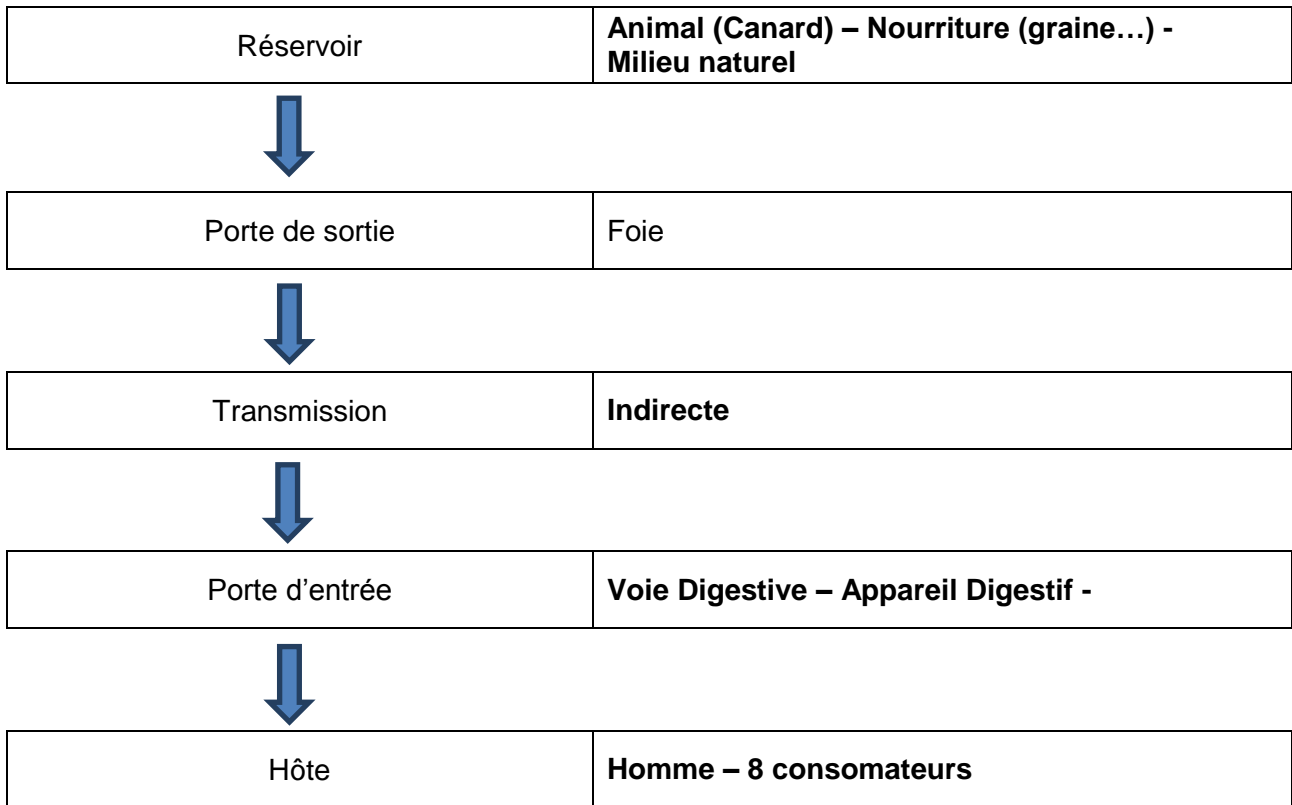
**Toxi - Infection Alimentaire Collective**

**Il s'agit d'une toxi-infection alimentaire collective puisque 8 personnes présentent des troubles similaires à la suite de la consommation, du même produit**

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - CORRIGÉ		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS C	Page 3 sur 6	

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

4 points



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

1 point

**Le canon à mousse est utilisé de manière hebdomadaire et en cas de contamination.**

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

2 points

**Actuellement, le cahier des charges stipule le lavage et la désinfection au canon à mousse de manière hebdomadaire. Afin de limiter les contaminations, celui-ci peut être utilisé de manière journalière.**

