



HACCP Hygiene Alimentaire QCM

Free Practice Test — 30 Real Exam-Style Questions

with full answer key & explanations

**Unlock the full bank of 500 questions
+ unlimited timed mock exams + mistake book**

Practice on the web: <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99 / week · \$6.99 / month · cancel anytime

What you unlock: all 500 questions • unlimited timed mock exams • mistake book • instant explanations

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Practice Questions

Try all 30 first, then check the answer key at the back.

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

1. Qu'est-ce qu'une mesure préventive dans le contexte HACCP ?

- A. Toute action ou activité pouvant être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger alimentaire
- B. Un plan de contrôle a posteriori des productions
- C. Un système d'alerte en cas de contamination détectée
- D. Une procédure de rappel de produits

2. Qu'est-ce que la technique des empreintes de surface (lame contact) et à quoi sert-elle ?

- A. Une technique de décoration culinaire
- B. Un outil de contrôle des températures sur les surfaces
- C. Une méthode de contrôle microbiologique rapide des surfaces permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection en posant une lame gélosée directement sur la surface à contrôler
- D. Une méthode d'identification des matériaux au contact des aliments

3. Qu'est-ce que la méthode des 5S et quel est son intérêt en hygiène alimentaire ?

- A. Une méthode de communication en 5 étapes pour alerter en cas de crise
- B. Un protocole de stérilisation en 5 phases
- C. Une méthode d'organisation des espaces de travail (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) qui contribue à maintenir un environnement propre, ordonné et conforme aux exigences d'hygiène
- D. Une technique de nettoyage en 5 passes utilisée dans les abattoirs

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

4. Quel est le principe de la stérilisation UHT (Ultra Haute Température) ?

- A. Chauffage à 72°C pendant 15 secondes
- B. Chauffage à 90°C pendant 3 minutes
- C. Chauffage à 100°C pendant 20 minutes
- D. Chauffage à 135-150°C pendant quelques secondes (2-5s) suivi d'un refroidissement rapide et d'un conditionnement aseptique



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



5. Que sont les spores bactériennes en termes de résistance ?

- A. Des formes de résistance produites par certaines bactéries, résistantes à la chaleur, au froid et à la dessiccation
- B. Des bactéries en phase de multiplication rapide
- C. Des fragments de bactéries inactifs
- D. Des formes bactériennes sensibles à tous les désinfectants

6. Quelle est la durée maximale autorisée entre la fin de la cuisson et le service d'un plat chaud ?

- A. 4 heures à température ambiante
- B. 2 heures
- C. 30 minutes
- D. Le plat doit être maintenu à $\geq +63^{\circ}\text{C}$ sans limite de temps, ou refroidi rapidement si non servi dans l'heure

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

7. Qu'est-ce que la formation du personnel en hygiène alimentaire doit inclure au minimum ?

- A. Les règles d'hygiène personnelle, la maîtrise des températures, la prévention des contaminations croisées et les procédures spécifiques au poste
- B. Uniquement les règles de lavage des mains
- C. La formation HACCP complète de 14h pour chaque employé
- D. Seulement une lecture du règlement intérieur

8. Quelle est la limite critique microbiologique pour *Listeria monocytogenes* dans les fromages à pâte molle au lait cru selon le règlement (CE) n°2073/2005 ?

- A. Absence dans 25g (critère de sécurité)
- B. 100 UFC/g maximum en fin de durée de vie (si la croissance de *L. monocytogenes* peut être démontrée inférieure à 100 UFC/g tout au long de la durée de vie) ou absence dans 25g (si la croissance ne peut être exclue)
- C. 1000 UFC/g maximum au moment de la fabrication
- D. 10 UFC/g maximum à toutes les étapes de la fabrication



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



9. Pourquoi ne doit-on pas conserver les aliments dans des boîtes métalliques ouvertes ?

- A. L'oxydation du métal peut contaminer l'aliment avec des composés métalliques toxiques
- B. L'aliment perdrait son goût
- C. Les boîtes ouvertes augmentent la consommation d'énergie du réfrigérateur
- D. C'est uniquement une convention professionnelle sans base sanitaire

