

Baccalauréat Professionnel			
SUJET	SESSION 2023	DUREE : 2 H	COEFFICIENT : 1
ÉPREUVE : PRÉVENTION – SANTÉ - ENVIRONNEMENT			

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT

SUJET

SESSION 2023

DURÉE : 2 HEURES

COEFFICIENT : 1

Répondre aux questions sur une copie d'examen, **en exploitant les situations, les documents et en mobilisant les connaissances.**

Reporter avec précaution le numéro des questions.

Toutes les réponses devront être rédigées sous forme de phrase complète.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 1 sur 12

Situation d'actualité -

L'usine de pizzas Fraïch'Up sommée de cesser ses activités : rappel de pizzas Buitoni

Les autorités sanitaires confirment le lien entre l'intoxication bactérienne de plusieurs enfants et la consommation de pizzas surgelées Fraïch'Up.

Présence de rongeurs, manque d'entretien et de nettoyage... Le 1er avril, le préfet du Nord a décidé d'arrêter la production de l'usine Buitoni de Caudry, où ont été fabriquées les pizzas contaminées par des bactéries *Escherichia Coli* (*E. coli*).

Cette mesure fait suite à deux inspections, qui ont mis en évidence « un niveau dégradé de la maîtrise de l'hygiène alimentaire », selon la préfecture. L'arrêté publié le même jour précise que « ces anomalies constituent une source importante de contaminations microbiologique, physique ou chimique des denrées alimentaires manipulées dans l'établissement, qui dès lors présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé des consommateurs ».

Depuis le début de l'année, 41 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) provoqués par ces colibacilles ont été recensés chez des enfants dans douze régions françaises, en particulier les Hauts-de-France, la Nouvelle-Aquitaine et les Pays de la Loire. Deux enfants sont décédés et plusieurs autres sont hospitalisés dans un état grave. Une trentaine de cas supplémentaires sont en cours d'investigation.

Source : <https://www.60millions-mag.com/2022/03/30/des-pizzas-buitoni-responsables-de-plusieurs-intoxications-19885>

À partir de la **situation d'actualité** :

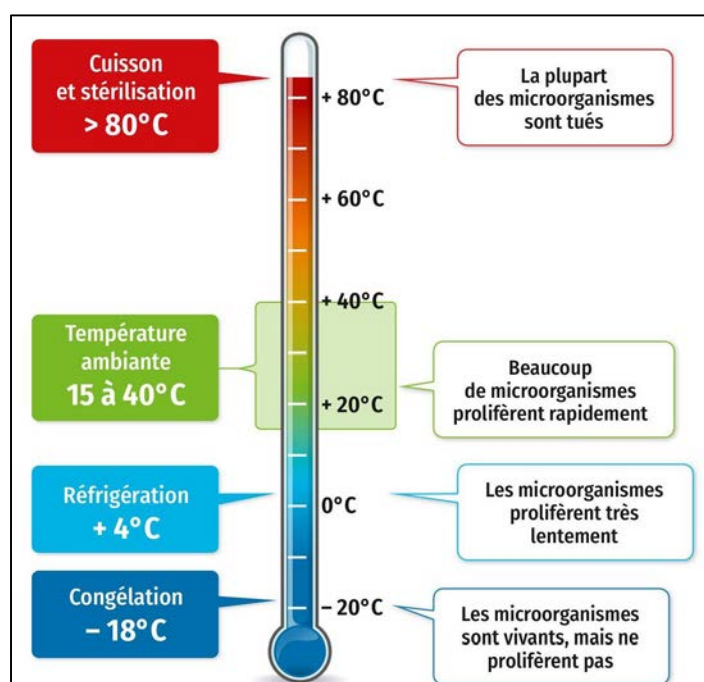
- 1.1 **Énoncer** la problématique présentée par la situation.
- 1.2 **Préciser** les causes et les conséquences de la contamination des pizzas de l'usine Buitoni par des bactéries *E.Coli*.
- 1.3 **Proposer** deux mesures collectives que pourrait mettre en place l'usine Buitoni pour limiter les risques de transmission des microorganismes responsables d'intoxication alimentaire.

