



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  
التقنيات التطبيقية معهد العلوم و  
القسم: الهندسة البيولوجية  
شعبة: علوم غذائية  
الاختصاص: تثمين و نوعية المنتوجات الفلاحية الغذائية

Niveau : 2<sup>ème</sup> année Licence

Responsable de la matière : Dr. SANAH I.

Date : 13-5-2026 13h-14h30' Année universitaire : 2025/2026

Nom & prénom : .....

## Corrigé type examen UED: Système de management et procédures

### 1- Indiquez la différence entre les termes suivants : (8 pts)

#### 1-L'hygiène alimentaire vs l'hygiène des aliments ?

L'hygiène alimentaire » est une expression médicale désignant le choix raisonné des aliments (nutrition, diététique),

l'hygiène des aliments a deux composantes : La sécurité des aliments et La salubrité des aliments

#### 2-La sécurité alimentaire vs la sécurité des aliments ?

-La « sécurité des aliments : C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés

-La « sécurité alimentaire : désigne en fait la sécurité des approvisionnements alimentaires en quantité suffisante et qualité adéquate.

#### 3-La norme ISO 9001 :2015 vs ISO 22000 ?

La norme ISO 9001 :2015 : Son objectif est de faire MIEUX, PLUS VITE et MOINS CHER tout en satisfaisant les exigences des clients

ISO 22000 : C'est l'unique norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Elle est de nature à faciliter les échanges commerciaux tant au plan national qu'international.

#### 4- La norme ISO 45001 vs ISO 14001 ?

ISO 14001 : c'est une norme internationale qui établit les exigences relatives à un système de management de l'environnement (SME).

ISO 45001 Système de management de la santé et de la sécurité au travail

### 2- Quelles sont les différents avantages de la normalisation pour les entreprises (1.5 pts)

- ✓ 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

**3- Citez les différents cas de suspension de la certification? (1.5 pts)**

1. En cas où l'entreprise ne veut pas renouveler son certificat
2. Non-paiement des frais à l'organisme certificateur
3. En cas de fraude (falsification des documents, non-respect de la loi, utilisation frauduleuse des logos).

**4- Citer les étapes de processus de certification Bio en Algérie ?( 3.5 pts)**

1. Choix d'un organisme certificateur
2. Adresser à l'organisme certificateur
3. Elaboration d'un devis personnalisé et contrat d'engagement
4. Contrôle
5. Evaluation d'un rapport final
6. Octroi d'un certificat BIO

**4- Définir les symboles suivants : <sup>TM</sup>, ®, ©(1.5 pts)**

- Le symbole de marque déposée (®, de l'anglais registered « enregistré ») est un symbole qui annonce que le mot ou symbole précédent est une marque de commerce qui a été enregistrée auprès de l'office national des marques.

- Les marques de commerce non officiellement enregistrées peuvent être marquées avec le symbole de marque de commerce (<sup>TM</sup>Trade mark).

- Abréviation du mot Copyright ©, on l'utilise avec toute œuvre originale d'auteur, tel que des dessins, des documents écrits ....etc. Le similaire symbole de droit d'auteur, ©, 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

**5- La marque de conformité aux normes algériennes délivrée par l'IANOR est matérialisée par un monogramme. Dessinez ce monogramme. (1 pts)**

La Certification produit

LA MARQUE "TEDJ"



**6- Si vous voulez monter une industrie afin de fabriquer quelques produits ; compléter le tableau ci-dessous : (3 pts)**

| <b>Produit</b>             | <b>Normes appliquées</b>                        | <b>Label, signe de qualité, ou certificat</b>   |
|----------------------------|---|---|
| <b>Fromage Bouhezza</b>    | ISO 22000<br>ISO 9001<br>ISO 14001<br>ISO 45001 | HACCP et BPH. ®<br>Label BIO<br>L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)<br>La certification "halal"<br>Agrément sanitaire<br>La marque de conformité IANOR |
| <b>Huile d'olive</b>       | ISO 22000<br>ISO 9001<br>ISO 14001<br>ISO 45001 | HACCP et BPH. ®<br>Label BIO<br>L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)<br>La certification "halal"<br>La marque de conformité IANOR                       |
| <b>Un ordinateur</b>       | ISO 9001<br>ISO 14001<br>ISO 45001              | ®   |
| <b>Concentré de tomate</b> | ISO 22000<br>ISO 9001<br>ISO 14001<br>ISO 45001 | HACCP et BPH. ®<br>Label BIO<br>La certification "halal"<br>La marque de conformité IANOR   |

*Bon Courage...*