

Janvier 2022

Université Mohamed Boudiaf de M'sila  
Faculté des Sciences  
Département de Microbiologie et Biochimie  
3<sup>ème</sup> année licence ANP

Nom :  
Prénom :  
Groupe :

### Corrigé-type TCM

**I- Choisissez la ou les bonnes réponses (Répondez directement dans le tableau):**

**( 6 points)**

1- Les intoxications alimentaires :

- a) dues à des exotoxines                      b) causées principalement par *Streptococcus thermophilus*  
c) ne concernent pas les enfants              d) toutes les propositions sont correctes

2- La listériose est :

- a) une intoxication alimentaire très grave              b) causée par *Listeria tetani*  
c) causée par *listeria botulinum*                      d) causée par *Listeria monocytogenes*

3- En plus du produit à fabriquer, les contrôles en cours de fabrication concernent aussi :

- a) les levains      b) le personnel manipulateur      c) la matière première      d) les moisissures

4- Le prélèvement des échantillons pour contrôle microbiologique :

- a) doit être effectué 1 fois par mois              b) doit être effectué à l'obscurité  
c) doit respecter les règles d'asepsie              d) doit être effectué 1 fois par semaine

5- Le prélèvement des échantillons de Fromage à pâte dure peut être effectué :

- a) à l'aide d'une sonde stérilisée                      b) à l'aide d'une lame gélosée  
c) par pipette Pasteur                                      d) par un stomacher

6- La technique d'impression sur gélose nécessite l'emploi :

- a) d'un écouvillon stérile                                      b) d'une micropipette  
c) d'un gabarit d'écouvillonnage                      d) toutes les propositions sont fausses

1	2	3	4	5	6
a	d	b	c	a	d

## II- Répondez par vrai ou faux : (08 points)

- 1- La technique de culture en masse est déconseillée pour les germes thermosensibles **VRAI**
- 2- La technique des lames gélosées emploie des lames fabriquées en verre **FAUX**
- 3- Pour le dénombrement en masse, le volume ensemencé est généralement de 1 mL **VRAI**
- 4- Le broyage par un Stomacher entraîne une augmentation de la létalité à cause de l'échauffement **FAUX**
- 5- Lors du transport des produits congelés, il faut s'assurer de leur entière décongélation **FAUX**
- 6- Il est nécessaire de réfrigérer le lait stérilisé au cours de son transport **FAUX**
- 7- Lors de l'utilisation d'un stomacher, il n'est pas nécessaire de stériliser les récipients entre deux utilisations **VRAI**
- 8- la technique des lames gélosées est une autre variante de la technique d'impression sur gélose **VRAI**

## III- Complétez le tableau suivant : (06 points)

Caractéristiques Espèces bactériennes	Forme de cellule	Coloration de Gram	Enzyme de la catalase (+ ou -)	Enzyme de la coagulase (+ ou -)
<i>Staphylococcus aureus</i>	cocci	Gram +	(+)	(-)
<i>Escherichia coli</i>	bacille	Gram -	(+)	(-)
<i>Streptococcus pyogenes</i>	Cocci	Gram +	(-)	(-)
<i>Staphylococcus epidermidis</i>	Cocci	Gram +	(+)	(-)

(+) : enzyme présente (-) : enzyme absente