Document 1 - La sécurité alimentaire en France

D.L.C. (Date limite de consommation) Après cette date le produit est périmé et non consommable.	A consommer jusqu'au 20.05.2021	Pour garantir la sécurité des aliments, les étiquettes alimentaires présentent obligatoirement plusieurs mentions obligatoires.
D.D.M. (Date de durabilité minimale) Après cette date le produit n'est pas périmé. Il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités.	A consommer de préférence avant 05.2021	

Source : <https://www.frigomagic.com/fr/difference-ddm-dlc/>

Document 2 - Les effets de la température sur les microorganismes



Source : Belin Education Humensis – 2021



À partir des **documents 1, 2** et de la **situation d'actualité** :

- 1.4 Nommer** le microorganisme responsable de la contamination dans l'entreprise Buitoni.
- 1.5 Expliquer** la préconisation de l'entreprise Buitoni de conserver la pizza Fraich'up à -18°C.
- 1.6 Différencier** DLC et DDM au niveau sanitaire. **Préciser** la signification des deux sigles.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 3 sur 12

Les nombreux scandales sanitaires qui ont émaillé l'industrie alimentaire ces dernières années ont provoqué une profonde mutation sur notre façon de consommer. De nombreuses personnes prennent de plus en plus conscience des conséquences des modes de consommation alimentaire sur le développement durable et modifient leur comportement.

1.7 **Sélectionner** un des deux produits commercialisés ci-dessous au regard de votre mode de consommation et **argumenter** ce choix.

Lait frais	Lait UHT
	

Source : Document réalisé par les auteurs du sujet

Document 3 - Les circuits court et long



Source : D'après une infographie réalisée par Save 4 planet

À partir du **document 3** :

- 1.8 **Préciser** le circuit permettant la commercialisation de la pizza Fraich'up par l'entreprise Buitoni et **justifier** la réponse.
- 1.9 **Indiquer** deux avantages des circuits courts pour une alimentation écoresponsable.
- 1.10 **Sélectionner** le panier A ou le panier B répondant au mieux aux attentes d'un consommateur écoresponsable lors d'un achat en hiver. **Argumenter** la réponse.

Panier A

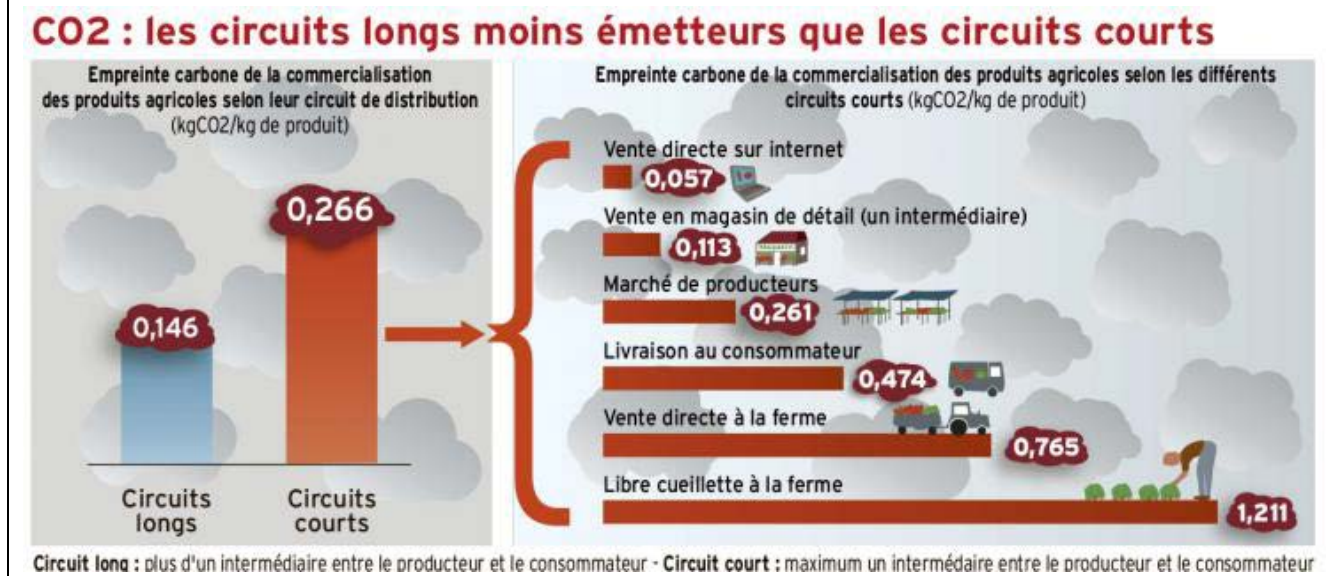


Panier B



Document 4 - Mais si les circuits courts n'avaient pas tout bon ?