## SITUATION 2

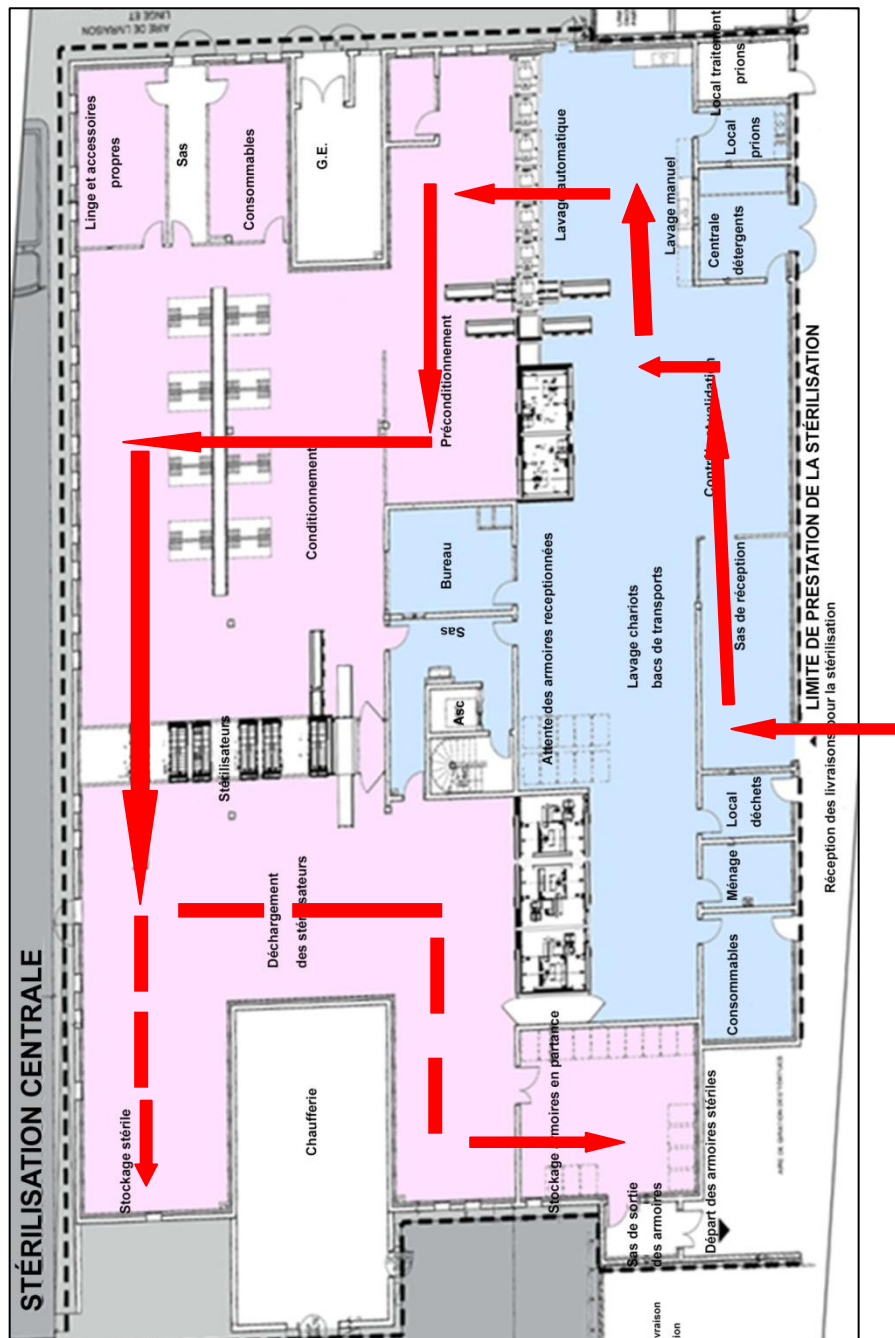
Paolo âgé de 5 ans, a subi une ablation des amygdales le vendredi 7 juin, à la clinique SAINT-HIPPOLYTE. Toujours hospitalisé le 10 juin, il déclare une bronchiolite.