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

10. Qu'est-ce que la méthode de « précuisson » et quels sont ses risques ?

- A. Un mode de cuisson uniquement utilisé en pâtisserie
- B. La cuisson complète à la vapeur d'un aliment
- C. Une cuisson partielle d'un aliment, risquée car elle crée une zone de température intermédiaire (30-60°C) propice à la multiplication bactérienne lors du refroidissement ou de l'attente
- D. Un procédé de stérilisation à basse température

11. Qu'est-ce qu'un rappel de produit en sécurité alimentaire ?

- A. La révision annuelle des procédures HACCP
- B. Le retrait du marché et la récupération auprès des consommateurs d'un produit présentant un risque pour la santé
- C. La commande de nouvelles matières premières auprès d'un fournisseur
- D. La mise à jour de la carte du restaurant

12. Quelle est la signification de la mention « LS » (Libre Service) sur un emballage alimentaire et quel impact a-t-elle sur les informations obligatoires ?

- A. « LS » signifie que le produit peut être conservé à température ambiante sans restriction
- B. « LS » indique que le produit est issu de l'agriculture durable
- C. Pour les produits en libre-service (vendus sans intervention du personnel), l'emballage doit comporter toutes les mentions obligatoires définies par le règlement (UE) n°1169/2011, notamment la déclaration allergénique en caractères lisibles
- D. « LS » est une mention facultative sans impact réglementaire

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at

<https://certs.theorypractice.app/frhaccp>



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



13. Qu'est-ce que la traçabilité alimentaire ?

- A. La capacité à suivre uniquement les matières premières
- B. La capacité à retracer le parcours d'un aliment à toutes les étapes de la production, transformation et distribution
- C. L'étiquetage des produits finis uniquement
- D. Le suivi des températures de conservation

14. Quelle est la température minimale de l'eau chaude pour les lavabos en cuisine professionnelle ?

- A. +20°C
- B. +30°C
- C. +37°C
- D. +40°C minimum

15. Quelle information relative aux allergènes est obligatoire pour les denrées alimentaires non préemballées vendues en restauration ou boulangerie selon le règlement (UE) n°1169/2011 ?

- A. Aucune information n'est requise pour les aliments vendus en vrac
- B. Uniquement une affiche générique listant les 14 allergènes possibles
- C. Un étiquetage complet identique aux produits préemballés
- D. L'information sur les allergènes présents dans chaque produit doit être disponible et facilement accessible au consommateur (affichage, fiche recette, menu annoté ou oral sur demande)

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

16. Quelle est la signification du sigle EFSA ?

- A. European Food Safety Authority - Agence Européenne pour la Sécurité des Aliments
- B. European Food Safety Agency - Autorité Européenne de Sécurité des Aliments
- C. European Federation of Sanitary Authorities
- D. European Food and Standards Association

17. Qu'est-ce que la norme PAS 96 (Guide to Protecting and Defending Food and Drink from Deliberate Attack) et quel concept y est associé en sécurité alimentaire moderne ?

- A. Une norme de gestion des TIAC pour les traiteurs
- B. Une norme de conditionnement sous atmosphère modifiée
- C. Une norme de température de cuisson pour les produits carnés
- D. Une norme britannique guidant la protection des aliments contre les actes malveillants délibérés (contamination intentionnelle, fraude alimentaire, terrorisme alimentaire) associée au concept de « Food Defense » distinct de la « Food Safety »



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



18. Un porteur sain de Staphylococcus aureus peut contaminer les aliments via :

- A. L'air ambiant uniquement
- B. Les ustensiles de cuisine uniquement
- C. L'eau de cuisson
- D. Les mains, la bouche, le nez, les lésions cutanées

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

19. Quels sont les trois types de dangers alimentaires identifiés par l'HACCP ?

- A. Biologiques, chimiques et physiques
- B. Microbiologiques, thermiques et allergènes
- C. Bactériens, viraux et parasitaires
- D. Physiques, nutritionnels et microbiologiques

20. Que signifie l'acronyme BPH en hygiène alimentaire ?

- A. Bactériologie Pratique en Hygiène
- B. Bonnes Procédures d'Hygiène
- C. Bonnes Pratiques de Haute cuisine
- D. Bonnes Pratiques d'Hygiène, ensemble des conditions et activités de base nécessaires pour assurer un environnement hygiénique approprié à la production d'aliments sûrs

21. Quel micro-organisme anaérobie strict, sporulé et producteur de toxine peut causer une intoxication alimentaire grave (botulisme) dans les conserves maison insuffisamment stérilisées ?

