

# GESTION DES ALLERGÈNES POUR LES FABRICANTS D'ALIMENTS



Auto-évaluation



# MODULE 6

## Auto-évaluation

- Questions & Réponses



# QUESTIONS & RÉPONSES

- 1. Laquelle des étapes suivantes est impliquée dans la prévention des erreurs d'étiquetage ?**
  - a. La conception de l'étiquette
  - b. La réception de matériaux d'emballage
  - c. La préparation de la ligne entre les produits
  - d. **Tout ce qui précède**
  
- 2. Les erreurs d'étiquetage ne surviennent que lors de l'apposition des étiquettes de produits.**
  - a. Vrai
  - b. **Faux**
  
- 3. Les renseignements sur les allergènes communiqués par l'entremise des sites Web, des plateformes de médias sociaux et/ou d'applications devraient correspondre à l'information sur les allergènes sur l'étiquette du produit.**
  - a. **Vrai**
  - b. Faux

# QUESTIONS & RÉPONSES

4. Au Canada, des exigences différentes s'appliquent aux produits alimentaires fabriqués pour les ventes en ligne, et à ceux vendus dans les magasins de détail, en matière de santé et sécurité.
- a. Vrai
  - b. Faux
5. Les procédures de nettoyage visant des dangers comme les pathogènes microbiens éliminent toujours les allergènes.
- a. Vrai
  - b. Faux
6. Quel est le processus visant à assurer qu'une procédure de nettoyage est efficace à éliminer ou réduire un résidu d'allergène spécifique à un niveau déterminé considéré comme acceptable?
- a. La validation des procédés de nettoyage
  - b. La vérification du nettoyage
  - c. Aucune des réponses précédentes

# QUESTIONS & RÉPONSES

- 7. Quel est le processus continu démontrant qu'une procédure auparavant validée pour y parvenir est en effet menée chaque fois ?**
- a. La validation des procédés de nettoyage
  - b. La vérification du nettoyage
  - c. Aucune des réponses précédentes
- 8. L'adhésion à une norme de propreté visuelle est l'un des outils les plus fiables pour la validation et la vérification du nettoyage.**
- a. Vrai
  - b. Faux
- 9. Pourquoi les registres sur les mesures de lutte contre les allergènes important-ils ?**
- a. Pour prouver que les produits sont sûrs et conformes aux règlements
  - b. Pour faciliter la traçabilité
  - c. Tout ce qui précède

# QUESTIONS & RÉPONSES

**10. Lequel des éléments suivants est requis au moment de mener des essais analytiques pour les allergènes ?**

- a. Le fait de se servir d'une méthode d'analyse validée utilisable dans le cas d'un produit/allergène alimentaire particulier
- b. Le fait de prélever des échantillons en fonction d'un plan d'échantillonnage représentatif.
- c. **Tout ce qui précède**