

Corrige type

Partie QCM

	A	B	C	D	E
1	X		X		
2		X	X		
3		X	X		
4	X		X		
5		X	X		
6		X	X		
7	X		X		
8	X		X		
9			X		

Partie II

1 – Danger Un danger est tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment et pouvant causer un effet nocif sur la santé humaine, indépendamment de l'exposition réelle.

2 – Risque alimentaire Le risque alimentaire correspond à la probabilité qu'un danger provoque effectivement un effet nocif, en tenant compte de la gravité et de l'exposition du consommateur.

3 - En sécurité sanitaire des aliments, le danger correspond à tout agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment et capable de provoquer un effet néfaste sur la santé du consommateur.

Le risque, quant à lui, représente la probabilité que ce danger provoque effectivement un dommage, en tenant compte du niveau d'exposition du consommateur et de la gravité de l'effet sanitaire.

Par exemple, *Listeria monocytogenes* dans une saucisse est un danger biologique, tandis que le risque dépendra de la concentration du micro-organisme, des conditions de conservation et de la population exposée (femmes enceintes, personnes âgées).

Ainsi, le danger existe indépendamment de la consommation, alors que le risque résulte de la combinaison entre danger, exposition et conséquences sanitaires.

3 - La traçabilité joue un rôle essentiel dans la gestion d'un retrait et d'un rappel de produits alimentaires, car elle permet d'identifier rapidement l'origine, le parcours et la destination d'un produit non conforme.

Elle repose sur l'enregistrement d'informations clés telles que le numéro de lot, la date de production, les matières premières utilisées et les clients concernés.

La traçabilité amont permet de retrouver la source du problème, tandis que la traçabilité aval permet de localiser précisément les produits déjà distribués.

Grâce à une traçabilité efficace, l'entreprise peut retirer rapidement les produits à risque, limiter l'exposition des consommateurs et réduire l'impact sanitaire,

économique et réglementaire d'une crise alimentaire.

Les étapes rappel , déclaration , mis en quarantaine , isolement , les testes.

Exercice

1- Danger : *Escherichia coli* O157:H7 → biologique

2-Évaluation du risque :

- $R = S \times C = 5 \times 3 = 15$
- Intervalle 0–25 → risque élevé/modéré élevé

3. Décision : retrait ou rappel du lot (réponse détaillée)

Le risque calculé est $R = 15$, ce qui correspond à un niveau de risque élevé compte tenu de la sévérité importante associée à *Escherichia coli* O157:H7, notamment chez les populations sensibles (enfants, personnes âgées, immunodéprimées).

Étant donné que :

- le produit est une salade prête à consommer,
- il ne subit aucun traitement thermique avant consommation,
- et que la contamination peut entraîner des toxi-infections alimentaires graves,

la décision appropriée est :

- Un retrait immédiat du lot au niveau de l'entreprise si le produit n'a pas encore quitté la chaîne de distribution.
- Un rappel des produits auprès des consommateurs si le lot a déjà été commercialisé.

Cette décision vise à :

- protéger la santé publique,
- limiter le risque sanitaire,
- respecter les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire,
- préserver la responsabilité de l'entreprise.

4. Mesures de traçabilité pour la gestion du lot (réponse détaillée)

Afin de gérer efficacement ce risque, l'entreprise doit s'appuyer sur un système de traçabilité fiable, comprenant notamment :

1. Traçabilité amont et interne

- Enregistrement précis du numéro de lot, de la date de production et des matières premières utilisées.
- Identification des fournisseurs des légumes crus, de l'eau de lavage et des

additifs éventuels.

Cela permet d'identifier l'origine probable de la contamination.

2. Traçabilité

- Liste complète des clients, grossistes et points de vente ayant reçu le lot concerné.
- Quantités livrées, dates de livraison et zones de distribution.

Cette mesure facilite un retrait ou rappel rapide et ciblé, limitant l'impact économique et sanitaire.

☐ Décision : Le risque étant élevé, un retrait interne est obligatoire, et un rappel aux consommateurs est recommandé si le produit a été distribué.

☐ Traçabilité :

- Enregistrement du numéro de lot et date de production
- Suivi des points de vente ou distributeurs du lot concerné