Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BTS BIOQUALITÉ • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Hygiène et réglementation des produits à base de viande

Session 2003 • Code sujet : **QAETU** • Durée : **Non indiquée**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Hygiène, maîtrise des risques et désinfection (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**

Sujet officiel (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2003/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Hygiène, maîtrise des risques et désinfection

Les pages réunissent la suite d'un texte réglementaire portant sur la fabrication des produits à base de viande, des matières premières jusqu'au transport et à l'étiquetage. Elles comprennent aussi deux fiches de désinfectants et une grille vierge d'analyse des CCP, sans consignes d'examen ni barème imprimés dans l'extrait.

Question 1. À partir de l'annexe réglementaire, relever les principales prescriptions concernant l'hygiène du personnel, les locaux, les matières premières, les contrôles officiels, le conditionnement, l'étiquetage, l'entreposage et le transport des produits à base de viande.

L'annexe impose des mesures tout au long de la chaîne, de la manipulation des matières premières à l'expédition.

Domaine	Prescriptions principales
Personnel	Tenue propre, cheveux couverts, lavage des mains, plaies protégées ; certificat médical à l'embauche, exclusion temporaire des personnes susceptibles de contaminer. Interdiction de fumer, boire, manger ou cracher.
Locaux	Locaux adaptés et séparation des matières premières, produits finis, emballages et opérations à risque. Produits et récipients hors du sol ; aucune contamination croisée. Découpe et salaison à 12 °C maximum, sauf dérogation.
Matières premières	Origine agréée, transport hygiénique et conservation réglementaire.
Contrôles officiels	Contrôle de l'hygiène, des traitements, des contrôles internes, des marquages, du stockage et du transport ; prélèvements et accès aux locaux.
Conditionnement et étiquetage	Emballages propres, protégés et manipulés sans contamination. Marque de salubrité lisible et indélébile ; température de conservation et date requises indiquées.
Entreposage et transport	Stockage dans les locaux prévus ; transport protégeant les produits et respectant les températures prescrites.

La séparation des flux et la maîtrise des conditions d'hygiène et de température préviennent les contaminations.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène du personnel, locaux adaptés, matières premières agréées, contrôles officiels, emballages et étiquetage conformes, stockage et transport protégés.

Question 2. Comparer les deux produits de nettoyage des annexes 2 et 3 en précisant leur fonction, leur composition qualitative et les données physico-chimiques indiquées sur chaque fiche.

Les deux produits sont destinés aux surfaces et au matériel pouvant être en contact avec les denrées alimentaires. Le produit 1 associe détergence et désinfection alcaline ; le produit 2 est un désinfectant de contact bactéricide, fongicide et sporicide.

Donnée	Produit 1	Produit 2
Compositio n	Chlorure de didécyldiméthylammonium (20 g/L), tensioactifs non ioniques, oxyde d'amine et agent complexant.	Acide peracétique (50 g/L) en présence de peroxyde d'hydrogène.
Aspect	Solution limpide incolore.	Solution limpide incolore, d'odeur caractéristique.
Densité à 20 °C	1,090 ± 0,007	1,120 ± 0,010
pH pur	12,5 ± 0,5	2 ± 0,5
pH en dilution	À 3 % : environ 12,0	À 1 % : environ 4,5
Autres données	Tension de surface à 3 % et 20 °C : 29 ± 2 mN/m ; utilisable en canon à mousse ; non agressif pour les matériaux.	Point d'éclair : > 97 °C ; point de congélation : -28 °C.
Stockage	De +5 °C à +35 °C.	De +5 °C à +35 °C.

Les deux fiches indiquent leur conformité pour le matériel au contact des denrées alimentaires.

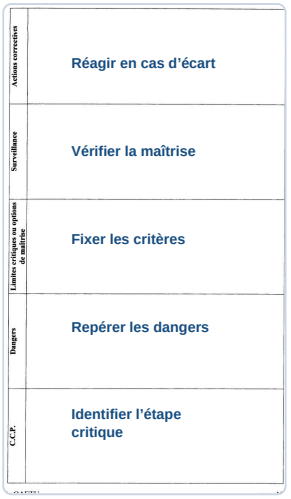
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produit 1 : détergent-désinfectant alcalin. Produit 2 : désinfectant de contact acide, bactéricide, fongicide et sporicide.

