

**Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle**  
**Sous épreuve de Prévention Santé Environnement**

**GRILLE D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES**

⚠ Document à lire de droite à gauche

**Thématique A + B = Aliments contaminés (Kinder, Buitoni) et santé**  
**Thématique C : Risques sanitaires et biologiques**

**Thématique A** - **Thématique B** - **Thématique C**

Questions	<b>COMPÉTENCES</b>	
	Autres niveaux	Réponses attendues pour un niveau maîtrisé
	<b>C2 : Mettre en œuvre une méthode d'analyse dans une situation donnée</b> <b>C3 : Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention</b> <b>C4 : Proposer une solution pour résoudre un problème.</b> <b>C5 : Argumenter un choix</b> <b>C6 : Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté</b>	
Q1.1 <b>C2</b>		La contamination des produits alimentaires consommés. OU Une vague de toxi-infection alimentaire due à des aliments industriels contaminés par une bactérie ou un microorganisme.
Q1.2 <b>C2</b>	I : bactéries	Les bactéries Escherichia Coli (E. Coli) et Salmonelles
Q1.3 <b>C2</b>		La qualité microbiologique des aliments
Q1.4 <b>C3</b>	I : absence de lien de cause à effet A : Lien entre transformation industrielle et intoxications alimentaires chez de nombreux consommateurs.	Des agents contaminants microbiologiques peuvent <u>contaminer</u> des aliments lors des différents procédés de <u>transformation industrielle</u> et conduire à des <u>intoxications</u> alimentaires chez de nombreux consommateurs.
Q1.5 <b>C4</b>	I : 1 réponse	Respecter la chaîne du froid, le lavage des mains, respecter les dates de péremption, respecter des lieux et la température de stockage des aliments.
Q1.6 <b>C2</b>	A : Les deux organismes et uniquement une cause indiquée I : uniquement les deux organismes	<u>Causes</u> : Anomalie sur un produit (non-conformité) et apparition de malades <u>Organismes</u> : DDPP : direction départementale de la protection des populations DDCSPP : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
Q1.7 <b>C4</b>		Jeter le produit, rapporter le produit au magasin, téléphoner au service consommateur
Q1.8 <b>C5</b>		Argumentation en lien avec la mesure proposée à la question précédente, exemples : Jeter / rapporter : empêcher la consommation du produit Téléphoner : s'informer sur la démarche à suivre....
Q1.9 <b>C2</b>	I : Informer le consommateur A : Porter atteinte à la santé	L'intérêt est d'informer le consommateur sur la présence de produits pouvant être responsable d'allergie.
Q1.10 <b>C2</b>	I : Réponse incomplète : date OU DDM	La date de péremption est le 27/09/25 et il s'agit d'une DDM car il y a la mention « À consommer de préférence avant »
Q1.11 <b>C3</b>	A : Réponse incomplète (ne précise pas que l'on peut consommer un aliment avec une DDM dépassée ou absence de risque sanitaire après dépassement d'une DLC) I : uniquement le sigle sans apport d'éléments supplémentaires	DDM : Date de Durabilité Minimale Ces produits ayant une longue date de conservation peuvent être consommés après la date (modifications des qualités organoleptiques sans mise en danger du consommateur). Les produits ayant une date limite de consommation (DLC) ont une date courte et ne peuvent être consommés après cette date (risque pour le consommateur)

**Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle**  
**Sous épreuve de Prévention Santé Environnement**

Q1.12 C2	A : 4 Correctes ou 1 erreur I : 2 réponses correctes / 2 erreurs	Apparence du produit → Le Produit a un mauvais goût et le produit à une mauvaise odeur ET le produit est abîmé/l'aspect ne m'inspire pas confiance Date de péremption → Date est dépassée et date de péremption est proche Manque de prévoyance → Cuisiner en grande quantité et le produit a été acheté en trop grande quantité.
Q1.13 C3	I : La notion de toucher un grand nombre de personnes n'est pas mise en avant.	Cette mesure <b>permet d'informer un grand nombre de personnes</b> , mobiliser les consommateurs et permettre de limiter la surconsommation. <i>Ou toutes réponses cohérentes avec le nombre de personnes touchées.</i>
Q1.14 C4	A : Deux mesures I : Une seule mesure	Cuisiner les restes alimentaires Acheter en fonction des besoins Respecter la chaîne du froid Utiliser les fruits et légumes abîmés qui restent cependant comestibles Cuisiner en respectant les proportions Consommer les aliments avec les DLC les plus proche Gérer correctement les stocks alimentaires....
Q1.15 C2		C'est un circuit long
Q1.16 C2		Pour le circuit court il n'y a <u>qu'un seul intermédiaire</u> entre le producteur et le consommateur.
Q1.17 C5	I : uniquement moins d'intermédiaires	- Moins d'intermédiaires donc meilleure conservation des produits ou moins de dégradation lors des transports. - Prendre juste la quantité nécessaire.
Q2.1 C2	I : 1 réponse A : 2 réponses	Dangers biologique, chimique et mécanique
Q2.2 C2	I : Seulement 2 familles citées A : 3 familles citées	Bactéries, virus, parasites, champignons
Q2.3 C3	I : Ne fait pas de lien entre le grand nombre de salariés et les répercussions sur la santé	Un <u>grand nombre</u> de salariés est exposé au risque biologique (22 % des salariés, soit 4,7 millions de personnes) et cette exposition <u>entraîne des répercussions sur la santé des salariés.</u>
Q2.4 C5		Ne pas collecter les sacs difficilement préhensibles ou suspects = Ne pas se couper ou se blesser lors de la manipulation du sac Ne pas ramasser les déchets en vrac = Ne pas se couper ou se blesser lors de la manipulation du sac Ne pas rester à proximité de la trémie arrière = Ne pas recevoir des projections de liquides contaminés ou respirer des <u>poussières chargées de microbes.</u>
Q2.5 C3	A : Absence de la notion de mémoire immunitaire I : Absence du rôle des anticorps et de la notion de mémoire immunitaire	L'introduction de <u>l'agent biologique inactif</u> par la vaccination permet de <u>produire des anticorps</u> . <u>La mémoire immunitaire</u> permet la <u>défense de l'organisme</u> lors <u>d'un nouveau contact</u> avec l'agent biologique actif.
Q2.6 C2		DTP et Hépatite B
Q2.7 C3	A : Arguments cohérents mais pas de lien avec le secteur assainissement.	L'intérêt d'être à jour dans ses vaccinations pour un éboueur permet de : - <u>éviter les répercussions sur la santé</u> (infections, effets immuno-allergiques, effets toxiques et cancers) avant d'être en contact avec l'agent biologique. - <u>casser la chaîne de transmission des MO</u> <i>Importance du lien avec le secteur assainissement</i>
Q2.8	A : 3 éléments présents ou 1 erreur I : 2 éléments corrects ou 2 erreurs	Danger : objet coupant ou piquant Situation : vidage manuel du vrac

**Baccalauréat Professionnel – Épreuve Ponctuelle**  
**Sous épreuve de Prévention Santé Environnement**

<b>C2</b>		Événement : l'opérateur se pique avec des déchets Atteinte à la santé (dommage) : douleur, gonflement <u>ou</u> infection bactérienne
Q2.9 <b>C2</b>	<b>A</b> : gravité correcte et probabilité du dommage D (notion de fréquence correcte) <b>I</b> : réponse incomplète	Gravité du dommage : 2 ( <i>car arrêt de travail dans la situation</i> ) Probabilité d'occurrence : C (occasionnel)
Q2.10 <b>C2</b>	<b>I</b> : un seul élément correct. <b>A</b> : deux éléments corrects sur 3.	<u>La probabilité d'occurrence est occasionnelle.</u> <u>La fréquence est élevée car c'est une activité quotidienne</u> <u>La probabilité d'apparition est faible car il porte des EPI (gants).</u>
Q2.11 <b>C2</b>	<b>A</b> : Evaluation correcte en lien avec la probabilité et la gravité choisies	Réduction du risque prioritaire : Moyen (2) et occasionnelle (C).
Q2.12 <b>C4</b>	<b>I</b> : Une seule mesure de prévention correcte	Protection individuelle : EPI proposés dans le document sauf la casquette Protection collective : limiter l'accès à la source d'infection, mécaniser certaines tâches, réorganiser les locaux et le travail, agir sur la ventilation, dératiser, désinsectiser, désinfecter etc...
Q2.13 <b>C5</b>		Argumentation pertinente en lien avec la mesure de prévention choisie