

Université KASDI MERBAH d'Ouargla  
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie  
Filière : Sciences Biologiques

Spécialité : Master 2, Qualité des produits et Sécurité alimentaire

Corrigé type d'examen: Assurance et Contrôle Qualité

Question 1 :

102

Lors du lancement ou de développement d'un nouveau produit sur le marché, quels sont ses critères de base ?

Réponse :

- 1. L'absence de nocivité, c à d absences de substances toxiques, de microorganismes pathogènes et de corps étrangers.
- 2. La constance dans les attributs (stabilité du niveau de la qualité produite).

Question 2 :

103

Quelles sont les exigences de contrôle de la qualité ?

Réponse :

- 1. La rapidité
- 2. Le faible cout
- 3. La précision des résultats obtenus

Question 3 :

104

La qualité peut être garantie par l'application d'un système rigoureux au sein d'une industrie agroalimentaire.

Réponse :

1. Comment appelle-t-on ce protocole ?

017 Système assurance qualité

2. Donner sa définition selon la norme ISO 9000 ?

03 Selon la norme ISO 9000 l'assurance qualité: « c'est la garantie du maintien d'un niveau de qualité, en fonction des objectifs visés, elle se décline sous la forme d'un référentiel documentaire formalisant toutes les méthodes mises en œuvre ».

3. Aux quelles critères doit il répondre pour qu'il remplisse son rôle ?

- Etre bien conçu pour le but qu'on lui assigne

017

- Etre correctement mis en œuvre
- Etre effectivement contrôlé

0,1V  
0,1V

Question 4 :

1,04

Quelle est la destination d'un produit alimentaire importé reconnu non conforme et que a mise en conformité s'avère impossible ?

Réponse : il doit faire l'objet :

- ① -soit de sa saisie : le produit est détruit par les services d'inspection aux frontières, aux frais de l'importateur ;
- ② -soit d'une réexportation ;
- ③ -soit d'une réorientation vers une autre utilisation licite conformément à la réglementation en vigueur.

Question 5 : Quel est le rôle des organismes suivants :

*Organisme de certification*

Donne une assurance écrite qu'une organisation, un processus, un service, un produit ou des compétences professionnelles sont conformes à des exigences spécifiées dans une norme ou un référentiel. Exemple : IANOR

*Organisme d'accréditation*

Contrôle les organismes de certification. Exemple : ALGERAC

*Audit*

Contrôle la qualité d'un produit alimentaire, service ou compétences, et propose des solutions en cas de défaillances ou de dérives.

*Organisme de normalisation*

Fournir des documents de référence appelés normes. Exemple : IANOR.

①

0,2V