



Hygiène des aliments A4 Mercredi 9 octobre 2013 Corrigé type des Questions de Denis Corpet. 12 points

DC1- Donnez le ministère, la direction, le service et la sous-dir. règlementant la profession vétérinaire (1 pt)

Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Direction générale de l'alimentation

Service Prévention des risques sanitaires de la production primaire

Ss-dir Santé et protection animale

DC2- « Food Law » fixe 3 obligations pour les profs. IAA. Nom et leur définition en quelques mots. (1.5p)

Traçabilité- capacité de retracer le cheminement d'un aliment dans toute la chaîne, possibilité de retrouver l'histoire complète d'un aliment

Retrait/Rappel- empêcher la distribution / la consommation... de produits dangereux

Notification- information des services de contrôle (autorités, DDPP)

DC3- En industrie agro-alimentaire, citez : . (1.5p)

3 contaminants majeurs des matières premières : Pourri/moisi – Terre/boue – Fèces/fientes/crottes

2 matériaux très faciles à nettoyer. Verre – Acier inox

5 grandes causes de « non-hygiène » : Matières I, Matériel, Milieu, Méthode, Main d'œuvre

DC4- 4 « défauts graves » à éviter chez le personnel des IAA, et pourquoi n'est-ce pas toujours simple ? (1.5 pt)

Sale (mains, vêtements)

Malade, blessé. Porteur sain pas simple (non détectable, non curable : faire comme si tous)

Ignorant l'hygiène,

Confus sur les techniques d'IAA

DC6- Quelles sont les trois désinfectants préférés en IAA ? Donnez un avantage et un inconvénient de chacun (1.5 pt)

- Eau chaude 82°C : pas cher, pas de résidus / vérifier t°C

- Eau de Javel : pas cher, sporicide / toxique, corrosif, se périmé

- acide peracétique : très efficace / corrosif explosif

DC7- La liaison froide entre cuisine centrale et restaurants satellites (1pt)

Trois jours sous 3°C, descente 63-10°C <2h, remontée 10-63°C<1h

DC8- Comment, à l'étape 8 de l'établissement d'un plan HACCP, va-t-on déterminer les CCP ? (2 points)

Définitions Positive et Négative + Se poser le 5 questions de l'Arbre CCP

+ Point dont la maîtrise est essentielle : on peut et on doit y maîtriser le danger

- Opération dont la non-maîtrise entraîne risque inacceptable non corrigé par la suite

Q1- Existe-t-il des mesures préventives

Q2- L'opération est-elle spécifique pour éliminer le danger

Q4- Est-ce Rattrapable plus loin ? non=CCP : oui=CCP

Q3- Le danger peut-il se Multiplier ou s'Introduire là

Q5- Peut-on Maîtriser le danger à cette étape : mesurer / bloquer

DC9- Définition de la qualité, et composantes de la qualité d'un aliment (en un ou deux mot chacune) (1pt)

Qualité = aptitude a satisfaire les utilisateurs

4S : Sécurité/hygiène, Santé/nutrition, Saveur/organolep., Service/usage commode

2R T E : Régularité/constance, Rêve/transfert, Technologie/autres, Ethique/autres

DC10- Comment peut-on résumer le processus d'amélioration continue de la qualité, ou « qualité totale » ? (1pt)

Plan/planifier – Do/réaliser – Check/surveiller vérifier – Act/actualiser le plan

