



10^{ème} Journée d'Automne
de l'Association des Hygiénistes de Picardie

Hygiène en Restauration A vous de jouer !

A. Vandeputte
Infirmière Hygiéniste CH Compiègne-Noyon



Consignes

Avant de voter, attendre que le  passe au vert

Appuyer sur les touches 1, 2, 3, ... en fonction de la réponse choisie

Vous ne pouvez choisir qu'une réponse

Une fois votre choix fait, vous ne pouvez pas revenir en arrière

1 point par bonne réponse !





48

Question 1



Qu'est ce que le **P.M.S** ?

1 - Plan de méthode des systèmes

2 - Plan de maitrise sanitaire

3 - Plan des matières sécurisées



1

Question 2

Qu'est ce que l'



?

- 1 - Une analyse des dangers réglementaires
- 2 - Une norme
- 3 - Une méthode de contrôle des températures



Question 3

Lors d'une activité thérapeutique culinaire, où peut-on acheter les denrées animales (ou d'origine animale) ?

- 1 - Producteur local
- 2 - Grande et moyenne surface
- 3 - Marché
- 4 - Particulier





00

Question 4

A quelle température doivent être réchauffés les plats dans les offices ?

1 - Au dessus de 57°C

2 - Au dessus de 60°C

3 - Au dessus de 63°C





50

Question 5

Les denrées non consommées par le patient peuvent être ramenées dans le réfrigérateur de l'office alimentaire ?

1 - Vrai

2 - Faux





00

Question 6

Un deshydrateur est capable de transformer les restes alimentaires en poudre. 100kg de restes alimentaires seront transformés en combien Kilos de poudre ?

1 - 60 kg soit une réduction de 40%

2 - 40 kg soit une réduction de 60%

3 - 20 kg soit une réduction de 80%





00

Question 7

Comment s'appelle le document indiquant la fréquence et les méthodes de nettoyage dans un office alimentaire ?

1 - Un plan de nettoyage et de désinfection

2 - Un guide de nettoyage

3 - Un protocole de nettoyage

QUOI	QUIL	PRODUIT	DOSAGE	PREPARATION	POSE DU PRODUIT	TEMPS	ACTION	RINÇAGE	RACLETTE	SECHAGE	FREQUENCE	OBSERVATIONS
PLATINES		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Régénérer de la zone de travail à l'aide d'un nettoyant à base d'eau chaude		5 min					1 fois par mois	A nettoyer avant le début de la nuit Rincer le sol
MUSE		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					1 fois par jour	Ne pas oublier de rincer le sol
CASSIERS BOITES MOUTONS		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					Après chaque utilisation	Rincer de garnis collant Plus de préférence au sèche-linge
NEZ AMOVIBLES		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					Après chaque utilisation	Rincer les pièces amovibles
NEZ AMOVIBLES		ULTRASIC SCOURANT	0,3% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					Après chaque utilisation	Rincer les pièces amovibles
AMRES ACCESSES		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					1 fois par semaine	Rabotcher Ranger les douzeaux
AMRES ACCESSES		ULTRASIC SCOURANT	1% v/v à pondération de pompe pour 100 L d'eau	Éliminer les résidus de la zone de travail		5 min					1 fois par semaine	Rabotcher Ranger les douzeaux



00

Question 8

Quelle est la contre-indication pour participer à une activité thérapeutique culinaire ?

1 - Une bonne hygiène corporelle

2 - Une tenue de ville avec un tablier

3 - Un panaris au doigt





00

Question 9

Combien de temps sont conservés les plats témoins ?

1 - Trois jours

2 - Cinq jours

3 - Sept jours

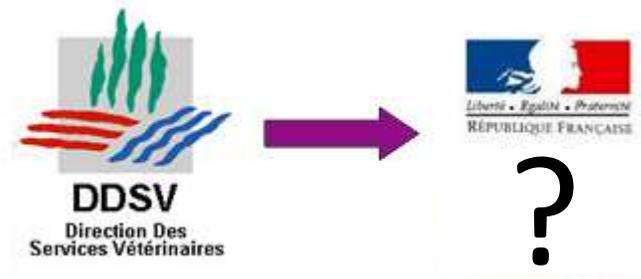




00

Question 10

Qui est l'organisme de tutelle en charge des contrôles relatifs à la sécurité alimentaire ?



1 - La DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)

2 - La DDSC (Direction Départementale de la Cohésion Sociale)

3 - La préfecture de votre département



00

Question 11

La distribution du repas doit se faire avec une tenue spécifique ?

1 - Vrai

2 - Faux





00

Question 12

Quels sont les éléments essentiels pour installer un deshydrateur ?

1 - Une arrivée d'eau, une prise électrique, 1 salle réfrigérée

2 - Une évacuation d'eau, une prise électrique

3 - Des micro-organismes, un broyeur, une pompe





00

Question 13

Qu'est-ce qu'une TIAC ?



1 - Une intoxication alimentaire touchant au moins 10 personnes

2 - Une intoxication alimentaire touchant au moins 5 personnes

3 - Une intoxication alimentaire touchant au moins 2 personnes



00

Question 14

L'office alimentaire peut être aussi la salle de pause ?

1 - Vrai

2 - Faux





00

Question 15

Dans la cadre de la réglementation des produits stockés au froid ou à température ambiante , que veut dire DLC ?

1 - Durée Légale de Consommation

2 - Durée Longue Conservation

3 - Date Limite de Consommation





00

Question 16

La réglementation oblige les producteurs de biodéchets à trier et valoriser leur biodéchets. Des seuils ont été définis par le Grenelle de l'Environnement. En 2015 quels établissements doivent se mettre en conformité ?

- 1 - Les établissements qui produisent + de 40 t de biodéchets par an
- 2 - Les établissements qui produisent + de 30 t de biodéchets par an
- 3 - Les établissements qui produisent + de 20 t de biodéchets par an





0

Question 17

L'entretien de l'office s'effectue avec un détergent/désinfectant identique à celui utilisé pour l'entretien des chambres ?

1 - Vrai

2 - Faux





00

Question 18

Dans la cadre de la réglementation des produits stockés au froid ou à température ambiante, que veut dire DLUO ?

1 - Date Limite d'Utilisation Obligatoire

2 - Date Limite d'Utilisation Optimale

3 - Durée Limitée d'Utilisation Optimale

DLUO KÉSAKO ?

STOP
au gaspillage
alimentaire

**MANGER
C'EST BIEN
JETER
ÇA CRAINT !**

www.alimentation.gouv.fr



00

Question 19

Les fiches de traçabilité des prélèvements alimentaires doivent préciser ?



1 - La marque du produit –
Date de fabrication – DLC – N° du lot

2 - Le nom du fournisseur –
Date de fabrication – DLC – N° du lot



00

Question 20

Entre les ménages, l'industrie agro-alimentaire, les détaillants et les secteurs de la restauration collective, quel pourcentage de gaspillage alimentaire est généré par les secteurs de la restauration collective ?

1 - 14%

2 - 15%

3 - 20%

4 - 25%

5 - 30%

