

Programme de formation en hygiène et salubrité

Questionnaire destiné aux gestionnaires d'établissement alimentaire

IMPORTANT ! Ce questionnaire contient les questions et, le cas échéant, les choix de réponse uniquement. Vous devez transmettre vos réponses à votre superviseur d'examen, qui les consignera sur le formulaire officiel du MAPAQ.

- Le temps alloué à l'examen est de **60 minutes maximum**
- La note de passage exigée est de **60%**
- Matériel autorisé pendant l'examen : Guide du manipulateur et affiche lavage des mains

1. Pour chacun des énoncés : VRAI ou FAUX

Un aliment potentiellement dangereux est caractérisé par :

- VRAI FAUX
- A) Un contenu élevé en protéines
 - B) Un taux élevé d'humidité
 - C) Un faible degré d'acidité
 - D) Une addition de vitamines

2. Pour chaque énoncé, à quelle lettre correspond la bonne température?

A : de à 4 °C 60 °C

B : de 0 °C et 4 °C

C : 71 °C ou plus

D : - 18 °C ou moins

A B C D

- 1. Croissance ralentie des micro-organismes
- 2. Arrêt de croissance des micro-organismes
- 3. Destruction des bactéries pathogènes
- 4. Zone de danger pour le développement des bactéries

3. Trouvez les quatre (4) énoncés qui complètent la phrase suivante :

Les bactéries responsables des toxi-infections alimentaires peuvent se développer plus facilement dans :

- A) Les choux à la crème pâtissière
- B) Les melons coupés
- C) Le beurre
- D) La gelée de pomme
- E) Le bœuf
- F) La vinaigrette italienne
- G) Le riz aux légumes
- H) Les concombres marinés

4. Quelle serait la suite de cette phrase?

Un morceau de viande fraîche emballé sous vide.....

- A) Peut être conservé à la température ambiante
- B) Doit être conservé à 10 °C ou moins
- C) Doit être conservé à 4 °C ou moins
- D) Doit être vendu rapidement

5. Pour chacun des aliments énumérés, déterminez s'il s'agit d'un aliment potentiellement dangereux (APD) ou d'un aliment non potentiellement dangereux (ANPD)

	APD	ANPD		APD	ANPD
--	-----	------	--	-----	------

- | | | | | | |
|--|--|--|--------------------------------------|--|--|
| 1. Sauce à spaghetti à la viande | | | 9. Fèves vertes en conserve | | |
| 2. Lait de consommation (pasteurisé) | | | 10. Yogourt | | |
| 3. Riz sec | | | 11. Steak haché | | |
| 4. Pommes en vrac | | | 12. Rôti de palette | | |
| 5. Poulet cuit sur la broche | | | 13. Pâté au saumon cuisiné sur place | | |
| 6. Biscuits secs | | | 14. Truite fraîche | | |
| 7. Cantaloup coupé et emballé | | | 15. Eau embouteillée | | |
| 8. Fromage en grains emballé, et gardé à température ambiante + de 24 heures | | | | | |

6. Lequel (1) de ces énoncés est vrai ?

- A) Les conserves de fabrication maison peuvent être vendues en magasin si la date d'expiration n'est pas dépassée
- B) Il faut toujours acheter des aliments sécuritaires et sains
- C) Le responsable de la réception des marchandises doit vérifier la qualité des aliments, par une inspection visuelle rapide des produits

7. Si vous appréhendez une inondation, indiquez quatre (4) préparatifs à faire afin d'entreposer sécuritairement les aliments secs.

8. Après une panne d'électricité vous constatez que la température de vos réfrigérateurs est de 10 °C.

- A)** Que faites-vous avec les aliments potentiellement dangereux si la température interne est de 8 °C ?

- B)** Que faites-vous avec les aliments potentiellement dangereux si la température interne se situe entre 4 °C et 7 °C ?

9. Lequel (1) de ces énoncés est vrai?

- A)** L'expression *contamination croisée* désigne le transfert de germes d'une personne manipulant des aliments à une autre
- B)** Les contaminations croisées surviennent généralement lorsque des micro-organismes sont transférés d'un aliment cru à un aliment prêt à être consommé, par des mains, des équipements ou des ustensiles contaminés.
- C)** Les contaminations croisées sont rarement la cause des toxi-infections alimentaires
- D)** Les contaminations croisées surviennent généralement lorsque les produits crus sont entreposés sur une tablette située au-dessous des aliments prêts à être consommés.

10. Laquelle (1) de ces situations doit être évitée lors de l'entreposage des aliments dans une chambre froide?

- A)** Nettoyer les tablettes de manière à les garder propres
- B)** Placer les aliments à 10 cm (4 po) du sol et les éloigner des murs
- C)** Entreposer les aliments crus au-dessus des aliments cuits, de façon à les atteindre plus facilement
- D)** Répartir les aliments en petites portions pour les refroidir rapidement.

11. Complétez la phrase suivante :

La meilleure façon de prévenir la contamination croisée lorsqu'on prépare les aliments est de :

- A)** Pratiquer un bon lavage des mains
- B)** Nettoyer et assainir tous les ustensiles et toutes les surfaces qui touchent aux aliments
- C)** Garder les aliments prêts-à-manger séparés des aliments crus
- D)** Toutes ces réponses

12. Laquelle (1) de ces méthodes est inacceptable pour la décongélation des aliments?

- A)** Décongeler et cuire en même temps
- B)** Décongeler à la température ambiante
- C)** Décongeler sous l'eau courante, l'aliment submergé et enveloppé de façon étanche
- D)** Décongeler au réfrigérateur

13. Laquelle (1) de ces séquences de nettoyage et d'assainissement est recommandée?

- A)** Prélavage – assainissement – lavage – rinçage – égouttage
- B)** Rinçage – lavage – égouttage – prélavage – assainissement
- C)** Prélavage – lavage – rinçage – assainissement – séchage
- D)** Prélavage – lavage – égouttage – désinfection - rinçage

14. Pour les Fêtes, vous décidez d'offrir des produits spéciaux à votre clientèle (ragoût, tourtières, etc.)

Vous produisez donc une grande quantité de ragoût en le faisant mijoter lentement à feu doux. L'heure de fermeture approche et vous décidez de mettre la grosse marmite directement au réfrigérateur. Dans la semaine suivante, plusieurs cas de toxi-infections alimentaires vous sont rapportés. Les gens souffrent de crampes et de diarrhées qui persistent pendant une journée.

