

# Université: Mohamed Elbachir El- Ibrahimy Bordj Bou Arréridj

Faculté: Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre

Département: Sciences Biologiques

Année Universitaire: 2021 / 2022

1ère année - Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie - Filière: Sciences alimentaires - Spécialité:

Qualité des produits et sécurité alimentaire. - 1<sup>er</sup> Semestre

Section N° 1 Groupe N° 1

Date: 10-02-2022

Résultats de l'examen de la matière : EGRIA / Evaluatio-gesti -risq-Ind-ag-A / UE

Methodologie 1

Coef. examen: 60.00 % Coef. CC: 40.00% Coef. de la matière: 3 Crédit: 5.00 Code UE: UEM 1

Matière non requise

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Stage	Autre
1	ADDIS FATIMA ZAHRA	201533066494	N	14,25	14,75						
2	AIDEL NOUR ELHOUDA	171733063253	N	10,75	11,75						
3	AMEUR ZAHRA	181833054591	N	14,00	13,50						
4	AMRAH HADDA	20033090398	N	07,00	16,00						
5	BAKOUR OUMAIMA	181833051019	N	11,50	15,50						
6	BENALDJIA BAKHTA	181833054968	N	13,75	15,50						
7	BENATMANE RABIAA	161633067610	D	/	/						
8	BENDJEDDOU NOUH	181833054170	N	06,50	15,00						
9	BENDJEMAI AIDA	181833051428	N	05,25	12,00						
10	BENMALEK NADA	181833050029	N	10,75	16,00						
11	BOUBAAYA DJIHAN	171733055610	N	08,00	12,00						
12	BOUBETRA MERIEM	181833050002	N	07,50	15,00						
13	BOUCHIBANE HANANE	181833055229	N	10,25	13,25						
14	BOUCHIBI MANEL	171733055926	N	04,50	12,50						
15	BOUGRARI IKRAM	181833054538	N	05,75	11,00						
16	BOUNABI LYNDA	171733063527	N	05,75	12,75						
17	CHAIBI NOUARA	181833050230	N	12,00	13,50						
18	CHERRAD ACHWAQ	171833059967	N	08,75	12,50						
19	CHIKH ACHRAF	181833050990	N	10,75	15,25						
20	CHOURGHAL AYA	201833049659	N	07,25	12,25						
21	DADACHE MERIEM	181833050000	N	07,00	11,50						
22	DEFFAF ASSMA	181833059952	N	/	/						
23	DJELAL FATMA	181833056702	N	08,00	13,00						
24	FALAH AMEL	181833054119	N	06,50	16,00						
25	FALEH NOUR EL HOUDA	181833056476	N	11,00	12,50						
26	GASSA FERIEL	181833051444	N	04,50	11,00						
27	KHEDARA FERIEL	20093044509	N	13,25	15,75						
28	KHENNOUF LOUBNA	181833051458	N	08,50	14,00						
29	MADANI ANFEL	181833051030	N	11,00	15,25						
30	MEBARKIA KAOUTHER	181833049940	N	13,25	16,50						
31	MIHOUB ISMAHANE	181833052539	N	08,25	12,75						
32	NOUIOUA FAIROUZ	171733057750	N	07,00	12,50						
33	OUAREM FAIZA	181833054630	N	13,25	14,75						
34	REBBAH MANEL	181833051550	N	13,25	14,75						
35	RIGHI ASMA	161633070502	D	01,00	10,00						

Sid MASSIM

**Université: Mohamed Elbachir El- Ibrahimy Bordj Bou Arréridj**

**Faculté:** Sciences de la Nature et de la Vie et des Sciences de la Terre

**Département:** Sciences Biologiques

**Année Universitaire:** 2021 / 2022



**1ère année – Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie – Filière: Sciences alimentaires – Spécialité: Qualité des produits et sécurité alimentaire. – 1<sup>er</sup> Semestre**

**Section N° 1 Groupe N° 1**

Date : 10-02-2022

**Résultats de l'examen de la matière : EGRIA / Evaluatio-gesti -risq-Ind-ag-A / UE  
Methodologie 1**

Coef. examen: 60.00 % Coef. CC: 40.00% Coef. de la matière: 3 Crédit: 5.00 Code UE: UEM 1

Matière non requise

N°	Nom et prénoms	Matricule	Etat	Exam	TD	TP	Conf	Sem	Proj	Stage	Autre
36	SAIDANI YOUSRA	171733062922	N	09,00	13,00						
37	SAMAI KHAOULA	181833055565	N	12,00	16,50						
38	SEKHRI AHLEM	181833052523	N	/	/						
39	TIET FAIZA	171733057726	N	10,00	15,25						
40	ZAIDI IKRAM	181833055537	N	15,00	16,00						
41	ZIOUCHE BILLEL	181833051135	N	/	/						

