

AVANT DE COMMENCER

1 Répondez à la question.

Qu'est-ce que l'arbre de décision ?

RELEVONS LE GOÛT

Le reparcage*

Transfert de mollusques bivalves vivants dans des zones maritimes pour la durée nécessaire à la réduction des contaminants microbiens, en vue de les rendre propres à la consommation humaine

Le Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius, créée en 1963 par la FAO et l'OMS, met au point des normes alimentaires, des lignes directrices et des codes d'usages internationaux et harmonisés visant à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments.

Coquillages et sécurité

La sécurité est fondamentale pour la consommation des coquillages.

La réglementation prévoit un dispositif de contrôle très fin, depuis l'**analyse des eaux marines** jusqu'à la **vente au détail**.

Les contrôles vérifient la conformité, l'origine, l'hygiène, les conditions de manipulation et la qualité des lots de coquillages avant leur mise en vente.

Classification des coquillages en zones.

Coquillages du groupe 3 : Bivalves filtreurs (huîtres, moules...)

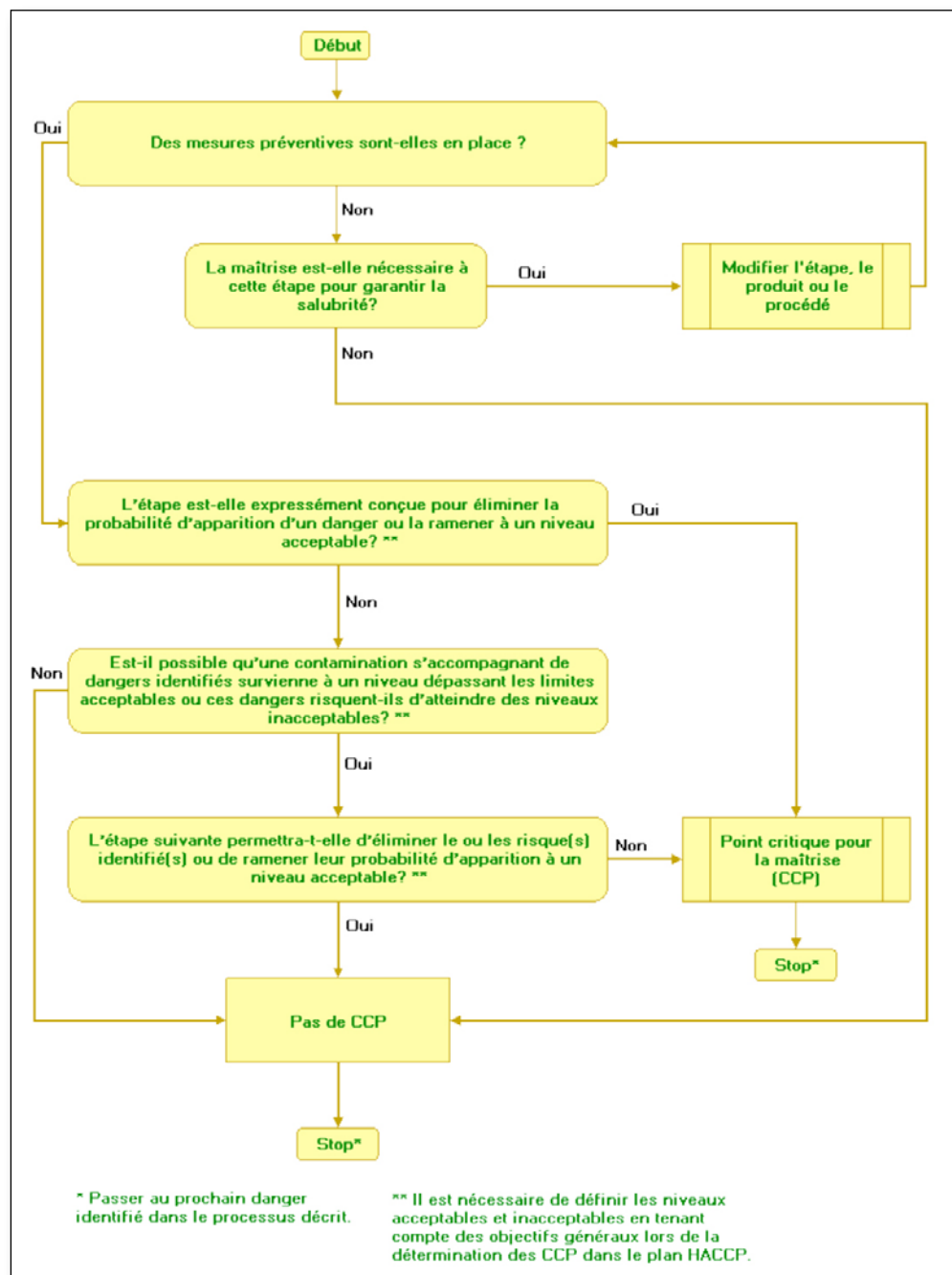
Zone A : récolte et consommation immédiates

