

Spécialité: 1^{ère} Master

Examen Législation

NOM : PRENOM..... NOTE.....

Question I : QCM

Cocher la ou les bonnes réponses et rapportez les dans le tableau suivant

1	2	3	4	5	6	7
C, D	A, D	A, B	B, D	A, C	/	A, C
8	9	10	11	12	13	14
A, B, D	B, D	A	A	C	A	A, C

- 1. Le parlement est composé de :**
 - A – le conseil juridique
 - B – les associations administratives
 - C – l’assemblée nationale
 - D – le sénat

- 2. L’obligation d’hygiène des denrées alimentaires implique :**
 - A – respect de l’obligation de l’innocuité des produits
 - B – respect de la qualité des denrées alimentaires
 - C – respect de la date de péremption
 - D – respect des conditions d’hygiène des locaux

- 3. L’obligation de sécurité des produits implique :**
 - A – interactivité avec d’autres produits
 - B – la composition du produit
 - C – la teneur en principes utiles du produit
 - D – la qualité substantielle du produit

- 4. La DCP :**
 - A – la direction du commerce et des prix
 - B – placée sous la tutelle du ministère du commerce
 - C – la direction de la concurrence et du payement
 - D – la direction de la concurrence et des prix

- 5. L’obligation de conformité du produit implique :**
 - A – la provenance
 - B – le prix du produit
 - C – La date limite de consommation.
 - D – l’adresse email

6. La législation est :

- A – ensemble des arrêtés
- B – ensemble des actes
- C – ensemble des plaintes
- D – ensemble des décrets

7. Les organismes de contrôle en Algérie sont :

- A – le bureau d'hygiène communal
- B – l'OMS
- C – la DCP
- D – l'ONOU

8. Le pouvoir législatif :

- A – contrôle le pouvoir exécutif
- B – contrôle le gouvernement
- C – est détenu par les magistrats
- D – est détenu par le parlement

9. Le sénat :

- A – peut contrôler le parlement
- B – dispose du pouvoir législatif
- C – peut contrôler le pouvoir exécutif
- D – ne peut pas mettre en cause le gouvernement

10. Quelle est la définition de la "sécurité des aliments" ou "sécurité sanitaire des aliments" ?

- A – La garantie de l'innocuité des produits alimentaires.
- B – La garantie de la qualité organoleptique des produits alimentaires.
- C – La garantie de la disponibilité des produits alimentaires.
- D – La garantie de la durabilité des produits alimentaires.

11. Le pouvoir exécutif en Algérie :

- A – est détenu par le gouvernement
- B – est détenu par les députés
- C – est détenu par le président de la république
- D – est détenu par le parlement

12. Quel est l'objectif principal du système HACCP ?

- A – Contrôler et réduire les coûts de production des aliments.
- B – Assurer la fraîcheur des produits alimentaires.
- C – Contrôler, éliminer ou réduire les dangers liés à la consommation alimentaire.
- D – Assurer la disponibilité des produits alimentaires sur le marché.

13. L'institut Algérien de Normalisation IANOR est un établissement public à caractère :

- A – industriel et commercial (EPIC)
- B – financier et commercial (EPFC)
- C – industriel et agricole (EPIA)
- D – agricole et commercial (EPAC)

14. La constitution

- A – définit les droits et les libertés des citoyens
- B – c'est la loi de l'éthique scientifique
- C – Précise l'articulation et le fonctionnement des différentes institutions étatiques
- D – c'est une loi secondaire d'un pays

Question II (6 pts):

A. Quels éléments sont requis dans l'obligation :(2 pts)

a. d'information du consommateur ?

- Étiquetage, marquage ou tout autre moyen approprié;
- Langue arabe et accessoirement une ou plusieurs autres langues.

b. de garantie et du service après-vente?

- Le droit à l'essai;
- Le service après vente (remplacement, réparation, remboursement du prix, modifier la prestation).

B. Citez les différents rôles d'un agent de contrôle.(1pts)

Les rôles des agents chargés du contrôle sont:

- 1- d'assurer le respect des obligations légales mises à la charge des intervenants.
- 2- d'assurer la conformité des biens et services.

C. La méthode des 5M se décompose en 5 branches, lesquelles?(3 pts)

1. Méthode: Processus de production du produit ou service. La recherche et développement.

2. Matière: Les matériaux utilisés pour la production du bien telles que les denrées alimentaires en restauration.

3. Milieu: Le contexte concurrentiel, l'état du marché.

4. Matériel: L'ensemble des équipements qui servent à apporter de la valeur ajoutée au matériau de base tels que les frigos, le matériel de cuisine, les fourneaux...

5. Main-d'œuvre: Les collaborateurs, leur maîtrise de la méthode HACCP hygiène alimentaire, leur niveau de formation, leur implication et la qualité de leur prestation.