- A. Salmonella Typhi
- B. Staphylococcus aureus
- C. Campylobacter jejuni
- D. Clostridium botulinum

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

22. Qu'est-ce que la norme ISO 22000 ?

- A. Une réglementation européenne obligatoire pour les restaurants
- B. Un label de qualité pour les produits biologiques
- C. Une norme internationale de management de la sécurité des denrées alimentaires intégrant l'HACCP
- D. Un diplôme de cuisinier professionnel



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



23. Comment doit être gérée la présence d'allergènes dans un établissement de restauration collective ?

- A. Il suffit d'afficher la liste des allergènes sur le menu
- B. Les allergènes ne concernent que les produits emballés
- C. Une information orale au client suffit
- D. Par une identification et un étiquetage des allergènes dans chaque recette, une prévention de la contamination croisée, et une information accessible aux consommateurs

24. Quelle est la règle de base pour la congélation de denrées alimentaires en restauration ?

- A. Tout aliment peut être congelé n'importe quand
- B. La congélation est autorisée pour tous les aliments après leur DLC
- C. Les aliments cuits peuvent être recongelés après refroidissement
- D. Seuls les aliments frais (jamais décongelés) peuvent être congelés ; un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

25. Pourquoi les surfaces de travail en cuisine doivent-elles être en inox (acier inoxydable) ?

- A. Pour des raisons d'esthétique uniquement
- B. L'inox est imperméable, non poreux, résistant à la corrosion et aux produits chimiques, facilement nettoyable et désinfectable
- C. L'inox est moins cher que le bois
- D. Pour conduire la chaleur de manière uniforme

26. Quel est le 6e principe de l'HACCP ?

- A. Établir des procédures de vérification
- B. Analyser les dangers
- C. Surveiller les CCP
- D. Établir des limites critiques



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



27. Quels sont les indicateurs permettant de détecter qu'un réfrigérateur professionnel ne fonctionne plus correctement ?

- A. Uniquement les alarmes sonores de l'appareil
- B. Seulement une hausse visible des DLC des produits
- C. Uniquement une inspection visuelle annuelle par un technicien
- D. La température relevée dépasse régulièrement le seuil réglementaire, formation de givre excessive, compresseur qui tourne en permanence, joints de porte défectueux laissant entrer de l'air chaud, condensation anormale à l'intérieur — tout cela doit être détecté par la surveillance quotidienne et l'enregistrement des températures

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

28. Quel est le rôle du Codex Alimentarius dans l'élaboration des normes de sécurité alimentaire mondiales ?

- A. Le Codex Alimentarius est une agence des Nations Unies chargée de contrôler les importations alimentaires
- B. Il fixe les prix des matières premières agricoles au niveau mondial
- C. La Commission du Codex Alimentarius (FAO/OMS) établit des normes, directives et codes de bonnes pratiques alimentaires internationaux servant de référence aux législations nationales et comme point de référence dans les litiges commerciaux dans le cadre de l'OMC
- D. Le Codex s'applique uniquement aux pays en développement

29. Qu'est-ce que le « seuil de perception organique » dans le contexte de la détection des non-conformités ?

- A. La concentration minimale d'un contaminant détectable par les appareils de mesure
- B. La limite critique fixée dans le plan HACCP
- C. La norme réglementaire maximale de contaminants
- D. La concentration à partir de laquelle un défaut (odeur, couleur, texture) est perceptible par les sens humains ; les contrôles organoleptiques complètent mais ne remplacent pas les mesures de température

30. Quel est l'objectif d'un audit interne hygiène dans un établissement alimentaire ?

- A. Vérifier régulièrement que les procédures d'hygiène et le plan HACCP sont bien appliqués, identifier les écarts et mettre en place des actions d'amélioration
- B. Préparer uniquement la visite des inspecteurs officiels
- C. Contrôler la qualité gustative des plats
- D. Vérifier la rentabilité économique de l'établissement



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Answer Key & Explanations

You just practised 30 of 500. Unlock every question + timed mocks at <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

1. A — Toute action ou activité pouvant être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger alimentaire

Une mesure préventive (aussi appelée mesure de maîtrise) est toute action ou condition permettant de prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un danger pour la sécurité des aliments (ex. : cuisson, réfrigération, pasteurisation).

