

DOMMAGE

la vraisemblance de voir le danger se réaliser à la suite d'une exposition à l'« agresseur ».

RISQUE

se réfère à la propriété intime d'un agent chimique, biologique ou physique d'avoir un effet néfaste sur la santé.

DANGER

Préjudice porté à quelqu'un (corporellement ou moralement), à ses biens par le fait d'un tiers

psychosociaux

sources de chute et de trébuchement, surveillance inadéquate des machines, défauts ou pannes de l'équipement

physiques

stress, violence

chimiques

trâce de produit de nettoyage, lubrifiant, graisse

liés à la sécurité

corps étrangers, rayonnements, champs magnétiques, pressions extrêmes (haute pression ou vide), bruit

biologiques

bactéries, virus, insectes, plantes, oiseaux, animaux et humains

Les 4 dangers et de leurs effets

Date: _____

Nom: _____



Écrivez les numéros d'élément dans la liste des zones pour chaque groupe

DANGERS

Groupe
: EXEMPLES
DE DANGERS

DOMMAGES

1

céleri

2

Listeria

3

Migration

4

Encre

5

Allergène

6

Coupure

7

Bactérie

8

maladie

9

Couteau

10

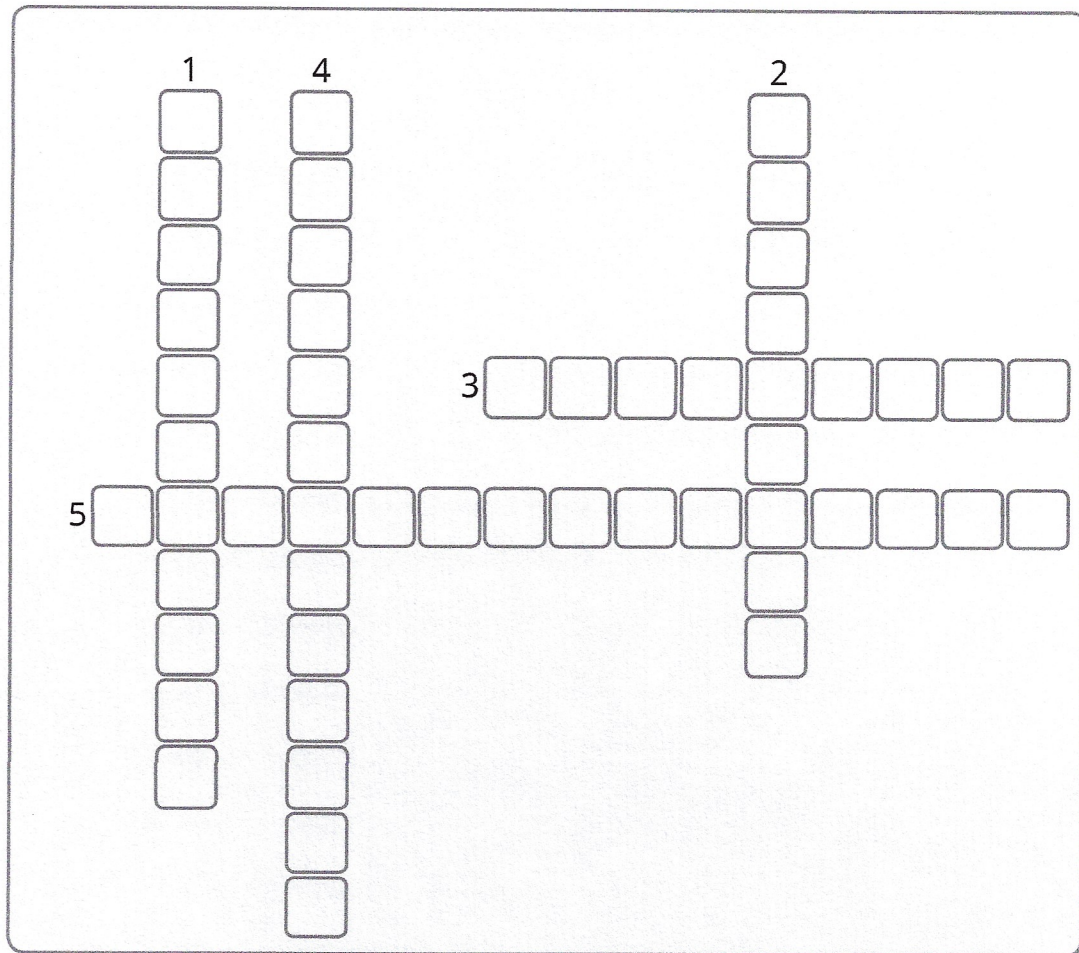
Chimique

11

Oedème

12

Physique



À travers

3. corps étrangers, rayonnements, champs magnétiques, pressions extrêmes (haute pression ou vide), bruit (9)
5. sources de chute et de trébuchement, surveillance inadéquate des machines, défauts ou pannes de l'équipement (4,1,2,8)

En bas

1. bactéries, virus, insectes, plantes, oiseaux, animaux et humains (11)
2. trace de produit de nettoyage, lubrifiant, graisse (9)
4. stress, violence (13)

Vocabulaire HACCP

Date: _____

Nom: _____

1. Agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé. Qui suis-je?

A Un danger

B Une action

C Une étape

2. Que signifie l'acronyme "PRP"?

A Pré-requis

B Pré-point

C Premier point

3. Je suis une étape du processus à laquelle une ou des mesures de maîtrise sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable

A CCP

B PRP

C PRPO

4. Je suis des conditions et activités de base nécessaires au sein de l'organisme et tout au long de la chaîne alimentaire pour préserver la sécurité des denrées alimentaires

A CCP

B PRP

C PRPO

5. Le sigle "CCP" signifie :

A Critical Control Point

B Criteria CriticalPoint

C Critical Contexte Point

Vocabulaire "HACCP"

Date: _____

Nom: _____

1. Que signifie "ANSES"?

2. Que signifie "BPH"?

3. Que signifie "CCP"?

4. Qu'est ce qu'une étape?

5. Qu'est ce qu'un danger?

6. Qu'est ce qu'un "PrPO"?

7. Qu'est ce qu'une valeur cible?

8. Qu'est ce qu'une limite critique?

9. Que veut dire "HACCP" en français?

10. Qu'est ce qu'un point à risque?

11. Qu'est ce qu'un auto contrôle?

12. Qu'est ce qu'une action corrective?

13. Qu'est ce que l'analyse des dangers?

14. Qu'est ce qu'une mesure préventive?

15. Qu'est ce qu'une vérification?

Jeu « *petits mots* » sur l'HACCP

Le principe est simple : à partir des indices (définition + nombre de lettres) et des syllabes données dans le désordre, il faut retrouver les mots.

1. Etape dite « critique »	3 lettres
2. Bonnes pratiques d'hygiène générales	3 lettres
3. Démarche d'analyse de dangers	5 lettres
4. Agent présent dans un aliment ayant potentiellement un effet préjudiciable à la santé	5 lettres
5. Correspond à l'étape 1	6 lettres
6. Distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité	7 lettres
7. Dangers biologiques	8 lettres
8. Mesure à prendre lors d'une perte de maîtrise	10 lettres
9. Représentation d'étapes de fabrication	11 lettres
10. Déterminer s'il y a conformité	11 lettres

BAC	HA	E	TE	CCP	TE	RI	CRI
DAN	TION	REC	FI	FA	CA	TION	BRI
QUI	COR	GER	PH	RE	RIES	TION	CP
VE	PE	B	C	CA			

Réponses :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.