SID Nassim
M1- Qualité des produits et sécurité alimentaire
Semestre 1/Evaluation et gestion des risques en industries agroalimentaires

Matricule	Nom	Prénom	Examen	TD
181333056732	ADDALA/عدالة	SAIDA/سعيدة	02.25	13.25
191933046405	AFFANE/عفان	TAOUBA/توبة	07.25	14.00
191933050691	AISSAOUI/عيساوي	KHADIDJA/خديجة	05.25	12.75
191933052393	AMIRI/عميري	CHAHINAZ/شهيناز	10.50	15.50
191933045486	ATTIA/عطية	BILLEL/بلال	10.50	13.00
191933045717	BAABOUCHE/بعبوش	NIHEL/نهال	/	13.50
191933045557	BARENDJI/برنجي	SOUHILA/سهيلة	11.25	14.50
191933047595	BEKKIS/بكيس	NOUR EL YAKINE/نور اليقين	14.75	15.75
191933051566	BELGOUMRI/بلقمري	SAMIRA/سميرة	07.25	12.75
191933049604	BELGUENDOUZ/بلقندوز	ISMAHANE/اسمهان	08.50	14.50
181833053462	BELHADDAD/بلحداد	YASMINE/ياسمين	08.50	14.50
191933051511	BELOUAHRI/بلواهري	IBETISSEM/ابتسام	14.50	15.75
181933056424	BENABID/بن عبيد	HADIL/هديل	03.50	12.50
181833056177	BENARIOUA/بن عريوة	RANDA/رندة	01.50	12.75
181833053883	BENDIFALLAH/بن ضيف الله	NESRINE/نسرين	05.50	12.75
191933052374	BENDJEDDOU/بن جدو	DOUNIA/دنيا	00.00	00.00
191933047610	BENMALEK/بن مالك	WASSILA/وسيلة	14.75	14.50
191933047580	BEZZOU/بزو	NESRINE /نسرين	06.25	13.25
191933049116	BIBI/بيبي	CHEROUK/شروق	09.75	15.75
191933051880	BOUKHARI/بوخاري	FAIROUZ/فيروز	00.00	00.00
181833053227	CHERGUI/شرقي	KHOULOUD/خلود	11.50	14.50
191933052329	DEBOUCHA/دبوشة	AHLAM/أحلام	11.00	15.00
191933052683	DJEGHBELLOU/جغبلو	FATENE/فاتن	07.75	13.00
191933048105	GHOUILA/غويلة	YASMINE/ياسمين	10.25	13.25
181833055672	HAMMA/حامة	MAISSA/ميساء	9.50	15.00
191933046599	IRATNI/إراتني	MOHAMED/محمد	12.75	13.25
191933045596	LAHOUASSA/لحواسة	AICHA/عائشة	09.25	14.00
181433059898	LALAOUNA/لعلاونة	NOUR ELHOUDA/نور الهدى	12.00	13.75
191933049248	LATAMNA/لعثامنة	NESRINE/نسرين	15.00	14.00
191933052338	LOUASSA/الواسع	AMANI/أماني	13.25	15.50
191933051219	MAHMOUDI/محمودي	SAADIA/السعدية	08.00	12.75
191933047438	MEBARKIA/مباركية	CHAHINEZ/شهيناز	08.25	16.00
191933045687	MEBARKIA/مباركية	MARWA/مروة	08.25	13.25
191933052383	NEHAR/نهار	ZINEB/زينب	00.00	00.00
181833055680	RAGOUB/رقوب	HADIL/هديل	13.00	14.00
191933050303	REMILI/رميلي	IMENE/ايمان	13.75	13.50
181833052580	SAHLI/ساحلي	RIHAB/رحاب	09.00	13.50
181833050027	SEBBANE/صبان	NEDJMA/نجمة	00.00	00.00
219235663	TABAKHI/طباخي	YOUCEF/يوسف	00.00	00.00
191933046595	TIET/تيت	MARIA/مارية	15.25	16.00
191933046642	ZERROUGUI/زروقي	MANEL/منال	10.50	14.00

University Mohamed El Bachir El Ibrahimi of Bordj Bou Arréridj
Departement of biological Science

جامعة محمد البشير الابراهيمي - برج بوعريريج -
قسم العلوم البيولوجية

* Spécialité : **M1 QPSA** *Examen : **Evaluation et gestion des risques en IAA** ***09/01/2022**

Corrigé type

I- Répondre aux questions suivantes

1/ Donnez la différence entre un danger et un risque ? (2 p)

Danger : un agent physique, biologique ou une substance qui a le potentiel de causer un effet néfaste avéré sur la santé.