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 que la bronchiolite de Paolo est bien une infection nosocomiale. **2 points**  
**Paolo est atteint d'une bronchiolite plus de 48h après son hospitalisation. Cette infection peut donc être qualifiée d'infection nosocomiale.**

2. Matérialiser sur le plan, page suivante, le trajet emprunté par la boîte n°245. **5 points**



Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - CORRIGÉ		
E2 : Analyse de situations professionnelles	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS C	Page 5 sur 6	

3. Compléter le tableau suivant en précisant pour chaque étape du processus de stérilisation donnée, les objectifs et les documents de traçabilité. **7 points**

Étapes (2 points)	Objectifs (3 points)	Documents de traçabilité (2 points)
Réception	Vérifier la conformité de la boîte reçue avec la fiche de liaison.	Fiche de liaison
Lavage – Désinfection	Éliminer les salissures et une grande partie des microorganismes.	Fiche d'enregistrement et de validation du cycle en laveur/désinfecteur
Conditionnement	Reconstituer les boîtes, plateaux Constituer une barrière autour des dispositifs médicaux.	
Stérilisation	Éliminer les microorganismes et inactiver les virus et les Agents Transmissibles Non Conventionnels (ATNC)	Fiche d'enregistrement et de validation du cycle en stérilisateur

4. Lister les points à vérifier sur les DMR à la sortie du laveur-désinfecteur. Pour chaque point, justifier la réponse. **4 points**
- DMR propre : on ne stérilise que ce qui est propre.
  - DMR sec : l'eau favorise le développement des microorganismes et de la corrosion.
  - DMR sans corrosion : la corrosion diminue l'efficacité d'un nettoyage ultérieur et rend le DMR facilement contaminable.
  - DMR non détérioré : en bon état d'origine – intégrité du contenant
5. Énoncer le test effectué sur les stérilisateur et préciser sa fréquence. **2 points**  
**Le Test Bowie & Dick est réalisé tous les jours, à l'ouverture du service de stérilisation.**
6. Indiquer si le processus de stérilisation est conforme. Justifier la réponse. **2 points**  
**Le processus de stérilisation est conforme. Les contrôles réalisés sur la boîte n°245 sont conformes. Le cycle de stérilisation a bien été respecté.**
7. Justifier chaque point de contrôle réalisé sur la charge contenant la boîte n°245 à la sortie du stérilisateur. **4 points**  
**Les emballages doivent être intacts afin de maintenir l'état stérile des DMR.**  
**Les DMR ne doivent pas présenter d'eau résiduelle afin d'éviter le développement des microorganismes.**  
**Les indicateurs de passage doivent avoir viré pour attester le passage dans le stérilisateur.**  
**Les intégrateurs doivent avoir viré également, ce qui atteste la conformité de processus de stérilisation.**  
**Test de Bowie & Dick afin de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil (un plateau à 134°C pendant 18 minutes)**
8. Conclure sur la qualité du processus de stérilisation réalisé au sein de l'USCPA 64. **2 points**  
**Au regard des différents documents de traçabilité, il s'avère que l'USCPA 64 a réalisé correctement la prise en charge de la boîte n°245.**
9. Proposer une hypothèse sur l'origine de l'infection nosocomiale de Paolo. **2 points**  
**Cette infection n'est pas dû à un défaut de stérilisation de matériel DMR. Une négligence d'hygiène au sein de la Clinique Saint-Hippolyte pourrait expliquer la survenue de l'infection nosocomiale ou une transmission par le voisinage du patient.**
10. Présenter les conséquences d'une infection nosocomiale pour la clinique et le patient. **2 points**  
**Pour la clinique Saint-Hippolyte : payer des indemnités, perdre des patients car son image est altérée, ...**  
**Pour le patient : prolongation du séjour à la clinique, ralentissement de la guérison, ...**

Session 2019 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - CORRIGÉ		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	Durée : 3 heures	Coefficient 4
Repère de l'épreuve : AP 1906-HPS AS C	Page 6 sur 6	