

Devoir d'Hygiène Alimentaire et Gestion des Risques Professionnels

Durée : 2 heures

Partie A

1. Quelle différence faites-vous entre une désinfection et un nettoyage ?
2. Importance de l'hygiène des denrées alimentaires : Qu'en savez-vous ?
3. Mesures de lutte contre les bactéries
4. Hygiène des viandes : en quoi les notions apprises en classe peuvent-elles être utiles ?
5. Comment peut-on prévenir les infections alimentaires ?

Partie B

1. Qu'est-ce qu'un risque professionnel ?
2. Quels sont les risques professionnels auxquels sont exposés les travailleurs ?
3. Etude de cas : Vous êtes responsable du suivi des risques dans une entreprise d'exploitation de gravières. Comment pourriez-vous mettre en pratique les notions acquises au cours pour assurer une ambiance de travail sécuritaire ?

NB. Prière répondre aux questions dans l'ordre.

Bonne chance.