Faculté:Sciences de la Nature et de la Vie et Sciences de la Terre et de l.Univers

Sciences Biologiques

Année Universitaire:2022/2023

2 èmeannée Master- Domaine: Sces de la nature et de la vie - Filière: Sciences Biologiques -

Spécialité: Microbiologie Appliquée

N°	Nom Prénoms	A/P	A/P	~~A/P~~ TP	A/P	~~A/P~~ TD	A/P	A/P
1	ABADA RACHA	171733067603		13,00		15,00		
2	BEGHOURA AMINA	22123056877		14,00		15,00		
3	BELALMI AMIRA	171733059705		13,00		15,00		
4	BELKACEM SARRA	171733067700		15,00		15,00		
5	BENAHCENE IMANE	171733063794		15,00		15,00		
6	BENARIES EL YAMINE	181833053179		14,00		15,00		
7	BENCHENNAF YOUSRA	181833056642		14,50		15,00		
8	BENCHOUIA HANANE	171733061842		18,50		15,00		
9	BENDJEDDOU MEDJDA	161733067556		16,50		15,00		
10	BENDJEDDOU YASMINA	181833049784		15,00		15,00		
11	BENFEHIMA RIMA	181533070767		18,00		15,00		
12	BENSAOUCHA ACHOUAK	161633068625		17,00		15,00		
13	BENTOUATI FATEH	171733057521		15,00		15,00		
14	BENTOUMI ABIR	21115074423		14,00		15,00		
15	BENZEMAM TAOUS	2194343368		14,00		15,00		
16	BEZTOUT LILIA	201433064248		15,00		15,00		
17	BOUALLAOUI BOUALEM	181833051094		14,00		15,00		
18	BOUAOUINA DOUNIA	171733057778		18,00		15,00		
19	BOUCHELAL DAHIA	181837004813		17,50		15,00		
20	BOUGUERRA NABILA	22073074134		15,50		15,00		
21	BOUKHELIFA CHAIMA	181833051200		17,50		15,00		
22	BOUREGHDAD GHADA	171733060861		15,50		15,00		
23	BOUSSEBHA CHAHINEZ	181833055907		14,00		15,00		
24	BOUZIANE AMINA	181833052264		15,50		15,00		
25	CHICK SALAH HAMMOU	171733064349		14,00		15,00		
26	CHOUCHOU AHMED	181833060237		17,00		15,00		
27	DADACHE AMIRA	181839082769		14,00		15,00		
28	DEBOUCHA CHAHINAZ	2100384225		15,00		15,00		
29	DJILAT RADHIA	181833054961		15,00		15,00		
30	DRAOUI DJAMEL EDDINE	181833056438		15,00		15,00		
31	HAMZAOUI ISMAHAN	171733064316		13,00		15,00		
32	HANNIT NAWAL	181837001041		15,00		15,00		
33	HOUAIRI NESRINE	171733063751		17,00		15,00		

34	KHIER MANAL	211433063335		17,50		15,00		
35	LAKHDARI BOUTHEYNA	171833061438		15,00		15,00		
36	LEFKIR KHAOULA	181833054168		14,00		15,00		
37	NEBBACHE DOUNIA	181833053200		17,00		15,00		
38	NEZZARI AHLEM	171733057531		15,00		15,00		
39	OUAHDI IMANE	181833049792		15,50		15,00		
40	SEBAI ISMAHANE	181833054940		15,00		15,00		
41	SILEM MAROUA	171733059747						
42	SLIMANI FATIMA ZOHRA	181833051006		17,00		15,00		
43	SLIMANI MARWA	171733061729		15,50		15,00		
44	SOUALMIA DALLEL	161733068394		15,00		15,00		
45	TAHRAOUI DOUNIA	171733061797		15,00		15,00		
46	TENNACHE DOUNIA	181833055062		16,00		15,00		
47	ZETCHI DJOUAIRIA	171733059048		16,00		15,00		
48	ZIDANI FATMA	181833051198		15,00		15,00		

Dr Aili. D

Corrigé type

Examen session Normale

D'Hygiène et sécurité alimentaire

Question 1:

Quelle est la différence entre:

Hygiène alimentaire et Hygiène des aliments

Sécurité alimentaire et sécurité des aliments

En premier lieu, indiquons ce qu'est l'**hygiène des aliments**. Pour le ***Codex Alimentarius*** l'hygiène a deux composantes :

- **La sécurité des aliments,** par laquelle l'aliment ne cause pas de dommage au consommateur ; pour les aspects microbiologiques de l'hygiène, la sécurité concerne donc **les micro-organismes pathogènes** ;

- **La salubrité des aliments**, qui rend l'aliment acceptable pour l'usage auquel il est destiné ; pour les aspects microbiologiques de l'hygiène, la salubrité concerne **les micro-organismes d'altération.**

NOTE «**L'hygiène alimentaire**» qui est une expression médicale désignant **le choix raisonné des aliments (nutrition, diététique)**, ne doit pas être confondue avec «l'hygiène des aliments» telle que définie ici.

La sécurité alimentaire (Food Security en anglais) consiste à assurer à toute personne et à tout moment un accès physique et économique aux denrées **alimentaires** dont elle a besoin. La "***sécurité alimentaire***" est une situation qui garantit à tout moment à une population, l'accès à une nourriture à la fois sur le plan qualitatif et quantitatif.

Question 2:

Citez les programmes préalables (PP) ou encore programmes prérequis (PRP).

1. Hygiène des locaux
2. Hygiène relative au transport et stockage
3. Hygiène des équipements
4. Hygiène du Personnel
5. Assainissement et lutte contre les nuisibles
6. Procédure de rappel (Retrait)
7. Lutte contre les nuisibles

Question 3:

Quelles sont les mesures d'hygiène au niveau des abattoirs?

Au cours des opérations d'habillage initiales et afin de réduire la contamination:

• les animaux abattus qui sont échaudés, flambés ou soumis à d'autres traitements similaires devraient être débarrassés de tout poil, soie, pellicule, plume, cuticule et saleté;

• la trachée et l'œsophage devraient demeurer intacts au cours de la saignée;

• la saignée devrait être aussi complète que possible; lorsqu'il est destiné à l'alimentation, le sang devrait être recueilli et manipulé de manière hygiénique;

• lorsqu'on expose la langue, l'opération devrait être exécutée en veillant à ne pas couper les amygdales;

• avant tout retrait de parties de têtes destinées à la consommation humaine, les têtes devraient être propres et, sauf dans le cas des carcasses échaudées et épilées, suffisamment dépouillées pour faciliter l'inspection et l'ablation hygiéniques des parties concernées;

• les mamelles en lactation ou visiblement malades devraient être retirées des carcasses aussi rapidement que possible;

• l'ablation des mamelles devrait être effectuée de manière à éviter toute contamination de la carcasse par leur contenu;

• la dépouille au gaz (l'introduction d'air ou de gaz entre la peau ou cuir et les tissus sous-jacents en vue de faciliter la dépouille) ne devrait être autorisée que lorsque la procédure n'entraîne qu'un minimum de contamination et satisfait aux critères de performance microbiologique et organoleptique; et

• les peaux/les toisons ne devraient pas être nettoyées, écharnées ni accumulées dans les zones d'un abattoir ou d'un établissement utilisées pour l'abattage ou l'habillage.