



Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

1480, 80^e rue est, bureau 103, C.P. 59040, Charlesbourg (Québec) G2L 2W6
Téléphone : (418) 623-5335 • Télécopieur : (418) 623-1343 • Courriel : info@csmota.qc.ca

FORMATION MULTIMÉDIA

SUPERVISION EN HYGIÈNE, SALUBRITÉ, SANTÉ ET SÉCURITÉ EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

LE GUIDE du FORMATEUR

Le corrigé du post-test



TABLE DES MATIÈRES

QUESTION NO. 1	3
QUESTION NO. 2	4
QUESTION NO. 3	5
QUESTION NO. 4	6
QUESTION NO. 5	7
QUESTION NO. 6	8
QUESTION NO. 7	9
QUESTION NO. 8	10
QUESTION NO. 9	11
QUESTION NO. 10	12
QUESTION NO. 11	13
QUESTION NO. 12	14
QUESTION NO. 13	15
QUESTION NO. 14	16
QUESTION NO. 15	17



QUESTION NO. 1

Question 1 / 15

Placer les étapes du lavage des mains dans le bon ordre.

Cliquez sur chacune des étapes, glissez-la dans la case appropriée et cliquez sur le bouton « Valider ».

Étapes

1.	Mouiller
2.	Savonner
3.	Mousser
4.	Nettoyer les ongles
5.	Rincer
6.	Sécher

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 3 : « Lavage des mains ».
Les étapes du lavage des mains sont : mouiller, savonner, mousser, nettoyer les ongles, rincer et sécher.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton



QUESTION NO. 2

Question 2 / 15

Évaluer si cette affirmation est vraie ou fausse.



« Lors de la transformation des aliments, il y a des risques de contamination. Les équipements, les individus et l'environnement pourraient être des sources de contamination ».

Cliquez sur la bonne réponse.

Vrai Faux

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 1 : « Introduction ». Les équipements, les individus et l'environnement peuvent être des sources de contamination lors de la transformation des aliments.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 3

Question 3 / 15



Quelle est la règle d'hygiène appropriée concernant le couvre-barbe.

Cliquez sur la bonne réponse.

- L'employé doit mettre son couvre-barbe après avoir mis son sarrau.
- L'employé doit obligatoirement porter un couvre-barbe pour couvrir sa barbe.
- L'employé doit porter un couvre-barbe seulement s'il est en contact direct avec les aliments.
- Toutes les réponses sont bonnes.

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 2 : « Hygiène personnelle et conduite ».
L'employé doit porter le couvre-barbe dans toutes les zones de la production avant de mettre le sarrau.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 4

Question 4 / 15

Placer les étapes du nettoyage et de l'assainissement des équipements dans le bon ordre.

Cliquez sur chacune des étapes, glissez-la dans la case appropriée et cliquez sur le bouton « Valider ».

Étapes

Couvrir

1. Prélaver
2. Laver
3. Rincer
4. Assainir
5. Égoutter
6. Sécher

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 4 : « Nettoyage des équipements ». Les étapes du nettoyage et de l'assainissement des équipements sont : prélaver, laver, rincer, assainir, égoutter et sécher.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton



QUESTION NO. 5

Question 5 / 15



Dans quelle(s) situation(s) le superviseur peut permettre à l'employé de poursuivre son travail sans que ce dernier se lave les mains.

Cliquez sur la bonne réponse.

- S'il a éternué sur son épaule.
- S'il a éternué dans ses mains.
- S'il a éternué dans son mouchoir.
- Toutes les réponses sont bonnes.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 2 : « Hygiène personnelle et conduite ». L'employé n'a pas besoin de se laver les mains s'il éternue sur son épaule. Il doit se laver les mains lorsqu'il éternue dans ses mains ou dans son mouchoir.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 6

Question 6 / 15



Laquelle de ces affirmations est vraie?

Cliquez sur la bonne réponse.

- L'assainisseur est efficace s'il est utilisé en même temps que le détergent.
- L'assainisseur est plus efficace si on augmente son temps de contact avec la surface.
- L'assainisseur est efficace pour déloger les saletés.
- Toutes les réponses sont bonnes.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 4 : « Nettoyage des équipements ». L'assainisseur est plus efficace si on augmente son temps de contact avec la surface. L'assainisseur n'est pas efficace pour déloger les saletés ou s'il est utilisé en même temps que le détergent.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 7

Question 7 / 15

Mise en situation

Sylvain a travaillé pendant une heure à la cuisson des aliments. On l'avise qu'il doit aider un collègue dans la préparation des aliments. Son travail consistera à peser les ingrédients.

Quelle est la règle d'hygiène qui s'applique dans cette situation?

Cliquez sur la bonne réponse.

- Sylvain n'a pas besoin de se laver les mains parce qu'il passe des produits cuits aux produits crus.
- Sylvain doit se laver les mains parce qu'il passe d'un poste de travail à un autre poste de travail.
- Sylvain n'a pas besoin de se laver les mains parce qu'il portera des gants à la préparation des aliments.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 3 : « Lavage des mains ». L'employé doit se laver les mains lorsqu'il passe de la manipulation d'un type de produit à un autre type de produit. L'employé doit se laver les mains avant de porter des gants.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton



QUESTION NO. 8

Question 8 / 15



Mise en situation

Un employé doit laver le mélangeur après l'avoir utilisé pour la préparation d'un produit contenant de la farine, du sucre, des oeufs et du gras.