A) Nommez 3 méthodes déficientes probables dans cette situation.

B) Indiquez 3 actions qui auraient pu éviter la situation.

15. Lequel (1) de ces énoncés est vrai?

- A) Le lavage des mains peut être éliminé si on utilise un assainisseur en gel**
- B) Les personnes manipulant des aliments doivent se laver les mains lorsqu'elles passent de la manipulation d'aliments crus à celle d'aliments prêts à être consommés**
- C) Les personnes manipulant des aliments ne sont pas obligées de se laver les mains si elles portent des gants jetables**

16. Lequel (1) de ces énoncés est une recommandation, mais non une obligation, concernant la tenue vestimentaire d'une personne manipulant des aliments?

- A) Elle doit porter des vêtements propres et qui servent exclusivement au travail**
- B) Elle doit porter un tablier de protection**
- C) Elle doit porter un filet ou un bonnet qui recouvre entièrement les cheveux**
- D) Elle doit enlever ses bijoux**

17. Quelle étape (1) est à l'origine du problème parmi les opérations effectuées dans la mise en situation suivante :

Des clients ont été malades à cause du non-respect des règles d'hygiène d'une personne manipulant des aliments.

- A) Elle décortique des crevettes crues sur sa table de travail, puis les réfrigère
- B) Elle rince sa table de travail et l'essuie pour faire place au poulet
- C) Elle sort des poulets cuits de la rôtissoire, les dépose sur sa table de travail, puis les place dans des sacs
- D) Elle remet les poulets au réchaud à 62 °C
- E) Elle vend des poulets chauds

18. Vous remarquez que, dans le comptoir de viande réfrigérée, plusieurs emballages sous vide sont gonflés. Que faites-vous?

- A) Je retire les emballages suspects de la vente et je les élimine
- B) Je perfore l'emballage et j'étiquette le produit pour vente rapide
- C) Je communique l'information plus tard au responsable de l'hygiène et la salubrité lors de son passage dans mon rayon
- D) Je retire de la vente les emballages suspects et j'utilise l'aliment dans une préparation maison

19. Un employé d'un service alimentaire a pris la mauvaise habitude de ne pas se laver les mains après avoir éternué. Indiquez au moins trois (3) actions que vous poserez en tant que gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires pour faire adopter le bon comportement à cette personne.

20.Pour chacun des énoncés : VRAI ou FAUX?

VRAI FAUX

- A) On peut se laver les mains dans un évier servant à la production alimentaire
- B) Je peux entreposer du riz dans un contenant de détergent vide, seulement si ce dernier a bien été nettoyé et assaini
- C) Un bris de verre présente un danger physique
- D) Le nettoyage et l'assainissement des surfaces de travail en contact avec les aliments doivent se faire au besoin en respectant la fréquence de nettoyage exigée.

21.Indiquez au moins trois (3) raisons pour lesquelles il est recommandé de dégivrer et de nettoyer les réfrigérateurs.

22.Parmi les énoncés suivants, indiquez les deux (2) qui correspondent aux raisons qui exigent que les supports de rangement soient à 10 cm (4 po) du sol.

- A) Pour éviter que les insectes et les rongeurs ne se dissimulent en dessous
- B) Pour faciliter le nettoyage en dessous et autour des supports
- C) Pour ranger des ustensiles souvent utilisés
- D) Pour faciliter le déplacement

23.Énumérez deux (2) façons efficaces de prévenir la présence de rongeurs ou d'insectes.

24. En tant que gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, détectez trois (3) situations à risque dans la mise en situation suivante, et donnez trois (3) correctifs à apporter pour réduire la possibilité d'une toxi-infection.

Mise en situation :

Dans un centre commercial, on offre la consommation de sandwiches préparés et emballés dans une pellicule plastique. L'endroit est restreint, au plus deux personnes peuvent préparer les sandwiches, couper et préparer plusieurs ingrédients : tomates, laitue, pain, viande froide, saumon fumé, œufs cuits, salade maison à base de thon, fromage en tranche, mayonnaise maison. Elles peuvent placer les ingrédients dans un espace réfrigéré en dessous des comptoirs.

Pour prendre de l'avance et pouvoir répondre à l'achalandage du midi, elles coupent et emballent ces ingrédients dans des contenants de margarine recyclés et nettoyés au lave-vaisselle. Elles se servent d'un ensemble de couteaux qu'elles laissent trempés dans un bac d'eau savonneuse. Elles entretiennent les surfaces avec des chiffons J et essuient les ustensiles avec ceux-ci.

Quand arrive la clientèle, elles n'ont qu'à préparer les différents sandwiches sur mesure, les emballent, récupèrent l'argent et servent le prochain client. Les ingrédients restent sur le comptoir pour cette période achalandée de 11h30 à 13h00. Par la suite, les personnes réemballent le tout, déposent au réfrigérateur, nettoient les surfaces et les ustensiles, balaiennent et font tremper les chiffons pour la nuit dans de l'eau savonneuse.

SITUATIONS A RISQUE

CORRECTIFS A APPORTER