

# GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



# MODULE 3

## Auto-évaluation

- Questions



# QUESTIONS & RÉPONSES

- 1. Lequel des termes suivants décrit un agent qui a le potentiel de nuire, comme un pathogène microbien ?**
  - a. Risque
  - b. Danger
  - c. Tout ce qui précède
  
- 2. Lequel des termes suivants décrit la probabilité d'occurrence d'un agent présent dans un produit préemballé qui pourrait rendre malade ou nuire ?**
  - a. Risque
  - b. Danger
  - c. Tout ce qui précède
  
- 3. Parmi les facteurs suivants, lequel peut avoir des répercussions sur l'introduction de dangers liés aux allergènes dans les produits préemballés et qu'il faut considérer pour déterminer les mesures de lutte adéquates ?**
  - a. La quantité d'une protéine allergénique dans une quantité donnée d'un aliment allergisant
  - b. La forme physique de l'allergène
  - c. Les caractéristiques d'un contact croisé
  - d. La répartition des contacts croisés dans l'aliment
  - e. Tout ce qui précède

# QUESTIONS & RÉPONSES

- 4. Un ingrédient liquide est plus susceptible de se répartir de manière homogène dans un lot entier plutôt qu'un ingrédient particulaire comme une noix entière.**
- a.Vrai
  - b.Faux
- 5.Le traitement de produits contenant des allergènes à la fin d'un quart de production est un exemple qui illustre une stratégie d'atténuation des risques pour éviter un contact croisé avec un allergène.**
- a.Vrai
  - b.Faux