

Q4. Entourez la lettre représentant la bonne réponse

1. Le contrôle microbiologique des aliments vise à :

- A) Vérifier l'origine des matières premières
- B) Mesurer la qualité organoleptique du produit
- C) Assurer l'absence de germes pathogènes et la stabilité microbiologique
- D) Identifier la présence de toxines chimiques uniquement

2. La qualité hygiénique d'un produit alimentaire est définie par :

- A) La présence d'additifs alimentaires
- B) L'absence de micro-organismes pathogènes ou leurs toxines
- C) La composition nutritionnelle du produit
- D) La durabilité du produit dans les rayons

3. Quelle méthode de dénombrement est utilisée pour le prélèvement sur des surfaces solides dans un environnement alimentaire ?

- A) Le comptage direct au microscope
- B) La technique d'écouvillonnage
- C) La filtration sur membrane
- D) Le comptage par néphélométrie

4. En quoi consiste la technique de revivification des micro-organismes dans les échantillons ?

- A) L'augmentation de la concentration de micro-organismes en utilisant des milieux sélectifs
- B) La réactivation des micro-organismes endommagés avant leur culture sur milieu sélectif
- C) La dilution des échantillons pour diminuer le nombre de colonies
- D) La stérilisation des micro-organismes avant leur comptage

5. Quel facteur détermine la fréquence des contrôles microbiologiques dans l'industrie alimentaire ?

- A) Le type de produit et les conditions de stockage
- B) La taille de l'entreprise
- C) Le nombre d'habitants dans la région
- D) Le nombre de produits en stock

6. Quel paramètre est surveillé pendant l'autocontrôle en cours de fabrication ?

- A) La température de l'eau utilisée
- B) La présence de toxines chimiques dans le produit
- C) Le niveau de contamination microbiologique à chaque étape de la production
- D) L'humidité relative dans l'usine

7. La méthode de numération par filtration sur membrane est principalement utilisée pour :

- A) Dénombrer les bactéries aérobies
- B) Estimer le nombre de bactéries dans des volumes d'échantillon très faibles
- C) Calculer la concentration de levures
- D) Détecter uniquement les bactéries pathogènes

8. L'analyse par néphélométrie permet de mesurer

- A) La concentration de micro-organismes à partir de leur turbidité
- B) La présence de métabolites produits par les micro-organismes
- C) Le taux de pH dans l'échantillon
- D) La quantité d'ATP dans les cellules microbiennes

9. Quelles sont les conditions idéales pour transporter des échantillons à analyser ?

- A) Les échantillons doivent être transportés à température ambiante
- B) Les échantillons doivent être réfrigérés, mais non congelés, pendant le transport
- C) Les échantillons peuvent être congelés avant d'être envoyés au laboratoire
- D) Les échantillons peuvent être stockés plusieurs jours avant d'être analysés

10. Dans un système HACCP, l'analyse des risques permet de :

- A) Identifier les micro-organismes dans les produits finis
- B) Localiser les points critiques du processus de fabrication pour prévenir les risques
- C) Réduire la durée de conservation des produits alimentaires
- D) Assurer la conformité des produits aux normes chimiques uniquement

11. La qualité technologique d'un produit alimentaire fait référence à :

- A) L'absence de micro-organismes pathogènes
- B) La capacité du produit à être transformé et distribué sans altération
- C) Les caractéristiques organoleptiques (goût, texture, etc.)
- D) La durabilité du produit au niveau microbiologique

12. Quel type de contamination est typiquement lié à la manipulation des aliments par le personnel ?

- A) Contamination par l'air
- B) Contamination fécale par manque d'hygiène
- C) Contamination par les eaux utilisées dans le processus de production
- D) Contamination par les récipients de stockage

13. Quels types de produits alimentaires nécessitent un contrôle microbiologique plus fréquent ?

- A) Les produits à longue durée de conservation
- B) Les produits très périssables ou non soumis à des traitements antimicrobiens
- C) Les produits transformés avec des additifs alimentaires
- D) Les produits alimentaires en conserve