Des chercheurs, ont analysé l'empreinte carbone des différents circuits. Bilan : la commercialisation en circuit court engendre, par kilo de produits, davantage d'émissions de gaz à effet de serre qu'en circuit long. En effet, les circuits courts font peser l'essentiel du transport des marchandises au consommateur. Cela induit une empreinte carbone plus importante par quantités de produits achetés car les déplacements individuels sont réalisés pour de plus petites quantités de denrées alimentaires. Toutefois, l'engouement pour les circuits courts n'est pas sans fondement. Les chercheurs montrent qu'ils présentent de meilleurs résultats économiques, en termes de prix de vente et de valeur ajoutée.



Source : Terra Agricoles de Bretagne - Publié le 23 octobre 2019 - Par Agra

À partir du **document 4** :

- 1.11 **Proposer** une définition de l'empreinte carbone.
- 1.12 **Préciser** l'intérêt pour le consommateur de privilégier des aliments avec une faible empreinte carbone.
- 1.13 **Expliquer** pourquoi un produit en vente directe à la ferme peut parfois, avoir une empreinte carbone plus importante qu'en circuit long.
- 1.14 **Proposer** deux mesures individuelles quotidiennes permettant de limiter votre empreinte carbone.
- 1.15 **Argumenter** le choix que font certains consommateurs écoresponsables de réaliser la libre cueillette à la ferme. (C5, B1)

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 6 sur 12

DEUXIÈME PARTIE : Thématique C

Situation professionnelle

Un apprenti de 17 ans, en poste depuis deux semaines, travaille sur une machine de cryobroyage dans une entreprise agroalimentaire où il réalise le broyage d'herbes aromatiques (présentes sur les pizzas). Il ne dispose pas de gants de protection. Il se trouve face à un dysfonctionnement de la machine. La vis sans fin de la cuve de pré-congélation est bloquée par un corps étranger. L'opérateur procède à l'ouverture des couvercles de la cuve, ce qui provoque l'arrêt du système d'entraînement et l'arrêt de l'injection d'azote liquide. En quelques minutes, les mains se sont retrouvées gelées, ce qui a entraîné un arrêt de travail de 15 jours. Il paraît vraisemblable qu'une fuite d'azote soit à l'origine de l'accident.

Source : d'après EPICEA INRS consulté le 28/09/2022

À l'aide de la **situation professionnelle** et des documents **A et B du dossier ressources** :

2.1 Identifier le dommage de l'apprenti.

2.2 Présenter les éléments concernant l'évaluation du risque pour la situation de l'apprenti et **justifier** les réponses (recopier le tableau ci-dessous sur la copie).

	Estimations	Justifications
Gravité du dommage		
Probabilité d'apparition du dommage		
Niveau de priorité		

2.3 Identifier l'obligation de l'employeur en matière de sécurité lors de cette situation de travail.

2.4 Préciser l'intérêt pour l'apprenti de faire reconnaître en faute inexcusable son accident de travail.

À l'aide de la **situation professionnelle** et du **document C du dossier ressources** :

2.5 Indiquer trois paramètres pris en compte dans l'estimation de la dangerosité du froid.

2.6 Identifier quatre dommages qu'un salarié d'une entreprise en agroalimentaire peut subir lorsque les températures sont en dessous de 5°C, sur sa santé.

2.7 Nommer l'acteur de prévention qui peut intervenir lors de ces épisodes de grand froid et **préciser** l'une de ses missions dans le cas précis du travail par temps froid.

