



UNIVERSITE LARBI BEN M'HIDI OUM-EL-BOUAGHI
INSTITUT DES SCIENCES ET DES TECHNIQUES APPLIQUEES
DEPARTEMENT DE GENIE BIOLOGIQUE
Filière : Sciences Alimentaires
Spécialité : Valorisation et qualité des produits
agroalimentaires (VQPA)

جامعة العربي بن مهيدي أم البواقي
معهد العلوم و التقنيات التطبيقية
القسم: الهندسة البيولوجية
شعبة: علوم غذائية
الاختصاص: تثمين و نوعية المنتوجات الفلاحية الغذائية

Niveau : 2^{ème} année Licence

Responsable de la matière : SANAH I.

Date : 14-5-2025 13h-14h30' - salle 14 et 15

Année universitaire : 2024/2025

Nom & prénom :

Corrigé type examen UED: Système de management et procédures

Questions (QCM) (2.25 pts)

A. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) s'intéressent: 0.5

- Au système de management de la qualité
- A l'hygiène des locaux, personnel et la gestion des déchets
- A la satisfaction des clients
- Aux programmes pré requis (PRP)

B. La norme ISO 22000 s'applique : 0.5

- A un type spécifique d'industrie alimentaire
- A l'industrie de cosmétique
- Que à l'échelle internationale
- Uniquement sur les producteurs de la matière première

aucune réponse

C. La sécurité alimentaire signifie: 0.25

- La sécurité sanitaire des aliments
- La sécurité des approvisionnements alimentaires
- La sécurité des aliments

D. Le but de la norme ISO 14001 0.5

- Améliorer les performance environnementale des entreprises
- Adopter le concept de cycle de vie
- Management de la santé et de la sécurité au travail

E. La norme ISO 45001 :2018 s'intéresse: 0.25

- aux relations entre les employés dans le milieu du travail.
- A la relation entre le produit et son origine.
- A la relation entre l'entreprise et son environnement

F. l'hygiène alimentaire signifie: 0.25

- La salubrité des aliments
- Le choix raisonné des aliments
- L'hygiène des aliments



UNIVERSITE LARBI BEN M'HIDI OUM-EL-BOUAGHI
INSTITUT DES SCIENCES ET DES TECHNIQUES APPLIQUEES
DEPARTEMENT DE GENIE BIOLOGIQUE
Filière : Sciences Alimentaires
Spécialité : Valorisation et qualité des produits
agroalimentaires (VQPA)

جامعة العربي بن مهيدي أم البواقي
معهد العلوم و التقنيات التطبيقية
القسم: الهندسة البيولوجية
شعبة: علوم غذائية
الاختصاص: تثمين و نوعية المنتوجات الفلاحية الغذائية

Niveau : 2^{ème} année Licence

Responsable de la matière : SANAH I.

Date : 14-5-2025 13h-14h30' - salle 14 et 15

Année universitaire : 2024/2025

Nom & prénom :

Corrigé type examen UED: Système de management et procédures

Questions (QCM) (2.25 pts)

A. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) s'intéressent: 0.5

- Au système de management de la qualité
- A l'hygiène des locaux, personnel et la gestion des déchets
- A la satisfaction des clients
- Aux programmes pré requis (PRP)

B. La norme ISO 22000 s'applique : 0.5

- A un type spécifique d'industrie alimentaire
- A l'industrie de cosmétique
- Que à l'échelle internationale
- Uniquement sur les producteurs de la matière première

aucune réponse

C. La sécurité alimentaire signifie: 0.25

- La sécurité sanitaire des aliments
- La sécurité des approvisionnements alimentaires
- La sécurité des aliments

D. Le but de la norme ISO 14001 0.5

- Améliorer les performance environnementale des entreprises
- Adopter le concept de cycle de vie
- Management de la santé et de la sécurité au travail

E. La norme ISO 45001 :2018 s'intéresse: 0.25

- aux relations entre les employés dans le milieu du travail.
- A la relation entre le produit et son origine.
- A la relation entre l'entreprise et son environnement

F. L'hygiène alimentaire signifie: 0.25

- La salubrité des aliments
- Le choix raisonné des aliments
- L'hygiène des aliments



