Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAPA OIA, veuillez visiter :
capaoia.fr/annales-sujets-et-corriges

CAPA OIA

UCP 3 : Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-OIA-EP1** • Durée : **120 minutes**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Préparer et organiser le nettoyage-désinfection (3 questions) **Page 3**

2. Vérifier l'efficacité du nettoyage et maîtriser les risques (3 questions) **Page 5**

3. Réaliser et interpréter les contrôles qualité du produit (3 questions) **Page 7**

4. Assurer la traçabilité et transmettre les informations (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://capaoia.fr/assets/annales/capa-oia/Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail/2026/CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires - Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Préparer et organiser le nettoyage-désinfection

Dans un atelier de fabrication et de conditionnement de yaourts brassés, la ligne doit être nettoyée et désinfectée avant sa remise en service. Le DT 1 décrit la procédure, les produits disponibles, les règles de sécurité et le calcul de dilution à appliquer.

Question 1.1. À partir du DT 1, indiquez dans l'ordre les principales étapes du nettoyage-désinfection de la ligne, depuis la mise en sécurité jusqu'à la vérification finale. Précisez à quel moment le rinçage à l'eau potable est réalisé.

1. Arrêter la ligne, isoler les énergies selon la consigne du poste, signaler l'intervention et retirer les produits et emballages. Porter la tenue propre, les chaussures de sécurité et les gants adaptés. Ajouter une protection oculaire lors de la manipulation des produits concentrés.
2. Éliminer les résidus grossiers, démonter les pièces prévues, appliquer le détergent à la dose prescrite et respecter son temps d'action. Rincer à l'eau potable avant la désinfection.
3. Préparer et appliquer le désinfectant à la concentration prévue, respecter 10 minutes de contact, puis rincer à l'eau potable selon son étiquette. Laisser égoutter, remonter les pièces et protéger les surfaces propres.
4. Effectuer et enregistrer le contrôle visuel et le contrôle ATP aux points définis.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sécuriser, nettoyer et rincer, désinfecter 10 minutes, rincer selon l'étiquette, remonter et protéger les pièces, puis contrôler et enregistrer.

Question 1.2. Pour préparer 12 L de solution désinfectante à 0,5 % à partir d'un produit concentré à 5 %, calculez le volume de produit concentré nécessaire puis le volume d'eau à ajouter. Présentez le calcul et indiquez les volumes en litres.

Le DT 1 donne la formule : volume de concentré = volume final × concentration souhaitée ÷ concentration du concentré. Les deux concentrations étant exprimées en pourcentage, le calcul est : 12 × 0,5 ÷ 5 = 1,2 L de produit concentré. Compléter ensuite avec de l'eau jusqu'au volume final demandé : 12 − 1,2 = 10,8 L. Vérification : 1,2 L de concentré et 10,8 L d'eau donnent bien 12 L de solution.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 12 L de solution : 1,2 L de concentré et 10,8 L d'eau.

Question 1.3. Citez trois mesures de sécurité à appliquer lors de la préparation et de l'utilisation des produits de nettoyage-désinfection. Au moins une mesure doit concerner les équipements de protection individuelle et une autre la prévention des mélanges dangereux.

Appliquer les consignes du DT 1 lors de la préparation et de l'utilisation des produits :

- Porter une tenue de travail propre, des chaussures de sécurité et des gants adaptés.
- Porter une protection oculaire lors de la préparation ou de la manipulation des produits concentrés.

- Consulter l’étiquette et la fiche de données de sécurité, respecter la dose prescrite et ne jamais mélanger les produits.

Ces précautions réduisent les risques de contact, de projection et de réaction dangereuse.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Porter les EPI requis, consulter l’étiquette et la fiche de sécurité, respecter les doses et ne jamais mélanger les produits.

2. Vérifier l'efficacité du nettoyage et maîtriser les risques

Après le nettoyage de la ligne, deux contrôles ATP sont effectués sur la buse de remplissage et la zone de contact du convoyeur. Le DT 1 fixe le seuil d'acceptation, les suites à donner à un résultat non conforme et les consignes de tri et d'évacuation des déchets et effluents.

