

# GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



# MODULE 10

## Auto-évaluation

- Questions & Réponses



# QUESTIONS & RÉPONSES

- 1. Diverses sources de la même protéine allergénique (à titre d'exemple, l'isolat de protéines de soja, le tofu et l'huile de soja) peuvent avoir des concentrations protéiques différentes.**
  - Vrai
  - Faux
- 2. La perte d'eau peut avoir une influence sur les calculs servant à estimer la concentration en protéines allergéniques dans les produits finis.**
  - Vrai
  - Faux
- 3. Si un produit fini comporte une dose d'exposition de 0,8 mg aux protéines de soja par repas et que la dose de référence pour la population qui en est allergique est de 0,5 mg, faudrait-il utiliser un PAL sur ce produit ?**
  - Oui
  - Non

# QUESTIONS & RÉPONSES

4. Un PAL depuis des matières premières devrait toujours se retrouver au niveau de l'étiquette du produit fini et ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- a. Vrai
  - b. Faux
5. Le transfert d'une matière d'une production précédente contenant des allergènes, si elle n'a pas été complètement éliminée lors du passage à un autre produit et du nettoyage, peut représenter une source de contacts croisés à des allergènes dans le cycle de production suivant.
- a. Vrai
  - b. Faux
6. L'évaluation quantitative des risques constitue un outil utile pour les décisions en matière de PAL, mais les gestionnaires responsables devraient aussi prendre en considération d'autres facteurs.
- a. Vrai
  - b. Faux