

① corrigé type d'examen de la Qualité, Hygiène et sécurité des aliments

1 Les règles de la qualité d'un produit: **45** **2 pts**

Satisfaction: le produit alimentaire doit satisfaire
le consommateur au niveau des sens: aspect, goût, odeur,
prix etc. ... **0,5**

Service: dans ce critère, on pense à la praticité d'utilisation
du produit, à son type de conditionnement et à son mode de
distribution, etc. **0,5**

Santé: ce critère se traduit par le besoin d'une nourriture
plus saine et apparemment plus saine: **0,5**

- Produits biologiques, sans conservateur, sans pesticide.
- Produits plus riches = produits diététiques, produits enrichis en vitamines et en minéraux ...

Sécurité: la sécurité alimentaire se définit comme étant la
maîtrise de la santé et de la sécurité du consommateur par: **0,5**

- L'absence des contaminants naturels ou exogènes.
- L'absence de pathogènes.
- L'absence d'additifs à risque toxique.

- ② Les composantes de la qualité: 2pts ②
- ②.5 La qualité sensorielle ou organoleptique et psychosensorielle
 - ②.5 La qualité nutritionnelle.
 - ②.5 La qualité hygiénique.
 - ②.5 La qualité marchande.

- ③ - hygiène personnelle: 03pts
- lavage des mains, la porte de la blouse, - les gants ou la tenue professionnelle. ①
 - Entretien de l'entreprise ①
 - maître ~~les~~ les instructions de la désinfection ou nettoyage ①
 - Jp's les déchets ~~adéquat~~ de l'entreprise maître ✓

④ hygiène: l'ensemble des mesures prises pour éviter que les aliments soient contaminés, que nous tombions malades ou que nous transmettions les germes pathogènes. 02pts

⑤ Les facteurs de nettoyage 02pts

- ① temps de contacts - 0.5
- ② Action mécanique - 0.5
- ③ Concentration du détergent 0.5
- ④ Température. 0.5

② les plans de nettoyage 03 pts

③

plans en 7 points ①

- Pré-nettoyage
- nettoyage alcalin
- Rinçage intermédiaire
- Nettoyage acide
- Rinçage intermédiaire
- Désinfection
- Rinçage final.

plans en 6 points ①

- Pré-nettoyage
- Nettoyage
- Rinçage intermédiaire
- Désinfection
- Rinçage final

plans en 3 points ④

- Pré-nettoyage
- Nettoyage et désinfection
- Rinçage Intermédiaire

⑦

2 pts

ISO 22000 ④

c'est une norme Internationale de base qui définit les Exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires

FSSC 22000 ④

c'est un schéma de certification complet qui englobe ISO 22000, mais y ajoute des exigences supplémentaires (Programmes prérequis spécifiques au

secteur ~~et la fond~~ et exigences additionnelles de la Fondation FSSC.

Prin

⑧ Principes de HACCP : 7 critères (2 pts) ④

(HAZARD Analysis Critical Control Point)

① Analyse des risques (0,25)

② Déterminer les points critiques pour la maîtrise [CCP] (0,75)

③ les seuils critiques (0,25)

④ Mettre en place un système de surveillance (0,25)

⑤ Déterminer les mesures correctives (0,25)

⑥ Appliquer des procédures de vérification (0,25)

⑦ constituer des dossiers et tenir des registres. (0,5)

⑨ Les bonnes pratiques de fabrication:

Les 5 P de BPF (2 pts)

- Personnel: Hygiène stricte, formation continue et port de tenues adaptées (coiffe, gants, vêtements propres)
- Produits: contrôle rigoureux des matières et traçabilité totale à chaque étape. (0,5)
- Procédés: validation des méthodes de fabrication pour éviter les contaminations croisées et assurer la reproductibilité (0,5)
- Procédures: documentation systématique de chaque opération (mode opératoires normalisés) pour garantir la transparence. (0,5)

- Places (Locaux et équipements) (0,5)

conception facilitant le nettoyage, maintenance préventive du matériel et gestion stricte des nuisibles.