

Q1. Quel est l'objectif de l'évaluation continue et régulière des produits

- Vérifier les 3 S) Sécurité, stabilité, Salubrité.
- Vérifier la stabilité du produit et l'efficacité du traitement.
- Évaluer la qualité du produit.
- Contrôler la Sécurité du Santé du Consommateur.
- Contrôler de l'hygiène et la Sécurité du produit fraîche et traité.
- maintenir la qualité Hygiénique et technologique (Marchande) d'un produit qui est soit toujours Sûre et Conforme.
- Vérifier la qualité organoleptique (Aspet, odeur, couleur).
- Vérifier la qualité Nutritionnelle (la composition s'entend en lipide, vitamines, minéraux).
- Vérifier la qualité environnementale (risque environnementale, le cycle de vie).
- Vérifier la qualité économique (Coût d'achat, Coût Sociale, stockage...).
- Vérifier la qualité fonctionnelle (Stockage, préparation, conservabilité...).
- Vérifier la qualité transférées (publicité, image de produit, réputation...).

- (2,5) (2,5) (5)
- ## Q2. Sur quel niveau et quels paramètres doit-on focaliser lors d'un contrôle de qualité microbiologique
- Pour contrôler la qualité microbiologique, il faut évaluer ces paramètres :
- Qualité sensoriels et organoleptiques (odeur, couleur, texture, goût).
 - Qualité nutritionnelle (riche en lipides, vitamines, glucides...).
 - Qualité environnementale (analyse les cycles de vie).
 - Qualité économique et fonctionnelle (Coût d'achat, Coût de préparation, Conservation, transport).
 - Qualité hygiénique (absence des microorganismes pathogènes et leur toxicité).
 - Qualité technologique (Marchande) l'aptitude à la transformation.
- il y a les niveaux du contrôle la qualité microbiologique des produits sont :
- Contrôle la matière première.
 - Contrôle au Cours du processus industriel.
 - Contrôle le produit final au Cours de la production finale.
 - Contrôle la sécurité personnelle et locale.
 - Contrôle le milieu, les additifs et les levains.

Q3. Que signifie les termes suivants :

Intoxication alimentaire sont des symptômes après l'ingestion d'une quantité d'une toxine dans le produit alimentaire, donc le produit est dangereux à consommer. C'est à dire le germe pathogène est absente dans le produit alimentaire mais leur toxines est présente.

Qualité marchande

= Qualité technologique = est l'aptitude d'un produit à la transformation et à la distribution, dans la qualité marchande garde la sécurité de produit.

UFT

Unité formant trouble = C'est l'unité de Calculer le nombre des Colonies dans un milieu liquide.

Système luciférine-luciférase

C'est un système de dénombrement et numération direct, permet le comptage des microorganismes par le dosage d'ATP intra cellulaire.

Revivification

Activation, est une réanimation des microorganismes après le traitement de conservation par congélation ou lyophilisation à l'aide d'enrichissement du milieu, utilise dans le traitement des microorganismes.

Q4. Faites-y une petite synthèse englobant tout ce que l'on doit connaître sur la discipline hasard analysis critical control point

HACCP = est une démarche et discipline statistique pour maîtriser les points critiques au niveau du contrôle au cours de la production, elle consiste à maîtriser et analyser les risques et établir les actions correctives.

leur objectif = maîtriser les points critiques, établir les actions correctives, analyser les risques et contrôler la fabrication du produit depuis l'achat de matière première jusqu'à la production du produit final.

- elle comprend 12 étapes et 7 principes.
- elle consiste à l'utilisation du 5M (Matière première, Main d'œuvre, Matériel, Milieu, Méthode).