Question 2.1. Pour chacun des deux points contrôlés, indiquez si le résultat ATP est conforme ou non conforme. Justifiez votre réponse en utilisant le critère du site, inférieur ou égal à 100 RLU.

Le seuil du site est de 100 RLU au maximum : un résultat égal à 100 est conforme, tandis qu'un résultat supérieur ne l'est pas. Comparons chaque mesure à ce seuil.

Point contrôlé	Résultat	Conclusion
Buse de remplissage	85 RLU	Conforme : 85 ≤ 100
Zone de contact du convoyeur	146 RLU	Non conforme : 146 > 100

La buse satisfait donc au critère. Le résultat du convoyeur dépasse le seuil : la ligne doit rester hors production et la zone concernée doit être nettoyée et désinfectée à nouveau.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Buse de remplissage : conforme, 85 RLU. Zone de contact du convoyeur : non conforme, 146 RLU.

Question 2.2. Le résultat de la zone de contact du convoyeur est non conforme. Décrivez les actions à réaliser avant la reprise de production, depuis le signalement du résultat jusqu'à une nouvelle vérification.

Le résultat de 146 RLU dépasse le seuil de 100 RLU. Selon le DT 1, la ligne reste hors production jusqu'à la vérification et à l'autorisation de reprise. Les actions à réaliser sont les suivantes :

1. Signaler immédiatement le résultat au responsable.
2. Maintenir la ligne hors production et reprendre le nettoyage-désinfection de la zone de contact du convoyeur.
3. Effectuer un nouveau contrôle ATP au point concerné et enregistrer le résultat.
4. Attendre l'autorisation de reprise après vérification conforme.

Consigner également les actions engagées et le résultat de la nouvelle vérification.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Signaler le résultat, maintenir la ligne hors production, renettoyer-désinfecter la zone et enregistrer un nouveau contrôle conforme avant l'autorisation de reprise.

Question 2.3. Indiquez une règle de tri ou d'évacuation à respecter pour les déchets et effluents issus de l'opération. Expliquez brièvement l'objectif de cette règle.

Les déchets doivent être triés selon les consignes du site. En particulier, ne pas mélanger les produits chimiques résiduels avec les déchets ordinaires. Les effluents doivent être collectés et évacués selon les consignes de l'atelier. Cette séparation permet une prise en charge adaptée des résidus et évite leur élimination avec une filière inappropriée, limitant ainsi les risques pour les personnes et l'environnement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Trier les déchets selon les consignes du site, séparer les résidus chimiques des déchets ordinaires et évacuer les effluents selon la procédure de l'atelier.

3. Réaliser et interpréter les contrôles qualité du produit

Le lot de yaourts brassés Y260618A est contrôlé selon le plan qualité du DT 2, qui prévoit des mesures de pH sur trois unités et une mesure de température au conditionnement. Les résultats doivent être comparés aux critères du site pour décider des mesures à prendre avant la libération du lot.

Question 3.1. Comparez les trois mesures de pH aux limites de conformité. Indiquez si tous les résultats respectent le critère et identifiez toute mesure hors limite.

Unité	pH mesuré	Conclusion
1	4,4	Conforme
2	4,5	Conforme
3	4,7	Non conforme

Le critère du DT 2 s'applique à chaque unité, avec des limites incluses : le pH doit être compris entre 4,2 et 4,6. Les valeurs 4,4 et 4,5 respectent cette plage. La valeur 4,7 dépasse la limite supérieure de 4,6. Comme un seul résultat hors limite suffit, le contrôle du pH n'est pas conforme pour le lot.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> pH non conforme : 4,4 et 4,5 conformes ; 4,7 dépasse la limite supérieure de 4,6.

Question 3.2. Comparez la température mesurée au conditionnement à la plage autorisée. Concluez sur la conformité de ce contrôle.

La température mesurée au conditionnement est de 3,8 °C. Le DT 2 autorise une température comprise entre 2 °C et 6 °C inclus. La mesure se situe dans cette plage : le contrôle de température est donc conforme. Cette conformité ne permet pas de libérer le lot, car le contrôle du pH comporte une mesure hors limite.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Température conforme : 3,8 °C est dans la plage autorisée de 2 °C à 6 °C.

