

# ENVT - Hygiène des aliments A4 – Octobre 2014

## Corrigé-type des Questions de Denis Corpet

*Corrigé fait avant de voir vos copies ou vos remarques : peut évoluer. Par ex.. si personne ne sait bien répondre à une question, je considère que mon cours était mauvais, et je ne compte pas la question. Vous disposez de 60min x 12/20 = 36 min. Avant de donner les sujets, j'ai écrit à la main les réponses (sans regarder mes cours ;o) et ça m'a pris un peu moins de 15 minutes.*

**Ça commençait comme ça, mais c'était trop naze et j'ai préféré ne pas gâcher les 73<sup>èmes</sup> Hunger Games :**

**DC1- HARRY C.C. POTTER** doit protéger ses amis de tentatives répétées d'empoisonnement par Lord V. D'un coup de baguette il invente la méthode en 14 étapes pour maîtriser les dangers des aliments et garantir la sécurité des banquets de Hogwarts/Poudlard. Quelles sont ces étapes ?

DC1-1.5pt- Les 14 étapes pour mettre en place le HACCP dans une IAA (3 à 6 mots chacune). Marquer d'un + celles qui correspondent aux 7 principes du HACCP

- 1- Définir le Champ de l'étude
- 2- Constituer l'Equipe Haccp
- 3- Décrire le Produit
- 4- Identifier l'Utilisation du produit
- 5- Faire un Diagramme de fabrication
- 6- Vérifier le diagramme
- +7- Analyser les Dangers
- +8- Déterminer les CCP
- +9- fixer les Cibles & limites critiques
- +10- Etablir la Surveillance des CCP
- +11- Etablir un plan d'actions Correctives
- +12- Etablir la Documentation
- +13- Vérifier que le système fonctionne
- 14- Prévoir d'Actualiser le système

DC2-1pt- Trois façons complémentaires de définir un CCP

- 1- Un Point dont la maîtrise est essentielle
- 2- Une étape du diagramme où l'on PEUT et l'on DOIT maîtriser le danger
- 3- Un CCP est une opération dont la non-maîtrise entraîne un risque inacceptable, sans possibilité de correction ultérieure

DC3-1.5pt- Définir ISO 22000 en deux lignes. Puis expliquer ce que c'est en quelques phrases à quelqu'un qui n'y connaît rien (pas facile)

- Une norme internationale pour la sécurité des aliments hybride entre ISO 9001:2000 et système HACCP
- Un document public d'application facultative qui permet à une entreprise agro-alimentaire d'établir des procédures systématiques pour produire des aliments sains, par une hygiène rigoureuse, contrôlable et en amélioration continue.

DC4-1pt- Cycle de l'amélioration continue ou « Qualité Totale » (en français SVP)

- Planifier ce qu'on va faire
- Exécuter (ou Faire) ce qu'on a planifié
- Contrôler (ou Vérifier) que ce qu'on a fait est bien ce qu'on avait planifié
- Améliorer le plan (ou Agir pour modifier ce qui doit l'être)
- Recommencer le cycle avec le nouveau plan

DC5-1pt- Que veut dire DDPP ? Quels sont ses principaux objectifs ?

Direction Départementale de la Protection des Populations

- 1- Protéger la santé publique (hygiène et sécurité des aliments)
- 2- Protéger la santé animale (surveiller et lutter contre les maladies animales)
- 3- Protéger l'environnement (installations classées)

DC6-1.5pt- En quoi consiste le principe de précaution du Food Law ? (pas facile)

Possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais incertitude scientifique

Adopter mesures provisoires de gestion du risque proportionnées

et réexaminées quand des informations scientifiques nouvelles sont disponibles

DC7-1pt- Principes de l'Analyse des Risques (Food Law) en 3-4 lignes (Attention, ce n'est PAS l'Analyse des Dangers du HACCP !)

**Evaluer** les risques (scientifique), **Gérer** des risques (politique), **Communiquer** sur les risques, en séparant clairement ces trois volets

DC8-1.5pt- Points d'attention pour l'hygiène d'un bâtiment IAA (mettre les deux plus importants en premier, avec quelques détails ou exemples)

S- Séparer les secteurs. Séparer physiquement secteurs souillé & sain, secteurs chaud & froid

M- Marche en avant, du sale vers le propre, ni retour en arrière ni croisement

A- Aménagements rationnels: "formes" facile à nettoyer

L- Lavables matériaux : verre>inox>autres

A- Air maîtrisé

D- Déchets contrôlés

E- Eau potable

DC9-1.5pt- Quelles sont les étapes d'un protocole complet de Nettoyage et Désinfection, et les facteurs d'efficacité du nettoyage ?

1- Ranger-Protéger

2- Prélaver par jet d'eau et raclage

3- Nettoyer pour décoller et de mettre en suspension les souillures.

Quatre facteurs d'efficacité:

Température de l'eau + Action mécanique + Concentration détergent + Temps d'action

4- Rincer

5- Désinfecter

6- Rincer à l'eau potable

7- Sécher-Ranger

DC10-1pt- Liaison chaude et liaison froide entre cuisine centrale et restaurants périphériques.

Liaison chaude, plus de 63°C, un seul jour

Liaison froide, à moins de 3°C,

- plats conservés 3 jours maximum

- température descendue sous 10°C en moins de 2h

- temp. remonte à plus de 63°C en moins de 1h

Si vous avez des remarques sur cet exam ou son corrigé n'hésitez pas à m'en faire part sur [gmail.com](mailto:gmail.com)

D'avance merci , D.Corpet