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 BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

5ème partie : qualité sanitaire des produits carnés (9,5 points)

La consommation d'aliments de mauvaise qualité microbiologique conduit à l'apparition de ce que l'on appelle des TIAC.

Pour l'année 2001, 559 foyers de TIAC ont été déclarés en France contre 662 en 1998, soit une baisse d'environ 15 %. Des progrès ont été faits mais ce n'est pas encore suffisant. En cet effet, en 2001, ces intoxications ont touché 6742 personnes dont près de 700 ont dû être hospitalisées et 3 personnes sont décédées.

Boucherie Française juillet/août 2003.

5-1 Définir le sigle TIAC.

Toxi-infection alimentaire collective. **1 point**

5-2 Citer 3 bactéries responsables de TIAC.

- *salmonelles,*
- *staphylocoques,* **1,5 point**
- *clostridium perfringens,*
- *clostridium botulinum.*

5-3 **Compléter le tableau suivant en énonçant 2 mesures préventives pour chaque secteur, afin de diminuer les TIAC.**

Secteur	2 mesures préventives
Hygiène du personnel	• *se laver les mains régulièrement et après chaque manipulation contaminante* • *protéger les blessures avec des gants* • *revêtir une tenue correcte et propre avant de commencer le travail*
Hygiène des denrées et des Productions	• *utiliser des matières premières de qualité et fraîche* • *maintenir la température au cœur des produits à une température < + 4°C* • *pas de rupture de la chaîne du froid*
Hygiène des équipements	• *contrôler l'efficacité du nettoyage et de la désinfection par contrôles* • *effectuer ces opérations tous les jours* • *respecter les consignes d'utilisation des produits.*

3 points (6 x 0,5 pt)

+ *toute autre réponse pertinente*

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages	
Corrigé : **BP BOUCHER**		33101		
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		U33		
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	Feuillet : 7/12		

Le ver solitaire vient-il du porc ou du bœuf ?

Le ver solitaire adulte ou ténia (terme signifiant « bandelette » en Latin) est un long ver, plat, blanc, de 3 à 6 mètres de longueur, formé d'anneaux gros comme un ongle pouvant sortir par l'anus à tout moment et souiller les vêtements.

Chacun d'entre nous le connaît, soit parce qu'il en a été victime (environ 200 000 personnes en France), soit parce qu'il l'a appris en classe ou en a entendu parler.

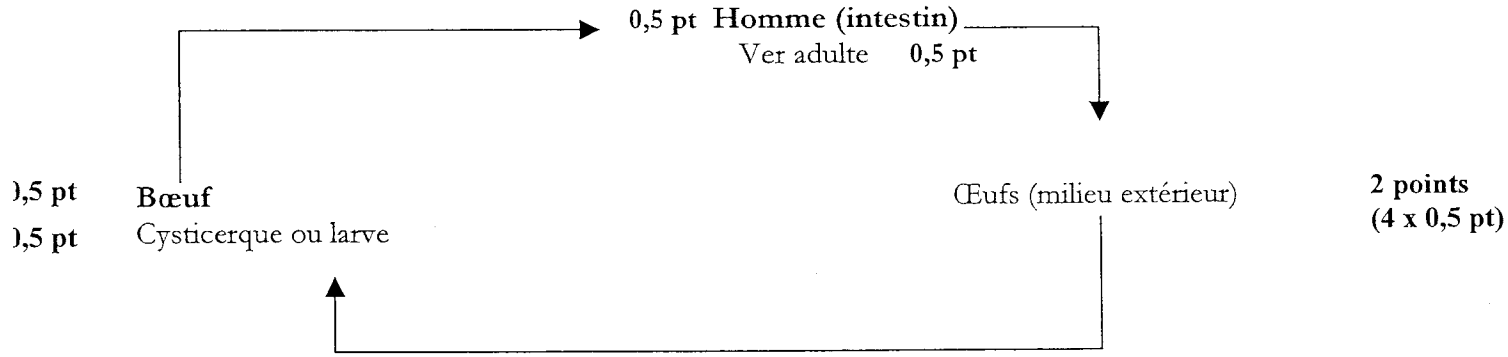
Ce ver s'installe dans l'intestin après consommation de viande ladre fraîche peu cuite. Cette viande contient des larves ou cysticerques.

Est-ce la viande de porc ou celle de bœuf qui es est à l'origine ? A cette question, la réponse surprend souvent.
Retenez : aujourd'hui, en France, c'est la viande de bovin qui est responsable : elle est mangée peu cuite et les larves sont difficiles à trouver car peu nombreuses. La viande congelée est sans danger.
Le ver solitaire provenant du porc a disparu depuis environ cinquante ans.

Le ténia rend assez malade avec fatigue, étourdissements, formule sanguine modifiée. Mais dès que le diagnostic est posé, le traitement par un vermifuge est facile et efficace.

Comprendre et pratiquer l'hygiène, J. Rozier
Ed. La Cuisine Collective

5-4 A l'aide du texte ci-dessus et de vos connaissances, schématiser le cycle de développement du ténia du bœuf en nommant les différents hôtes de ce parasite et ses 3 formes.



2 points (4 x 0,5 pt)

- *hôtes (en gras)*
- *formes de ténia (en caractères non gras)*

5-5 Proposer 2 mesures préventives pour limiter la contamination par le ténia.

- *faire bien cuire la viande (+ 70° C)*
- *congeler la viande (- 10°C) 24 heures minimum*
- *contrôle des viandes en laboratoire*

1 point

5-6 Citer 1 autre parasite transmis par la viande.

- *trichine*
- *toxoplasme*
- *(oxyure)*

1 point

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.