2. C — Une méthode de contrôle microbiologique rapide des surfaces permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage-désinfection en posant une lame gélosée directement sur la surface à contrôler

La lame de contact (RODAC ou équivalent) est une boîte de Petri gélosée que l'on applique directement sur la surface à contrôler. Après incubation, le nombre de colonies donne une estimation de la contamination microbienne résiduelle. C'est un outil simple de vérification de l'efficacité du nettoyage-désinfection.

3. C — Une méthode d'organisation des espaces de travail (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke) qui contribue à maintenir un environnement propre, ordonné et conforme aux exigences d'hygiène

La méthode 5S (origine japonaise) : Seiri (trier), Seiton (ranger), Seiso (nettoyer), Seiketsu (standardiser), Shitsuke (maintenir). Appliquée en cuisine ou en industrie alimentaire, elle contribue à l'hygiène en éliminant les objets inutiles (sources de contamination), en organisant les espaces (marche en avant), en maintenant la propreté et en créant des standards documentés.

4. D — Chauffage à 135-150°C pendant quelques secondes (2-5s) suivi d'un refroidissement rapide et d'un conditionnement aseptique

Le traitement UHT (Ultra Haute Température) consiste à chauffer le produit à 135-150°C pendant quelques secondes, puis à le refroidir rapidement et à le conditionner de façon aseptique. Il détruit tous les micro-organismes et permet une conservation à température ambiante.

5. A — Des formes de résistance produites par certaines bactéries, résistantes à la chaleur, au froid et à la dessiccation

Les spores sont des formes de résistance produites par certaines bactéries (Clostridium, Bacillus) en conditions défavorables. Elles résistent à la chaleur (certaines à +121°C), au froid, aux UV et à de nombreux désinfectants. Elles germent en bactéries actives dans des conditions favorables.

6. D — Le plat doit être maintenu à $\geq +63^{\circ}\text{C}$ sans limite de temps, ou refroidi rapidement si non servi dans l'heure

Un plat chaud doit être maintenu à $\geq +63^{\circ}\text{C}$ jusqu'au service. S'il n'est pas servi dans l'heure, il doit être refroidi rapidement (passage en dessous de +10°C en moins de 2h) et conservé au froid.

7. A — Les règles d'hygiène personnelle, la maîtrise des températures, la prévention des contaminations croisées et les procédures spécifiques au poste

La formation en hygiène alimentaire doit couvrir : l'hygiène personnelle, les températures réglementaires, la prévention des contaminations croisées, les procédures HACCP applicables au poste, l'utilisation correcte des équipements et produits de nettoyage.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



8. B — 100 UFC/g maximum en fin de durée de vie (si la croissance de *L. monocytogenes* peut être démontrée inférieure à 100 UFC/g tout au long de la durée de vie) ou absence dans 25g (si la croissance ne peut être exclue)

Le règlement (CE) n°2073/2005 modifié fixe pour *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts à consommer : 1) absence dans 25g pour les aliments destinés aux nourrissons et à des fins médicales spéciales ; 2) absence dans 25g si la croissance de *L. monocytogenes* pendant la durée de vie ne peut être exclue ; 3) limite de 100 UFC/g en fin de durée de vie si l'exploitant peut démontrer que la concentration ne dépassera pas ce seuil tout au long de la durée de vie.

9. A — L'oxydation du métal peut contaminer l'aliment avec des composés métalliques toxiques

Une fois ouverte, une boîte métallique s'oxyde rapidement. L'acide des aliments (tomates, fruits) peut réagir avec le métal et entraîner une contamination chimique par migration de composés métalliques. Les aliments doivent être transférés dans des récipients en verre ou en inox.

10. C — Une cuisson partielle d'un aliment, risquée car elle crée une zone de température intermédiaire (30-60°C) propice à la multiplication bactérienne lors du refroidissement ou de l'attente

La précuisson (cuisson incomplète suivie d'une période d'attente avant finition) est risquée car l'aliment peut séjourner dans la zone de danger bactérien (10-63°C) pendant la période d'attente. Si elle est utilisée, l'aliment précuit doit être refroidi rapidement et l'ensemble du processus doit être maîtrisé.

