

## QUIZZ HYGIENE

Testez vos connaissances!

Question	VRAI	FAUX	Réponse
L'utilisation de gants me dispense de me laver les mains.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: Le port de gants ne dispense en aucune manière d'un lavage des mains complet, efficace et renouvelé car les gants sont perméables. Par ailleurs les gants doivent être à usage unique car comme les mains ils deviennent vite porteurs potentiels de contaminants.
Dans une zone de stockage, les produits crus doivent être stockés au dessous des produits cuits ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vrai: Les produits les plus « contaminés » (produits bruts) doivent toujours être stockés en dessous des produits les moins contaminés. La recommandation est d'affecter des zones par catégorie de produit et de ne jamais stocker à même le sol.
Les semi-conserves peuvent être conservées à température ambiante ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: Il faut toujours lire les recommandations du fournisseur qui figurent sur l'étiquette. La plupart des semi-conserves doivent être stockées à une température inférieure à +8°C, voire inférieure à +4°C.
Un éclair fabriqué à partir d'une crème pâtissière fabriquée la veille peut se conserver à +4°C pendant 2 jours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vrai. D'un point de vue microbiologique et si toutes les bonnes pratiques ont été respectées, une crème pâtissière peut se conserver au maximum 3 jours. Donc si la crème a été fabriquée la veille, la durée de conservation de l'éclair est de 2 jours à +4°C maximum.
Pour refroidir une crème pâtissière de + 63°C à +10°C étalée sur une plaque (2 cm) placée au congélateur il faut environ 40 minutes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vrai. Suivant les tests réalisés dans le cadre de la rénovation du GBPH, la durée de refroidissement est de 40 min dans un congélateur (-18°C) pour une plaque de 2 cm. La durée passe à 120 minutes si l'épaisseur est de 4 cm. Si on utilise un surgélateur (-40°C), la durée est de 20 minutes pour une plaque de 2 cm et de 40 minutes pour une plaque de 4 cm.
La cuisson d'un produit pendant 5 minutes à 85°C élimine tous les microbes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: la cuisson à 85°C permet de détruire la plupart des germes pathogènes « thermosensibles ». Cependant certains germes dangereux peuvent subsister, ainsi que des toxines (toxine staphylococcique par exemple) . Il est donc très important de refroidir très rapidement un produit cuit pour éviter que des formes sporulées résistantes germent.
Il n'y a aucun risque à laisser refroidir un produit sensible entre +85°C et + 63°C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: si les germes ne poussent pas dans cette plage de température, le produit peut-être contaminé par l'environnement extérieur. Il est donc important de protéger le produit des contaminations extérieures.

## QUIZZ HYGIENE

Testez vos connaissances!

Question	VRAI	FAUX	Réponse
Vendre/ utiliser un produit dont la DLC est dépassée est dangereux pour la santé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vrai. Un produit dont la DLC (Date Limite de Consommation) peut être dangereux pour la santé car ses qualités microbiologiques ne sont plus garanties. La présence de produits à DLC dépassée dans un laboratoire peut constituer un délit. Par contre les produits à DLUO dépassées restent potentiellement utilisables à partir du moment où leurs qualités organoleptiques restent garanties.
Le stockage à des températures inférieures à -18°C élimine la plupart des microbes pathogènes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: le stockage à des températures négatives réduit, voire stoppe (à -18°C) le développement des microbes mais ne les détruit pas. Lors de la congélation, ces microbes reprennent leur développement, de manière encore plus rapide si la congélation et la décongélation ont été faites dans de mauvaises conditions.
Pour nettoyer, il vaut mieux utiliser un désinfectant plutôt qu'un détergent.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: la désinfection n'est efficace que lorsque les résidus organiques ont été enlevés, c'est-à-dire après nettoyage efficace avec un détergent.
A 20°C, dans des conditions idéales (aw, pH...), une bactérie se reproduit en 20 minutes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vrai. D'où l'importance de limiter les temps de stockage des produits sensibles (à base de crème, d'œufs, de charcuterie...) hors de zone de stockage au froid.
Pour renforcer l'efficacité du nettoyage, il est conseillé de doubler les doses indiquées sur l'emballage du produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: Doubler un dosage présente un risque de contamination chimique ultérieure, un risque pour la santé de l'utilisateur (brûlures, atteintes cutanées) et un coût important pour l'entreprise. De surcroît, un surdosage ne rend pas le produit plus efficace.
L'eau chaude favorise l'efficacité de l'eau de javel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faux: L'eau chaude détruit l'effet désinfectant de l'eau de javel et produit des vapeurs nocives pour l'utilisateur.