

GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



MODULE 2

Auto-évaluation

- Questions & Réponses



QUESTIONS & RÉPONSES

1. Quelle est la première étape dans l'élaboration d'un plan de contrôle des allergènes ?

- a. La communication des risques
- b. La mise en œuvre des mesures de lutte
- c. La reconnaissance des dangers liés aux allergènes
- d. Tout ce qui précède

2. Quand faudrait-il réaliser une identification des dangers liés aux allergènes ?

- a. À une fréquence déterminée
- b. Lorsqu'un nouvel ingrédient est introduit
- c. Lorsqu'un nouveau fournisseur est proposé
- d. Tout ce qui précède

3. La reconnaissance des dangers ne doit pas inclure les allergènes inattendus potentiellement ajoutés en raison d'un contact croisé pendant le traitement.

- a. Vrai
- b. Faux

QUESTIONS & RÉPONSES

4. Lequel des éléments suivants est une source possible d'allergènes dans un produit préemballé ?

- a. Les ingrédients alimentaires
- b. Les matériaux d'emballage
- c. Les additifs alimentaires
- d. Les adjuvants de fabrication
- e. Tout ce qui précède

5. En quoi consiste une liste maîtresse des allergènes de l'installation ?

- a. Une liste d'allergènes qui n'y sont pas permis
- b. Une liste de tous les allergènes auxquels les employés d'usines sont allergiques
- c. Une liste de tous les allergènes qui y sont utilisés

6. Le fait de remplacer un ingrédient dans la formule d'un produit par une version alternative ayant un profil allergénique différent peut influencer sur celui du produit fini.

- a. Vrai
- b. Faux

QUESTIONS & RÉPONSES

- 7. Les fabricants d'aliments devraient demander à leurs fournisseurs de présenter des preuves qui justifient l'utilisation d'un PAL dans les matières premières envoyées.**
- a. Vrai
 - b. Faux
- 8. Dans laquelle des étapes suivantes les allergènes risquent-ils de s'introduire dans un produit ?**
- a. La réception
 - b. L'entreposage
 - c. La transformation
 - d. Tout ce qui précède
- 9. La « modélisation de l'effet allergène » consiste à parcourir les chaînes de production lors du traitement de chaque produit fini pour déterminer les risques éventuels liés aux allergènes.**
- a. Vrai
 - b. Faux

QUESTIONS & RÉPONSES

10. Les sources environnementales (à titre d'exemple, poussière ou particules en suspension dans l'air) peuvent entraîner la présence involontaire d'allergènes.

- a. Vrai
- b. Faux

11. Un transfert éventuel d'allergènes de la part d'employés serait à inclure dans une étape d'identification des dangers.

- a. Vrai
- b. Faux