1- Supposons que vous êtes un responsable du système HACCP dans une industrie laitière (la chaîne de fabrication du lait) :

a- complétez le tableau ci-dessous : 1.5

	Point critique	Limites critiques	Mesures correctives
01	chute ou diminution brutale de la température de pasteurisation	$70 < T < 75^{\circ}\text{C}$	Contrôler la T°C (technicien spécialiste) utilisation d'une sonde qui nous indique toute diminution de T
02	Qualité microbiologique insuffisante du lait en sachets (contamination)	Selon les normes du journal officiel algérien	intensifier les opérations de nettoyage et de désinfection

b- S' il vous demande de constituer une équipe d'HACCP dans une unité de production du lait, à votre avis, quelle sera la composante de cette dernière? 1.5

- 1- Responsable de qualité
- 2- chef de production
- 3- responsable d'hygiène et désinfection
- 4- responsable des traitement des eaux (de l'environnement)
- 5- chef de laboratoire d'analyse
- 6- responsable de la chaîne de froid

2- Comment peut-on satisfaire les attentes des clients en appliquant la norme ISO 9001 :2015 ? 1.5

Pour satisfaire les clients il faut connaître précisément leurs attentes par la :

- Réalisation des enquêtes pour mesurer la satisfaction des clients
- Réalisation des analyses sensorielles
- Recherche les besoins implicites et explicites des clients

3- Citez les différents avantages de la normalisation pour les entreprises 1.25

- ✓ Renforcer la rigueur dans les méthodes de travail
- ✓ Gagner de nouveaux clients
- ✓ Conquérir de nouveaux marchés
- ✓ Réduire les coûts initiaux associés à la conception et au développement
- ✓ Augmenter les gains de productivité et diminuer les coûts de la non-qualité

4- Citez les différents cas de suspension de la certification? 1

- La certification est retirée ou suspendue en cas de non-conformité majeure, l'audit recommande des actions correctives et planifier une visite de suivi.
- En cas où l'entreprise ne veut pas renouveler son certificat
- Non-paiement des frais à l'organisme certificateur
- En cas de fraude (falsification des documents, non-respect de la loi, utilisation frauduleuse des logos).

5- Si vous voulez fabriqué un confiture d'orange bio, quels sont les exigences que vous devez appliquer pour avoir un certificat « BIO » ? 1.5

- ✓ Il faut contrôler la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux
- ✓ il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans

le cadre de la production biologique.



- ✓ Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc).

6- Quels sont les raisons d'engagement des entreprises dans une démarche ISO 22000 ? 1.5

- ✓ Exporter et adopter un langage commun qui facilite les échanges ;
- ✓ Consolider, valider et faire reconnaître, par un organisme tiers, leur techniques d'analyse et de maîtrise des dangers.
- ✓ viser à compléter leur dispositif ISO 9001, ISO 14001, HACCP, avec la mise en place d'un système intégré.

7- Si vous voulez monter une industrie afin de fabriquer quelques produits ; compléter le tableau ci-dessous :4 pts

Produit	Normes appliquées	Label, signe de qualité, ou certificat
Fromage Bouhezza 1	ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001	HACCP et BPH. ® Label BIO L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) La certification "halal" Agreement sanitaire La marque de conformité IANOR
Deglet Nour 1	ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001	HACCP et BPH. ® Label BIO L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) La certification "halal" La marque de conformité IANOR
Un smart phone 1	ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001	®
Un jus de raisin 1	ISO 22000 ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001	HACCP et BPH. ® Label BIO La certification "halal" La marque de conformité IANOR

8- Définir les symboles suivants : TM, ®, © 3 pts

® Abréviation du droit de mot enregistré Registered ®, ce symbole signifie une marque déposée, Il existe ces marque officiellement déposées sur le marché. Ce symbole signifie qu'il vous indique que nous sommes enregistrés et que nous avons des droits légaux inclus dans cet enregistrement pour protéger l'identité ou la marque

© Abréviation du mot Copyright ©, ils l'utilisent avec toute œuvre originale d'auteur, tel que des dessins, des documents écritsetc. Le but de l'utilisation de ce symbole est de déclarer votre désir de préserver les droits d'auteur et que personne ne les transfère sans autorisation



TM Abréviation du mot Trade mark ,ils l'utilisent pour promouvoir des produits et des marchandises sous marques non déposées officiellement la société ou le propriétaire de la marque

9- La marque de conformité aux Normes Algériennes délivrée par l'IANOR est matérialisée par un monogramme. Dessinez ce monogramme. 1
un monogramme qui comprend deux lettres arabes (TEDJ) arrangées sous forme de couronne et délimitées par un cercle

La Certification produit

LA MARQUE "TEDJ"



Bon Courage...