11. B — Le retrait du marché et la récupération auprès des consommateurs d'un produit présentant un risque pour la santé

Un rappel de produit est une procédure d'urgence visant à retirer du marché et à récupérer auprès des consommateurs un produit potentiellement dangereux (contamination, corps étranger, allergène non déclaré). Il est coordonné avec la DGCCRF et/ou la DDPP.

12. C — Pour les produits en libre-service (vendus sans intervention du personnel), l'emballage doit comporter toutes les mentions obligatoires définies par le règlement (UE) n°1169/2011, notamment la déclaration allergénique en caractères lisibles

Les produits alimentaires vendus en libre-service (LS) sans intervention du personnel de vente doivent porter sur leur emballage l'intégralité des mentions d'étiquetage obligatoires prévues par le règlement (UE) n°1169/2011 (INCO), notamment la liste des ingrédients avec les allergènes en évidence. La taille minimale de caractères (1,2 mm de hauteur de x) s'applique.

13. B — La capacité à retracer le parcours d'un aliment à toutes les étapes de la production, transformation et distribution

La traçabilité (règlement CE 178/2002) est la capacité de retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes (de la fourche à la fourchette).

14. D — +40°C minimum

L'eau chaude dans les lavabos de cuisine professionnelle doit être à une température suffisamment élevée (minimum +40°C) pour faciliter l'action du savon et le nettoyage efficace des mains.

15. D — L'information sur les allergènes présents dans chaque produit doit être disponible et facilement accessible au consommateur (affichage, fiche recette, menu annoté ou oral sur demande)

Pour les denrées non préemballées, le règlement (UE) n°1169/2011 et son article 44 imposent que l'information allergénique soit disponible et facilement accessible. En France, l'arrêté du 25/09/2015 précise les modalités : affichage, fiches techniques, menus annotés, ou information orale à condition d'en avoir un



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



support écrit disponible sur demande.

16. B — European Food Safety Agency - Autorité Européenne de Sécurité des Aliments

EFSA signifie European Food Safety Authority (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments). Créée par le règlement CE 178/2002, elle est chargée de l'évaluation des risques alimentaires au niveau européen et fournit des avis scientifiques indépendants.

17. D — Une norme britannique guidant la protection des aliments contre les actes malveillants délibérés (contamination intentionnelle, fraude alimentaire, terrorisme alimentaire) associée au concept de « Food Defense » distinct de la « Food Safety »

La PAS 96 du BSI (British Standards Institution) guide les opérateurs alimentaires dans la mise en place d'un système de défense alimentaire (Food Defense) pour protéger leurs aliments contre des actes malveillants délibérés (TACCP : Threat Assessment and Critical Control Points). La Food Defense se distingue de la Food Safety (HACCP, risques accidentels) et de la Food Fraud (VACCP : Vulnerability Assessment and Critical Control Points, risques de fraude économiquement motivée).

18. D — Les mains, la bouche, le nez, les lésions cutanées

Staphylococcus aureus est naturellement présent sur la peau, dans le nez et la gorge. Un porteur sain peut contaminer les aliments par les mains non lavées, la toux, les éternuements ou les plaies non protégées.

19. A — Biologiques, chimiques et physiques

L'HACCP classe les dangers en trois catégories : biologiques (bactéries, virus, parasites, moisissures), chimiques (pesticides, additifs non autorisés, produits de nettoyage, métaux lourds, allergènes) et physiques (corps étrangers : os, verre, métal, pierre, plastique).

20. D — Bonnes Pratiques d'Hygiène, ensemble des conditions et activités de base nécessaires pour assurer un environnement hygiénique approprié à la production d'aliments sûrs

Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) constituent les mesures de base prérequis à tout système HACCP. Elles englobent : l'hygiène du personnel, le nettoyage-désinfection, la lutte contre les nuisibles, la maintenance des équipements, la gestion des déchets, l'alimentation en eau potable, la formation du personnel. Les BPH créent l'environnement nécessaire à la production d'aliments sûrs.

