

M1 Toxicologie

Corrigé type

Examen : Réglementation, qualité et maîtrise de risques

1. La qualité organoleptique ne concerne pas seulement le goût, expliquer (1pt)

En agroalimentaire, la qualité organoleptique -en plus du goût-, on parle de la saveur, la couleur, et la texture qui occupe une place primordiale comme paramètre de qualité. Beaucoup d'ingrédients sont ajoutés pour améliorer cette composante ex : graisse végétale.

2. Donner un exemple d'une démarche utilisée par les transformateurs afin d'améliorer la qualité organoleptique (1pt)

On peut prendre l'exemple de l'utilisation de l'huile de palme pour améliorer la qualité organoleptique des pâtes à tartiner.

3. Comment le sucre et le sel peuvent améliorer la qualité organoleptique ? (1pt)

Le sucre et le sel améliorent la couleur des denrées alimentaires par l'effet de la réaction du brunissement non enzymatique par caramélisation par ex.

4. Que veut dire la valeur ajoutée dans le processus de certification? (1pt)

C'est-à-dire une vraie amélioration dans un aspect de qualité qui se définit en fonction du champ d'application de chaque norme, ex : changement de la matière première vers une MP de qualité.

5. Que veut dire la réponse à un appel d'offre? (1pt)

Analyse des besoins du consommateur.

6. Pourquoi doit-on fixer une date de certification? (1pt)

Car la certification est un projet de la société, mais aussi à cause de la mobilisation du personnel de l'entreprise qui doit être limitée par un délai.

7. Que veut dire les TPE? (1pt)

Très Petite Entreprise.

8. Pourquoi faire un état des lieux? (1pt)

Pour savoir la situation actuelle afin de préparer un bon plan d'action.

9. C'est quoi un aliment fonctionnel? (1pt)

Riche en nutriments qui améliorent une ou plusieurs fonctions dans l'organisme (en plus de l'apport calorique).

10. Expliquer une exigence d'une norme de votre choix (4pts)

Les ressources humaines ; c'est-à-dire chaque poste dans l'entreprise doit être occupé par une personne qualifiée, par ex un responsable qualité doit être un bac+5 en spécialité agroalimentaire.

11. Donner les types d'audit et l'acteur de chaque type (4pts)

Interne ; par le personnel interne de la société ;

Externe ; par une personne externe de la société ;

Initial ; le premier audit pour avoir la certification ;

Complémentaire ; en cas d'un rapport de certification négatif et après un délai de correction ;

De suivi ; chaque 12 mois après avoir la certification pour maintenir la certification ;

De contrôle ; permet la certification, réalisé par les experts de l'organisme certificateur ;

De conseil ; par les experts de l'organisme certificateur ou le personnel interne ;

12. Donner et expliquer une opération unitaire de votre choix (3pts)

Ex : Filtration, opération de séparation, comme dans le cas des eaux minérales dont aucun traitement n'est autorisé sauf la filtration.