Zone B : consommation après purification

Zone C : consommation après **reparcage*** de longue durée

Zone D : récolte et consommation interdites

Zone Non Classée (NC) : pas de connaissance sanitaire et/ou pas de ressource exploitée.



Compréhension écrite

2 Lisez le texte, puis complétez chaque question avec l'expression qui convient.

- | | |
|---|--|
| 1 Des mesures préventives | a <input type="checkbox"/> pour éliminer la probabilité d'apparition d'un danger ou la reconduire à un niveau acceptable ? |
| 2 La maîtrise est-elle nécessaire à cette étape | b <input type="checkbox"/> ou de ramener leur probabilité de manifestation à un niveau acceptable ? |
| 3 L'étape est-elle expressément imaginée | c <input type="checkbox"/> à un niveau dépassant les limites ou ces dangers risquent-ils d'arriver à des niveaux acceptables ? |
| 4 Est-il possible qu'une contamination s'accompagnant de dangers identifiés se produise | d <input type="checkbox"/> ont-elles été prévues ? |
| 5 L'étape suivante permettra-t-elle d'éliminer le ou les risque (s) identifié (s) | e <input type="checkbox"/> pour assurer la salubrité ? |

Exemple d'application de l'arbre de décision pour décider si la réception du produit brut constitue un CCP en ce qui concerne la présence potentiellement dangereuse de bio toxines, de salmonelles et de virus. Première étape : Réception des huîtres vivantes.

Premier danger : Présence de pathogènes bactériens et viraux

Mesures(s) préventive(s) : Achat des huîtres vivantes uniquement auprès d'un ostréiculteur agréé les ayant récoltées dans une zone classée B et ayant étiqueté les récipients ou ayant des registres de vente corrects. La première étape constitue-t-elle un CCP pour le danger pris en considération ?

Question 1 : Existe-t-il des mesures préventives pour le danger identifié ? Oui (mesure décrite précédemment).

Question 2 : Cette étape permet-elle d'éliminer ou de réduire la probabilité d'apparition de ce danger à un niveau acceptable ? Oui. En appliquant la mesure préventive 1 décrite précédemment, on évite d'acheter des huîtres qui ne peuvent pas être rendues propres à la consommation humaine au moyen de la purification.

Conclusion : Cette étape constitue un CCP pour l'obtention d'huîtres vivantes propres après purification.

Deuxième danger : Présence de bio toxines

Mesures(s) préventive(s) : Achat des huîtres vivantes uniquement auprès d'un ostréiculteur agréé les ayant récoltées dans une zone approuvée et ayant étiqueté les récipients ou ayant des registres de vente corrects. La première étape constitue-t-elle un CCP pour le danger pris en considération ?

Question 1 : Existe-t-il des mesures préventives pour le danger identifié ? Oui (achat uniquement auprès de fournisseurs agréés).

Question 2 : Cette étape permet-elle d'éliminer ou de réduire la probabilité d'apparition de ce danger à un niveau acceptable ? Oui. En n'ayant recours qu'à des ostréiculteurs agréés qui récoltent les coquillages uniquement dans des zones approuvées, on évite de purifier des huîtres contenant des bio toxines.

Conclusion : Cette étape constitue un CCP pour le danger pris en considération. Cet exercice doit être mené à chaque étape et pour chaque danger afin d'identifier les CCP.

Compréhension écrite

3 Lisez le texte, puis répondez aux questions suivantes.

- | | |
|--|---|
| 1 Quel est le but de l'arbre de décision pris en exemple ? | 6 Sur quoi se base le dispositif de contrôle des coquillages avant la vente ? |
| 2 De quel produit parle-t-on ? | 7 Quel est le deuxième danger potentiel après l'achat ? |
| 3 En quoi consiste le premier danger potentiel ? | 8 Quelle est la mesure préventive à appliquer ? |
| 4 Quelle est la mesure préventive à appliquer ? | |
| 5 Comment les coquillages bivalves sont-ils classés ? | |