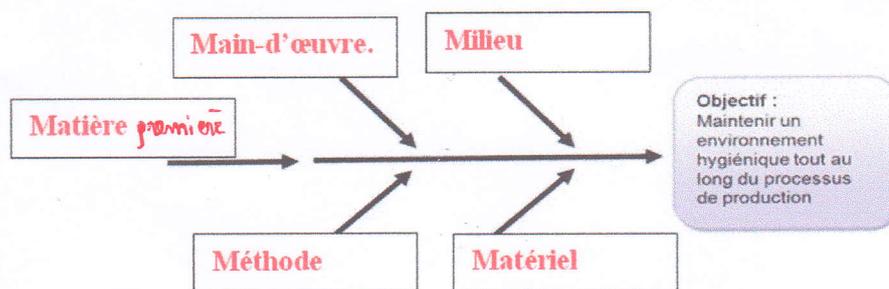
SID MASSIM

SID MASSIM

## Corrigé type

- 1) Les textes réglementaires imposant l'application des BPH en Algérie sont : (0.5)  
a/ **Le décret exécutif n° 17-140 (JO., n°24)** et  
b/ **L'arrêté interministériel du 1er décembre 2020**
- 2) l'autorité de tutelle prendra des mesures pour ramener le risque à un niveau plus acceptable par: (1.5)  
➤ **l'établissement de normes (limites acceptables),**  
➤ **l'établissement de réglementations (obligations)**  
➤ **l'organisation des contrôles (vérifications).**
- 3) Les épidémies de l'hépatite A se produisent à cause d'une **mauvaise hygiène des mains.** (0.25)
- 4) La réduction des risques liés aux virus alimentaires pathogènes est basée sur la maîtrise de **l'hygiène et de la qualité de l'eau d'irrigation et de lavage des fruits et légumes** (0.5)
- 5) Les différentes type de toxines dans les aliments sont : (0.75)  
1/ **toxines bactériennes des aliments**      2/ **Mycotoxines**      3/ **Toxines marines**
- 6) Donnez la définition d'une "maladie infectieuse alimentaire" et citez un exemple ? (01)  
**Les MIA se sont des maladies graves provoquées par la multiplication intensive des microbes infectieux dans notre organisme. Exemple : La brucellose, la tuberculose bovine.**
- 7) Les deux types de contaminations des aliments sont : (0.5)  
a/ **La contamination endogène**      b/ **La contamination exogène**
- 8) Le « critère microbiologique » définit **l'acceptabilité d'un produit ou d'un procédé, sur base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou sur la base de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou de lot.** (01)
- 9) L'homme se contamine par le kyste hydatique en consommant des **fruits et légumes** souillés par une eau impure. (0.25)
- 10) La contamination de la femme enceinte par la toxoplasmose est due a la consommation d'une viande **ovine ou caprine insuffisamment cuite** (0.5).
- 11) Les conséquences de l'ingestion d'un corps étranger vont de la simple dent cassée jusqu'à **l'occlusion intestinale ou la perforation stomacale** (0.5)

- 2) Les dioxines sont des **polluants organiques persistants** «POP», qui s'accumulent dans **les graisses** 0.5
- 13) Les amines Hétérocycliques (cancérogène) sont présents dans les aliments suivantes : **viande ou poisson grillé ou au four.** (0.5)
- 14) A faible dose et répétitive, les produits chimiques peuvent être responsables de : **maladies chroniques** comme **le cancer** (0.5)
- 15) Le cadmium (Cd) est un polluant industriel contaminant l'air via **les incinérateurs** 0.25
- 16) Lors d'un traitement thermique, les entérotoxines staphylococciques sont des toxines : **très thermostable.** (0.25)
- 17) Citez les différents types d'hypersensibilités alimentaires ? (1.5)
- 1/ **Hypersensibilité alimentaire non allergique**
- 2/ **Allergie alimentaire**
- a/ **Allergie alimentaire passant par IgE** b/ **Allergie alimentaire ne passant par les IgE**
- 18) Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est un document de référence, conçu par **une branche professionnelle** et validé par **les autorités** (0.5).
- 20) Selon le Codex, l'analyse des dangers est composée de deux parties : (01)
1. **Une identification des dangers**
2. **Une évaluation des dangers**
- 21) L'analyse des risques se rapporte à la politiques sanitaire **d'un état** ou **d'un secteur** (0.5)
- 22) Complétez ce diagramme ? (1.25)



- 23) L'organisation générale du guide de bonnes pratiques d'hygiène est la suivante : (2.5)
- **Normes et règlements relatifs aux installations, relations avec les fournisseurs, plan de contrôle des nuisibles**
  - **Politique de santé des personnels**
  - **Hygiène des mains et plan de nettoyage/désinfection**
  - **Technologies du froid et du chaud, formulation alimentaire**
  - **Analyses d'autocontrôle des produits finis.**

Les principes et les BPH à respecter lors de la conception des "bâtiments et les locaux" (milieu intérieur) pour éviter les risques de contaminations du produit alimentaire sont (Répondez brièvement): (3.5)

1- **Séparer les secteurs**

2- **Marche en avant impérative**

3- **Aménagements rationnels: "formes" facile à nettoyer, éclairage sans recoins.**

4- **Lavables matériaux**

5- **Air maîtrisé (renouveler l'air intérieur; filtrer l'air extérieur)**

6- **Déchets**

- **Poubelles étanches dans un local spécifique fermé.**
- **Plan de maîtrise des vermines.**
- **les effluents (en général liquides).**

7- **Eau potable : traitement de l'eau / contrôle de la potabilité**

Bon courage

