

GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



MODULE 1

Auto-évaluation

- Questions



QUESTIONS & RÉPONSES

1. Quel est le but de ce cours?

- a. De formuler des recommandations sur la gestion des allergènes alimentaires
- b. De fournir une orientation sur la façon d'élaborer un plan de contrôle des allergènes
- c. De fournir une orientation sur la manière et quand d'utiliser un PAL
- d. Tout ce qui précède

2. Les consommateurs qui ont des allergies peuvent avoir des réactions aiguës peu après avoir mangé des aliments contenant même de petites doses d'allergènes.

- a. Vrai
- b. Faux

3. Les consommateurs allergiques comptent sur les étiquettes d'aliments pour choisir des produits alimentaires sûrs.

- a. Vrai
- b. Faux

QUESTIONS & RÉPONSES

- 4. Lequel des ingrédients suivants faut-il indiquer sur les produits alimentaires préemballés selon la réglementation canadienne?**
- a. Les allergènes alimentaires prioritaires
 - b. Les sulfites comme additifs
 - c. Les sources de gluten
 - d. Tout ce qui précède
- 5. Les allergènes prioritaires sont les mêmes dans tous les pays.**
- a. Vrai
 - b. Faux
- 6. Un PAL ne doit servir qu'après avoir mis en œuvre toutes les mesures pour éviter la présence involontaire d'allergènes.**
- a. Vrai
 - b. Faux

QUESTIONS & RÉPONSES

7. Quel avertissement est recommandé pour un PAL au Canada?

- a. Fait avec un partage d'équipement
- b. Peut contenir
- c. Peut contenir des traces de
- d. Ne convient pas aux personnes allergiques à la substance X
- e. Tout ce qui précède

8. Les denrées alimentaires préemballées contenant des allergènes qui ne sont pas déclarés sur l'étiquette peuvent donner lieu à des rappels.

- a. Vrai
- b. Faux