

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

Examen: Hygiène en Industrie Agroalimentaire

Question 1 :

Les équipes d'entretien en industrie alimentaire sont spécifiquement exposées ainsi que les opérateurs de maintenance qui sont souvent victimes d'accidents lors de la vérification de vannes ou de tuyauteries (fuite, éclatement....etc).

Identifiez :

- Le type de danger associé à ces projections ?
- D'autres sources de contamination par ce même type de danger ?
- Les mesures préventives de protection de la santé humaine et de l'environnement ?
- D'autres types de dangers ?

Question 2 :

Quels sont les traitements qu'il faut appliquer en cas d'infestations de ravageurs (citer un exemple pour chacun)? et quelles sont les mesures préventives qu'il faut prendre pour éviter ce risque?

Question 3 :

La formation du personnel est une des composantes primordiales des efforts de réduction des risques dans l'industrie agroalimentaire.

Identifiez les informations principales qui devraient être incluses dans un programme de formation bien conçu ?

Question 4 :

Citer les exigences d'hygiène relatives à la conception des locaux dans une entreprise agroalimentaire ?

Bonne chance

M^{me} AKKOUCHE Z.

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 examen: Hygiène en Industrie Agroalimentaire

Réponse 1 :

-Le type de danger : danger chimique (toxique)

- D'autres sources de danger chimique :

- Les détergents et les désinfectants
- Les insecticides et les rodenticides
- Les résidus toxiques provenant des matières premières ou au procès de fabrication utilisé.

-Les mesures préventives de protection de la santé humaine et de l'environnement :

- Respecter parfaitement les conditions d'utilisation et de stockage (lire l'étiquetage)
- Respecter les quantités de stockage
- Etiqueter tous les produits chimiques
- Manipuler ces produits sous hotte
- Mettre la blouse, gants, masque et lunettes de protection (équipements de protection)
- Ne pipeter jamais à la bouche, même des quantités minimales
- Récupérer les déchets liquides ou solides et placez-les dans des conteneurs hermétiques étiquetés

-D'autres types de dangers :

- Danger physique
- Danger biologique (microbiologiques, parasitaires et nuisibles)

Réponse 2 :

- Les traitements qu'il faut appliquer en cas d'infestations de ravageurs :

- Traitements chimiques, exemple : produits chimiques (rodenticides)
- Traitements physiques, exemple : piègeurs
- Traitements biologiques exemple : le chat

-Les mesures préventives contre les ravageurs :

- Les entrées et les ouvertures des locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont stockées, manipulées et préparées doivent être sécurisées.
- Il est indispensable de vérifier les livraisons des denrées alimentaires
- Il est interdit de stocker les denrées alimentaires sur le sol directement
- Il est nécessaire d'élaborer un plan de lutte contre les nuisibles.
- Les déchets devraient être stockés dans des conteneurs munis d'un couvercle et inaccessibles aux ravageurs.

Réponse 3 :

-Les informations principales qui devraient être incluses dans un programme de formation de personnel :

- Propreté corporelle
- Vêtements de travail indispensables
- État de santé et maladie ou affection transmissible par les aliments
- Les personnes qui manipulent les aliments devraient avoir *les connaissances et les compétences nécessaires* pour le faire de manière hygiénique. Ceux qui manipulent des produits de nettoyage puissants ou d'autres produits chimiques dangereux devraient savoir les manipuler sans danger.

Réponse 4 : les exigences d'hygiène relatives à la conception des locaux dans une entreprise agroalimentaire sont :

- L'espace doit être conçu de manière à ce que les zones propres soient séparées des zones contaminées.
- Les revêtements de sol doivent toujours être dans un état irréprochable et doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent être hydrofuges et résistants à l'usure et ne peuvent pas contenir de matériaux toxiques.