2.8 Proposer une mesure de protection pour prévenir l'accident de l'apprenti en indiquant le niveau de prévention.

2.9 Sélectionner deux autres mesures pour prévenir les accidents liés au froid de manière générale et **préciser** celle qui vous semble la plus efficace en **argumentant** ce choix.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 7 sur 12

Il y a 2 semaines, le médecin du travail, lors de sa visite médicale d'embauche, rappelle au jeune apprenti l'importance de la vaccination. Les visites médicales ont un rôle important, elles peuvent permettre d'interroger le salarié sur son état de santé, de l'informer sur les risques éventuels, de le sensibiliser sur les moyens de prévention.

À partir de la **situation professionnelle** et des **documents D du dossier ressources** :

2.10 Identifier le critère qui impose l'obligation pour l'apprenti de faire la visite médicale avant la prise de poste.

2.11 Préciser l'intérêt de réaliser une visite d'information et de prévention (VIP).

2.12 Identifier à quelle fréquence une visite d'information et de prévention doit être réalisée.

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 8 sur 12

Document A - L'estimation du risque

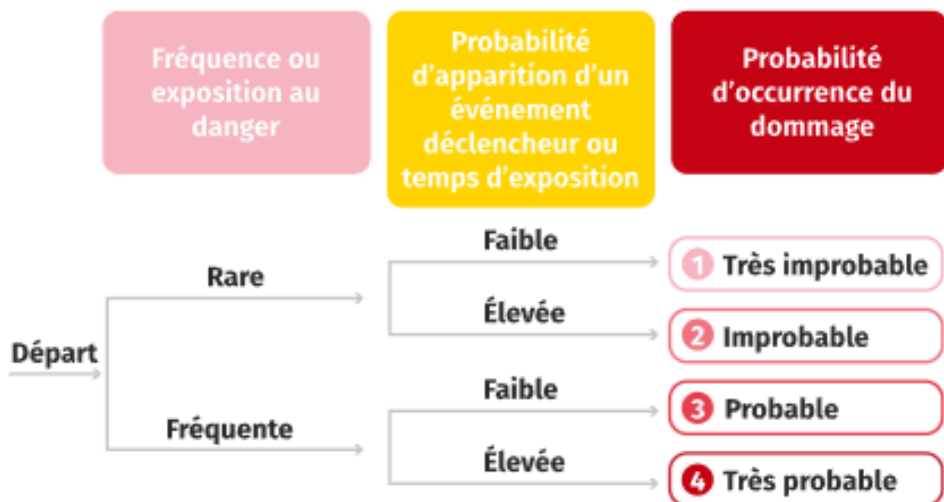
Gravité du dommage

(en fonction des conséquences occasionnées sur l'opérateur)

- 1 **Faible** : accident de travail (AT) ou maladie professionnelle (MP) sans arrêt de travail
- 2 **Moyen** : AT ou MP avec arrêt de travail
- 3 **Grave** : AT ou MP entraînant une incapacité permanente
- 4 **Très grave** : décès

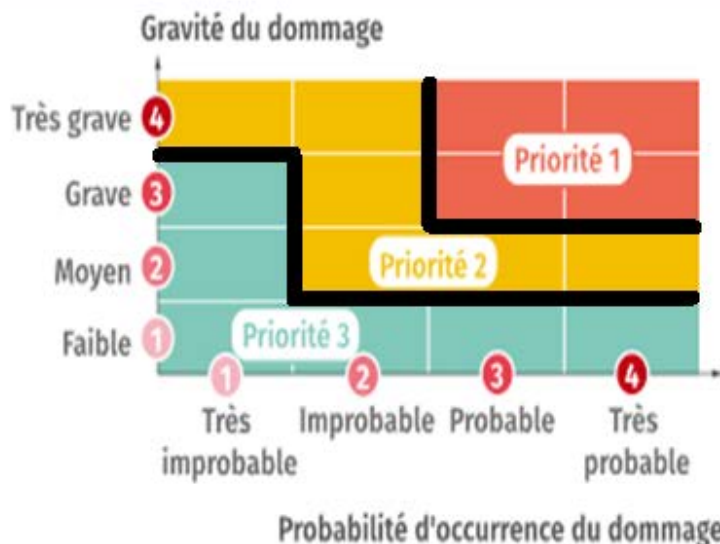
Probabilité d'occurrence du dommage

(probabilité que la maladie ou l'accident surviennent)