Risque : est la probabilité d'être affecté par un danger. C'est la probabilité qu'un événement défavorable , un danger ou un dommage a de survenir ainsi que son impact potentiel.

2/ Donnez la définition du système HACCP ? (1p)

est une méthode pour identifier tous les dangers liés à un aliment, puis les maîtriser en cours de fabrication par des moyens systématiques et vérifiés.

3/ Citez les étapes a suivre pour réaliser "une analyse de risques " ? (3.5p)

1- L'évaluation de risques : comporte les **4 étapes** suivantes : **Etape n° 1 : l'identification du danger** ; **Etape n°2 : la caractérisation du danger** ; **Etape n° 3: l'évaluation de l'exposition, Etape n°4: la caractérisation du risque**.

2. Gestion des risques

3. Communication sur les risques

4) Citez les allergènes qui doivent être mentionnés obligatoirement sur l'étiquetage: (2 p)

***Les céréales contenant du gluten** (le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, ...)
***les crustacés** et les produits qui en contiennent ; * **les œufs** et les produits qui en contiennent ;
***le poisson** et les produits qui en contiennent ; ***les cacahuètes, le soja** et les produits qui en contiennent ;
***le lait** et les produits laitiers (y compris le lactose) ;
***les noix, noisettes, amandes** et les produits qui en contiennent ;
***les sulfites** à des concentrations supérieures ou égales à 10 mg/kg.

5) Selon le Codex, l'analyse des dangers doit se composer de deux parties. **Expliquez ? (2 p)**

1. Une **identification des dangers** : en fonction de leurs pertinence et la nature de leurs effets.

2. Une **évaluation** des dangers (la probabilité d'apparition, la persistance dans les aliments, pour les micro-organismes, capacité de survie, de multiplication et la production de toxines)

6) Citez les différentes types de dangers chimiques dans l'aliments ? (2.5p)

- Produits **Ajoutés** ou **Générés** dans les aliments.
- **Résidus** de médicaments vétérinaires
- **Polluants** industriels ou agricoles
- **Toxines** (molécule=risque chimique, produit par: bactéries, moisissure, micro-algues)
- **Allergènes**

II- Complétez les phrases avec les bonnes réponses :

1) La salubrité signifie que l'aliments est : **acceptables, consommables (ni sale, ni odeur, ni altérations) (0.5)**

2) La plupart des parasites sont détruits ou inactivés par : **la cuisson (0.5)**

3) Les rotavirus sont la première cause de **diarrhée aiguë sévère** du jeune enfant (6 mois à 2 ans) **(0.5)**

4) Citez deux exemple d'accumulation de métabolites toxiques dans les aliments **(0.5)**

a) **mycotoxines** b) **histamine**

5) La méthode FIFO pour faire sortir les marchandises **les plus anciennes** d'un stock **(0,5)**

6) Les mesures efficaces de gestion de risque permet de le prévenir ou de **l'éliminer** ou de le ramener **à un niveau acceptable** (01)

14) Les mesures efficaces de gestion de risque permet de le prévenir ou de ou de le ramener

7) Afin de déterminer les possibles points de contamination croisée ont doit consulté **le diagramme de fabrication, le diagramme de circulation** et **le plan du bâtiment (1.5)**

8) La criticité d'un danger c'est : On détermine pour chaque danger identifié, à **quel point il est nécessaire de le maîtriser (Fréquence x gravité x détectabilité) (0.5)**

9) Les mesures préventives sont souvent classiques et font partie des **bonnes pratiques de fabrication (0.5)**

10) Désinfecter, c'est **réduire provisoirement le nombre de germes** **(01)**