

GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



MODULE 4

Auto-évaluation

- Questions & Réponses



QUESTIONS & RÉPONSES

1. Parmi les services/fonctions suivants, lesquels devraient s'impliquer dans la gestion des allergènes?

- a. Uniquement l'assurance qualité
- b. Uniquement la recherche et le développement
- c. Uniquement les achats
- d. Tous les services ou toutes les fonctions

2. L'équipe de gestion des allergènes devrait s'occuper de l'élaboration, la mise en œuvre, l'examen et la mise à jour de l'ACP de l'établissement.

- a. Vrai
- b. Faux

3. Veuillez sélectionner l'affirmation exacte :

- a. Les employés de tous les services devraient recevoir une formation sur la gestion des allergènes.
- b. Seuls les travailleurs qui manipulent directement les allergènes devraient recevoir une formation sur la gestion de telles substances.

QUESTIONS & RÉPONSES

4. Veuillez sélectionner l'affirmation exacte :

- a. La gestion des allergènes devrait tenir compte des risques liés aux allergènes tout au long de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.
- b. La gestion des allergènes ne devrait prendre en compte que les risques liés à de telles substances au sein d'une usine de fabrication.

5. La formation sur les allergènes peut et devrait s'adapter aux rôles des différents employés.

- a. Vrai
- b. Faux

6. Au moment de la mise au point ou la reformulation de produits, si les nouveaux ingrédients allergènes ne jouent pas un rôle fonctionnel important, il est recommandé d'envisager des solutions de rechange non susceptibles de créer des problèmes d'allergie pour réduire les risques liés à ces substances.

- a. Vrai
- b. Faux