Question 3. Présenter les rubriques de la grille de l'annexe 4 et expliquer à quoi elles servent dans une analyse des CCP. Aucun procédé ni danger particulier n'est renseigné dans cette grille vierge.

La grille vierge comporte cinq rubriques. Elles structurent l'analyse des dangers et le suivi de la maîtrise, mais ne désignent pas à elles seules un CCP ni un danger précis.

1. **C.C.P.** : repérer l'étape où la maîtrise est essentielle.
2. **Dangers** : relever les dangers biologiques, chimiques ou physiques liés à l'étape.
3. **Limites critiques ou options de maîtrise** : définir les critères ou mesures de maîtrise.
4. **Surveillance** : préciser comment vérifier la maîtrise et détecter un écart.
5. **Actions correctives** : indiquer les mesures à prendre en cas d'écart.

Annexe 4 : rôle des rubriques de la grille



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rubriques : C.C.P., dangers, limites critiques ou options de maîtrise, surveillance et actions correctives.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : Cet extrait associé au code QAETU rassemble la suite d'une annexe réglementaire sur l'hygiène des produits à base de viande, ainsi que deux fiches de désinfectants et une grille vierge d'analyse des CCP. Il traite des locaux, des matières premières, des contrôles, de l'étiquetage, du transport, des conserves et des plats cuisinés. La session, la durée, le coefficient et le barème ne sont pas indiqués.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les matières premières, les produits finis et les produits non emballés doivent être séparés et ne pas entrer directement en contact avec le sol.
- Les locaux de découpe et de salaison sont maintenus à 12 °C au maximum, sauf dérogation autorisée pour raison technologique.
- Pour certaines conserves à température ambiante, le procédé thermique doit atteindre une valeur F_0 d'au moins 3,00, sauf stabilité obtenue autrement.
- La grille de l'annexe 4 propose les rubriques CCP, dangers, limites critiques ou options de maîtrise, surveillance et actions correctives.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les règles générales d'hygiène des prescriptions particulières aux conserves et aux plats cuisinés.
- Vérifier les exigences applicables de température, stockage, transport et marquage selon le produit traité.
- Distinguer le produit alcalin au chlorure de didécyldiméthylammonium du désinfectant à l'acide peracétique.
- Ne pas attribuer de procédé, de limite critique ni de barème à la grille vierge de l'annexe 4.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelle température maximale est prévue pour les locaux de découpe et de salaison ?

Lorsque des opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux doivent être maintenus à 12 °C au maximum. Une dérogation peut être autorisée pour tenir compte de la technologie de préparation du produit.

Q : Quelles exigences de refroidissement s'appliquent aux plats cuisinés à base de viande ?

Après cuisson, le produit carné est mélangé immédiatement ou refroidi à 10 °C au plus avant mélange. Le plat cuisiné doit ensuite être refroidi à 10 °C au plus dans les deux heures suivant la cuisson, sauf dérogation autorisée.

Q : La durée, le coefficient et le barème de l'épreuve sont-ils précisés dans cet extrait ?

Non. Les pages indiquent le code QAETU et contiennent des annexes réglementaires, mais ne précisent ni durée, ni coefficient, ni barème. Elles ne présentent pas de consigne d'examen officielle.

Q : Quels critères de notation peut-on déduire de la grille de l'annexe 4 ?

Aucun critère de notation n'est indiqué. La grille vierge comporte seulement des rubriques à renseigner pour les CCP, les dangers, les limites critiques ou options de maîtrise, la surveillance et les actions correctives.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsbioqualite.fr/assets/annales/bts-bioqualite/E6 - Relations et communication professionnelles/2003/BTS Bioqualité - E6 - Relations et communication professionnelles - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

Ressources BTS Bioqualité : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.