Évaluation du risque

- Priorité 1** Réduction du risque nécessaire et prioritaire
- Priorité 2** Réduction du risque nécessaire mais non prioritaire
- Priorité 3** Réduction du risque non prioritaire



Document B - Règlementation en matière de santé et sécurité au travail

Droits et obligation de l'employeur

Conformément aux dispositions du Code du travail, l'employeur est tenu de mettre en œuvre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs (art. L. 4121-1 et suivants du Code du travail), en application des principes généraux de prévention. Il doit notamment prendre en considération les ambiances thermiques, dont le risque de grand froid, dans le cadre de sa démarche d'évaluation des risques, de l'élaboration du document unique d'évaluation des risques (DUER) et de la mise en œuvre d'un plan d'actions prévoyant des mesures de prévention.

La faute inexcusable

La faute inexcusable de l'employeur correspond au manquement de ce dernier à son obligation de sécurité de résultat révélé par un accident du travail ou une maladie professionnelle. L'employeur aurait dû avoir conscience du danger et n'a pas pris les mesures nécessaires pour le prévenir. La reconnaissance de la faute inexcusable résulte d'un accord amiable entre la victime et son employeur ou, à défaut, d'une décision de la juridiction de Sécurité sociale. L'intérêt pour la victime de faire reconnaître la faute inexcusable de son employeur est d'obtenir une majoration de sa rente et la réparation de ses préjudices. Cela a un véritable coût pour l'employeur.

Source : <https://www.droit-travail-france.fr/> et [INRS.fr](https://www.inrs.fr)

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 10 sur 12

Document C - Comment éviter les accidents par temps de froid ?

À partir de quelles températures faut-il être vigilant ?

La dangerosité du froid ne dépend pas de la seule température. Il faut y ajouter d'autres paramètres tels que le taux d'humidité, la force du vent et même l'altitude, sans oublier bien sûr les capacités de résistance de l'organisme, variables d'un individu à l'autre. C'est pourquoi, le Code du travail a renoncé à énoncer des seuils de température à partir desquels telles ou telles actions de prévention seraient automatiquement prescrites.

Une certaine marge d'appréciation est donc laissée aux employeurs. Les dirigeants d'exploitation agricole peuvent toutefois se référer aux seuils de risques établis par l'Institut national de recherche et de sécurité (INRS). Selon cet organisme spécialisé :



- **Entre 5 °C et 15 °C**, les températures présentent moins de risques directs pour la santé, mais peuvent néanmoins être source d'inconfort pour des travaux sédentaires, de pénibilité légère, voire d'accidents : engourdissements ou rhumes, accidents dus à une fatigue accrue, à une perte de dextérité.
- **En dessous de 5 °C**, la vigilance s'impose. En effet, à cette température, une exposition au froid, prolongée ou non, a des effets directs sur la santé et peuvent même être mortels : hypothermie (il peut être fatale à l'individu), crampes, assoupissement, troubles musculosquelettiques (TMS)...

Mobilisation de l'Inspecteur du travail sur le « grand froid »

Enfin, preuve que ces risques sont pris au sérieux, ils font partie des sujets sur lesquels l'Inspection du travail est régulièrement mobilisée.

À titre d'exemple, voici quelques années, une note d'information ministérielle prévoyait "une vigilance accrue de l'Inspection du travail dans les secteurs d'activité les plus concernés par les risques liés au grand froid et aux variations d'ambiances thermiques." Autant dire que le secteur agricole se retrouvait, par nature, en première ligne !

Et la note précisait que "des contrôles inopinés seront engagés par les services de l'inspection du travail pour s'assurer du respect, par les employeurs, de leurs obligations réglementaires et d'une bonne évaluation du risque, adaptée au facteur 'grand froid'".

Les mesures de prévention à prendre pour prévenir les accidents liés au froid

Une fois les risques évalués, il convient de prendre les mesures de prévention les plus complètes possibles.