Quelle procédure de lavage est adéquate.
 Cliquez sur la bonne réponse.

<ul style="list-style-type: none">• Il racle.• Il rince.• Il lave à l'eau chaude sous pression.• Il assainit.• Il laisse sécher.	<ul style="list-style-type: none">• Il rince.• Il lave à l'eau chaude sous pression et savonneuse.• Il assainit.• Il couvre.	<ul style="list-style-type: none">• Il racle.• Il rince.• Il lave à l'eau chaude savonneuse.• Il rince.• Il assainit.• Il laisse sécher.
--	---	---

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 4 : « Nettoyage des équipements ».
La procédure de lavage d'un équipement est : racle, rincer, laver, rincer, assainir et sécher.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 9

Question 9 / 15

Évaluer si cette affirmation est vraie ou fausse.

La technique sécuritaire pour soulever une charge lourde est :

- de positionner le corps loin de la charge;
- orienter les pieds en direction de la charge;
- garder les genoux droits
- saisir la charge à 2 mains;
- redresser le tronc en contractant les muscles abdominaux ;
- soulever la charge en la maintenant loin du corps.

Cliquez sur la bonne réponse.

Vrai Faux

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 5 : « Santé et sécurité ».
La technique sécuritaire pour soulever une charge lourde est de positionner le corps près de la charge, orienter les pieds en direction de la charge, fléchir les genoux, saisir la charge à 2 mains, redresser le tronc en contractant les muscles abdominaux, soulever la charge en utilisant les muscles des jambes et en la maintenant près du corps.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton



QUESTION NO. 10

Question 10 / 15

À quel(s) moment(s) l'employé doit-il obligatoirement se laver les mains à la section lavage des mains?

Cliquez sur la bonne réponse.

Après que l'employé...

- ait lavé ses mains dans la salle de toilette.
- ait replacé ses cheveux dans son filet.
- ait porté sa main à sa bouche.
- Toutes les réponses sont bonnes.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 3 : « Lavage des mains ».
L'employé doit se laver les mains à la section lavage des mains; au retour de la salle de toilette, après avoir replacé ses cheveux dans son filet et après avoir porté sa main à sa bouche.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 11

Question 11 / 15



Identifier ce qui est inacceptable pour un employé qui travaille dans une zone de manutention des aliments?

Cliquez sur la bonne réponse.

- Avoir une pastille dans la bouche s'il a le rhume.
- Mâcher de la gomme s'il ne touche pas aux aliments.
- Goûter un aliment en préparation.
- Tous ces comportements sont inacceptables.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 2 : « Hygiène personnelle et conduite ». L'employé qui travaille dans une zone de manutention des aliments ne doit pas avoir de pastille dans la bouche, mâcher de la gomme, ni goûter aux aliments en préparation.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 12

Question 12 / 15

Évaluer si cette affirmation est vraie ou fausse.

« À l'emballage des produits finis, il y a des risques de contamination. Seuls les équipements sont des sources de contamination ».

Cliquez sur la bonne réponse.

Vrai Faux

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 1 : « Introduction ».
À l'emballage des produits finis, en plus des équipements, il y a des risques de contamination provenant des pratiques sanitaires des individus et de l'environnement.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton



QUESTION NO. 13

Question 13 / 15



Quelle est la définition de la contamination?

Cliquez sur la bonne réponse.

- La contamination est le résultat de la présence, dans un aliment, d'un allergène qui ne devrait pas y être et qui représente un danger pour la santé du consommateur.
- La contamination est le résultat de la présence, dans un aliment, d'un composé qui ne devrait pas y être et qui représente un danger pour la santé du consommateur.
- La contamination est le résultat de la présence, dans un aliment, d'un composé qui ne devrait pas y être mais qui ne représente pas toujours un danger pour la santé du consommateur.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 1 : « Introduction ».
La contamination est le résultat de la présence, dans un aliment, d'un composé qui ne devrait pas y être et qui représente un danger pour la santé du consommateur.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 14

Question 14 / 15



Pour éviter une blessure, un employé de production doit :

Cliquez sur la bonne réponse.

- respecter les dispositifs de sécurité sur un équipement.
- éviter de soulever un poids en pliant le dos.
- porter les équipements de sécurité individuelle.
- Toutes ces réponses sont bonnes.

Bonne réponse. Ce sujet est traité dans la leçon 5 : « Santé et sécurité ».
L'employé de production doit respecter les dispositifs de sécurité sur un équipement, éviter de soulever un poids en pliant le dos et porter les équipements de sécurité individuelle.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton 



QUESTION NO. 15

Question 15 / 15

Évaluer si cette affirmation est vraie ou fausse.
La responsabilité d'un accident de travail relève uniquement de l'entreprise.

Cliquez sur la bonne réponse.

Vrai Faux

Bonne réponse.
Ce sujet est traité dans la leçon 5 : « Santé et sécurité ».
La prévention des accidents de travail relève de l'employé, de l'employeur et de la CSST.

Pour poursuivre, cliquez sur ce bouton