PROPOSITION DE CORRECTION

Sujet U4

DESSERT LACTÉ

PARTIE N°1 : 22 points

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Question : | Proposition de réponse : | Proposition de barème |
| Q1 | Le QQOQCCP est un outil utilisé pour clarifier un problème à travers un guide de questions : qui, quoi, où, quand, comment, combien, pourquoi. | 3 |
| Q2 | La meilleure méthode est d’organiser une réunion. Elle permettra de mieux réfléchir aux questions en utilisant la créativité de tous. | 3 |
| Q3 | La norme ISO 9001 est une norme volontaire pour la mise en place d’un management incluant un système de gestion de la qualité. Son objectif est la satisfaction client. | 3 |
| Q4 | Voir document réponse ci-dessous. | 10 |
| Q5 | Chacune de ses normes utilise le même schéma, facilitant aux utilisateurs leur mise en place combinée (DT3). Elle se base sur la participation de tous et dans une logique d’amélioration continue (DR1) | 3 |

PARTIE N°2 : 32 points

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Question : | Proposition de réponse : | Proposition de barème : |
| Q6 | * ISO 45001 : le changement de mode d’introduction entrainera moins de port de charges lourdes par les opérateurs donc moins de risques de blessures. * ISO 9001 et ISO 14001 : l’arôme naturel satisfera le client et sera plus respectueuse de l’environnement qu’un arôme artificielle. * ISO 22000 : l’ancien arôme contient un constituant controversé pour ses effets sur la santé. Le supprimer est donc en accord avec la norme ISO 22000. | 2+1+2 |
| Q7 | L’arôme naturel a un point éclair à 38°C. Il est donc inflammable à chaud à cette température. Le conserver dans une cuve réfrigérée permettra de ne pas atteindre cette température. | 2 |
| Q8 | Le DUER est utilisé pour répertorier et évaluer les risques dans une entreprise. | 1 |
| Q9 | Les risques sont : glissade, électrocution, brûlure chimique | 0.5+0.5+0.5 |
| Q10 | Les moyens de protections individuels sont le port de chaussure de sécurité, de bleu de travail et de casque.  Les moyens collectifs sont la mise en place d’un rinçage des installations et la consignation électrique | 0.5+0.5+0.5 |
| Q11 | • Respecter les consignes d’hygiène en zone de production  • Le début et la fin de la maintenance font l’objet d’une information au responsable de production.  • Respecter les consignes de sécurité et condamner les zones d’intervention  • Protéger ou retirer les produits de la zone d’intervention pour éviter toute contamination  • Ne pas poser les outils ou les pièces démontées à un endroit où il y a contact direct avec le produit  • Veiller à la propreté des outils et des pièces de rechange  • Veiller à bien remettre chaque vis ou boulon pour éviter la présence de corps étranger lors de la reprise de production | 1 x 7 |
| Q12 | D Préparation du chantier (balisage, …)  E Installation de la cuve réfrigérée  F Installation de la pompe à lobe  G Raccordement à la ligne de production  H Contrôle et déconsignation électrique  I Test avant validation  J Remise en état du chantier | 1 x 7 |
| Q13 | L’opération durera 14h et nécessitera l’intervention du responsable de production, des opérateurs affectées à la ligne, de l’équipe de maintenance de l’entreprise DESSERT LACTE, ainsi que l’équipe de INSTALINOX | 3 |
| Q14- | Pour planifier une intervention, il faut mettre en place dans l’opération des phases de nettoyage (remise en état du chantier), mettre en place des contrôles avant la remise en fonctionnement par un responsable de production et donner des consignes de sécurité relatives au respect des conditions d’hygiène à l’équipe intervenant lors des travaux. | 4 |

PARTIE N°3 : 26 points

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Question : | Proposition de réponse : | Proposition de barème : |
| Q15 | HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point est un outil qui permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention que sur l'analyse du produit fini | 3 |
| Q16 | Un CCP (point critique pour la maîtrise) est une mesure mise en place dans la procédure et ramené à une limite critique. La limite critique est la mesure qui définit l’acceptabilité ou non du risque. | 3 |
| Q17 | Un PPPO (programme de prérequis opérationnel) est une mesure permettant l’apparition d’un risque. | 2 |
| Q18 | Il s’agit d’un PRPO | 2 |
| Q19 | La soude étant une base forte, il y a un risque de brûlure chimique | 2 |
| Q20 | Il faut porter un bleu de travail, des gants et une visière (des lunettes) de protection. | 3 |
| Q21 |  | 5 |
| Q22 | On peut mettre en place un CCP en mesurant le pH en fin de rinçage | 2 |
| Q23 | Elle permet de maîtriser les risques par la définition de mesures de prévention et l’analyse des accidents permet d’améliorer les procédures de manière continue | 4 |

**Document réponse DR1**

Question Q4 : **Compléter**, à l’aide des documents technique n°2, 3, 4 et de vos connaissances, le tableau proposé dans le document réponse n°1.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Donnée de sortie | POURQUOI : Que va-t-elle apporté aux différentes parties intéressées ? | COMBIEN : Sa mise en place se fait-elle en une seule fois ? sinon, en combien de temps ? et par quel biais ? | QUOI : A quoi sert cette norme ? Quel est son but ? | QUI : Qui est concerné par cette norme ? |  | Donnée d’entrée |
| Comment les différents acteurs de l’entreprise peuvent agir dans la mise en place de ces normes ? | * Adaptation aux évolutions du marché * Motivation au sein de l’entreprise * Garantie de qualité * Amélioration continue de la qualité | Durant toute la vie de l’entreprise car elle repose sur l’amélioration continue | Management de la qualité | Tous les personnels de l’entreprise | ISO 9001 | Description des normes ISO mise en place par le groupe |
| * Adaptation aux évolutions du marché * Motivation au sein de l’entreprise * Activité respectueuse de l’environnement * Amélioration continue des processus | Management de l’environnement | ISO 14001 |
| * Motivation au sein de l’entreprise * Amélioration et sécurisation des processus * Amélioration continue des processus | Management de la sante et la sécurité au travail | ISO 45001 |
| * Motivation au sein de l’entreprise * Amélioration et sécurisation des processus * Amélioration continue des processus | Management de la sécurité des denrées alimentaires | ISO 22000 |