21. D — Clostridium botulinum

Clostridium botulinum est un bacille anaérobie strict, sporulé, producteur de la neurotoxine botulique, l'une des toxines les plus puissantes connues. Il se développe dans les conserves maison ou industrielles insuffisamment stérilisées. Le traitement thermique à 121°C (stérilisation commerciale) détruit les spores.

22. C — Une norme internationale de management de la sécurité des denrées alimentaires intégrant l'HACCP

ISO 22000 est une norme internationale certifiable (certification volontaire) qui spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle intègre les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène.

23. D — Par une identification et un étiquetage des allergènes dans chaque recette, une prévention de la contamination croisée, et une information accessible aux consommateurs

La gestion des allergènes en restauration collective implique : la constitution d'une liste des recettes avec leurs allergènes, des procédures pour éviter la contamination croisée (matériel dédié, nettoyage), la formation du personnel, et la mise à disposition d'une information claire pour les clients allergiques (affichage, menu,



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



fiche recette).

24. D — Seuls les aliments frais (jamais décongelés) peuvent être congelés ; un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé

La règle fondamentale : ne jamais recongeler un aliment décongelé. La décongélation favorise la multiplication bactérienne. Un aliment décongelé doit être consommé ou transformé rapidement. Seuls les aliments crus frais n'ayant jamais été congelés peuvent être surgelés.

25. B — L'inox est imperméable, non poreux, résistant à la corrosion et aux produits chimiques, facilement nettoyeable et désinfectable

L'acier inoxydable est le matériau de référence en cuisine professionnelle car il est : imperméable, non poreux (pas de rétention de bactéries), résistant à la corrosion et aux produits chimiques, facile à nettoyer et désinfecter, durable.

26. A — Établir des procédures de vérification

Le principe 6 consiste à établir des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

27. D — La température relevée dépasse régulièrement le seuil réglementaire, formation de givre excessive, compresseur qui tourne en permanence, joints de porte défectueux laissant entrer de l'air chaud, condensation anormale à l'intérieur — tout cela doit être détecté par la surveillance quotidienne et l'enregistrement des températures

La surveillance quotidienne des températures et l'état physique des équipements de froid permettent de détecter les pannes en cours : températures régulièrement hors seuil, excès de givre (signe d'entrée d'air humide = joint défectueux), compresseur surchauffé tournant sans arrêt, condensation intérieure anormale. Tout signe de défaillance doit déclencher une intervention maintenance préventive et, si nécessaire, le transfert des denrées vers une enceinte conforme.

28. C — La Commission du Codex Alimentarius (FAO/OMS) établit des normes, directives et codes de bonnes pratiques alimentaires internationaux servant de référence aux législations nationales et comme point de référence dans les litiges commerciaux dans le cadre de l'OMC

La Commission du Codex Alimentarius, créée conjointement par la FAO et l'OMS, élabore des normes, directives et codes de bonnes pratiques alimentaires internationaux. Ces textes servent de référence aux gouvernements pour développer leur législation nationale (dont la réglementation européenne et française) et constituent la base scientifique des accords de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS).

29. D — La concentration à partir de laquelle un défaut (odeur, couleur, texture) est perceptible par les sens humains ; les contrôles organoleptiques complètent mais ne remplacent pas les mesures de température

Le contrôle organoleptique (odeur, couleur, texture) permet de détecter certaines dégradations avancées, mais un aliment peut être contaminé par des pathogènes sans modification organoleptique visible. C'est pourquoi les contrôles de température et les analyses microbiologiques sont indispensables et ne peuvent pas être remplacés par un simple contrôle visuel ou olfactif.

30. A — Vérifier régulièrement que les procédures d'hygiène et le plan HACCP sont bien appliqués, identifier les écarts et mettre en place des actions d'amélioration

L'audit interne hygiène est un outil de vérification interne (principe 6 de l'HACCP) qui permet à l'établissement



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



de s'assurer que son système HACCP et ses BPH sont correctement mis en œuvre et efficaces. Il est réalisé par des personnes formées, selon un référentiel et une check-list prédéfinis, à intervalles programmés. Les écarts détectés font l'objet d'actions correctives tracées.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Ready to pass?

Unlock the full HACCP Hygiene Alimentaire QCM bank, every explanation, and unlimited timed mock exams.

Scan to start practising

<https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

Also on iOS & Android — search your exam name on the App Store or Google Play



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/frhaccp>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start