Le Guide national relatif à la prévention et à la gestion des impacts sanitaires et sociaux liés aux dernières vagues de froid rappelle les mesures à prendre par les employeurs pour prévenir les risques d'atteinte à la santé de leurs salariés :


- moyen de séchage et/ou stockage de vêtements de rechange,
- aides à la manutention manuelle permettant de réduire la charge physique de travail et la transpiration,
- limitation du temps de travail au froid,
- organisation d'un régime de pauses adapté et un temps de récupération supplémentaire après des expositions à des températures très basses),
- la mise à disposition de vêtements et équipements de protection contre le froid (ex : adaptation de la tenue vestimentaire, qui devra permettre une bonne protection contre le froid sans nuire aux exigences inhérentes à la tâche à effectuer – mobilité et dextérité pour l'essentiel).

Source : *Blog.isagri.fr*

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 11 sur 12

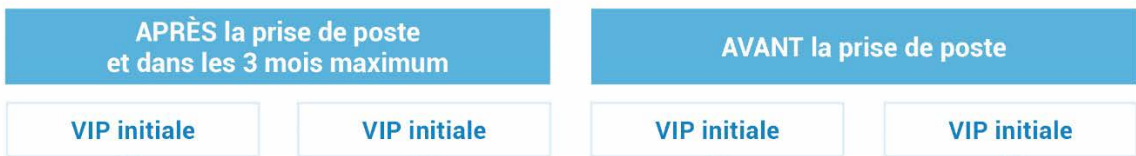
Suivi individuel hors risques particuliers

Pour les salariés non exposés à un risque particulier

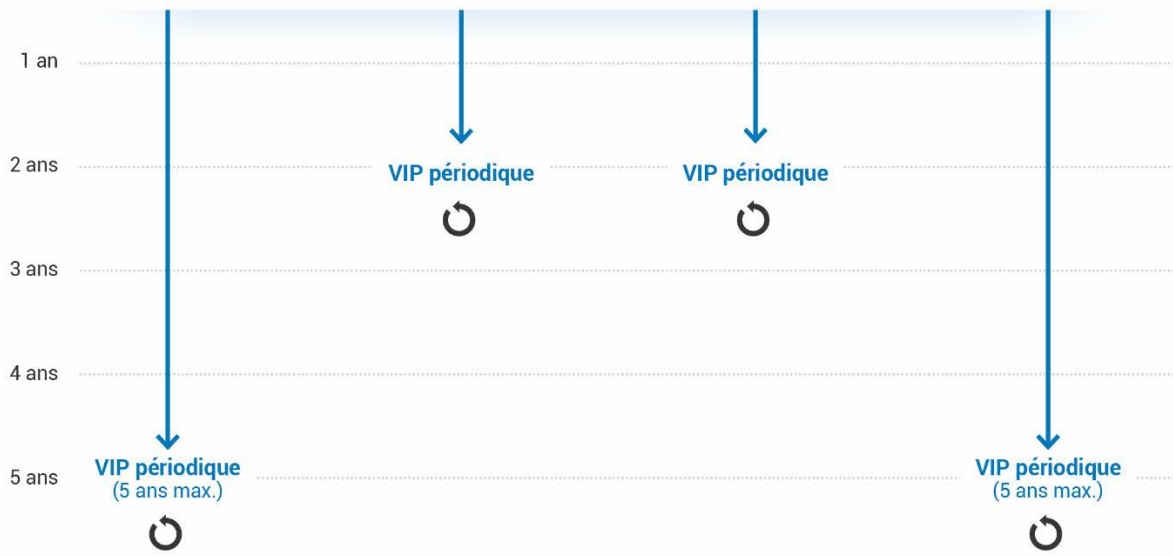
 Une attestation de suivi est remise en fin de visite d'information et de prévention (VIP)



- | | | | |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Cas général Femme enceinte, en post partum ou allaitante | <ul style="list-style-type: none"> Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) <ul style="list-style-type: none"> Invalidité Travailleur temporaire | <ul style="list-style-type: none"> Mineur (- de 18 ans) Travailleur de nuit | <ul style="list-style-type: none"> Agents biologiques groupe 2 Champs électromagnétiques |
|---|--|---|--|



Femme enceinte, RQTH et invalidité :
orientation vers le médecin du travail pour avis



Source : <https://www.santetravaillesonne.fr/suivi-individuel-de-letat-de-sante-salarie>

Baccalauréat Professionnel – Toutes spécialités	Session 2023
Épreuve : Prévention – Santé - Environnement	SUJET
Repère de l'épreuve : NC 23SN-PSE 1	Page 12 sur 12