Question 3.3. Au vu de l'ensemble des résultats, indiquez la décision immédiate à prendre pour le lot. Précisez les actions à engager avant toute libération du lot et les informations à enregistrer ou à transmettre.

1. Maintenir le lot Y260618A identifié et isolé, sans le libérer, dans l'attente de l'évaluation et de la décision documentée de la fonction qualité habilitée.
2. Signaler immédiatement à cette fonction le pH hors limite : 4,7, au-dessus du maximum de 4,6.
3. Enregistrer le produit, le numéro de lot, la date de fabrication, le contrôle et ses résultats, l'identité de l'opérateur, l'écart constaté et les actions engagées.
4. Appliquer et consigner les mesures décidées par la fonction qualité avant toute libération.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lot Y260618A : maintenir identifié et isolé, alerter immédiatement la qualité et attendre sa décision documentée avant toute libération.

4. Assurer la traçabilité et transmettre les informations

Le candidat doit renseigner le document réponse DR 1 à partir des données du lot et des résultats consignés dans le DT 2, ainsi que des consignes du DT 1. La transmission doit identifier le lot, décrire le contrôle et ses résultats, préciser les mesures engagées ou restant à réaliser, et alerter la fonction qualité.

Question 4.1. Complétez les champs du DR 1 avec les informations disponibles. N'inventez pas de résultat ou d'action déjà réalisée : indiquez les actions à entreprendre lorsqu'elles restent à réaliser.

Reporter les données du DT 2 dans les rubriques correspondantes. La mesure de pH à 4,7 dépasse la limite maximale de 4,6 ; la température est conforme. Le lot est identifié et isolé dans l'attente d'une décision qualité. L'alerte et la décision ne sont pas indiquées comme déjà réalisées. Inscrire l'identité de l'opérateur qui complète la fiche.

Rubrique du DR 1	Information à consigner
Produit et numéro de lot	Yaourt brassé nature, lot Y260618A
Date de fabrication	18 juin 2026
Contrôle et résultats mesurés	pH : 4,4 ; 4,5 ; 4,7. Température au conditionnement : 3,8 °C
Critère et résultat hors limite	pH : 4,2 à 4,6 inclus ; 4,7 hors limite. Température : 2 à 6 °C inclus, conforme
Décision conservatoire	Lot identifié et isolé, en attente de l'évaluation et de la décision qualité documentée
Action corrective ou vérification à engager	À engager : alerter la fonction qualité et suivre sa décision ; consigner les actions engagées
Fonction à alerter et information à transmettre	Fonction qualité : signaler le lot Y260618A et le pH hors limite
Opérateur ayant effectué la saisie	À compléter par l'opérateur

Ne pas présenter l'alerte ou une action restant à faire comme déjà réalisée.

DR 1 complété

Rubrique	Informations à consigner
Produit et numéro de lot	Yaourt brassé nature - Y260618A
Date de fabrication	18 juin 2026
Contrôle et résultats mesurés	pH 4,4 ; 4,5 ; 4,7 - T° 3,8 °C
Critère applicable et résultat hors limite, s'il y a lieu	pH limite : 4,2-4,6 ; 4,7 hors limite
Décision conservatoire concernant le lot	Isoler - attente décision qualité
Action corrective ou vérification à engager	À engager : alerter, consigner
Fonction à alerter et information à transmettre	Qualité : signaler pH 4,7
Nom ou identification de l'opérateur ayant effectué la saisie	À compléter par l'opérateur

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lot Y260618A : pH 4,7 hors limite. Maintenir le lot identifié et isolé, alerter la fonction qualité et consigner les actions. Opérateur : à compléter.

Question 4.2. Expliquez pourquoi le lot doit rester identifié et isolé tant que la décision de conformité n'est pas prise. Citez deux informations permettant d'assurer sa traçabilité.

Le lot doit rester identifié et isolé pour empêcher son utilisation ou sa libération avant l'évaluation de l'écart et la décision documentée de la fonction habilitée. Son identification évite toute confusion avec un autre lot pendant cette attente. Deux informations permettant de le retrouver sont le numéro de lot Y260618A et la date de fabrication du 18 juin 2026. Le produit, le contrôle et les résultats complètent la traçabilité de l'écart.

Décision conservatoire à reporter au DR 1

Décision conservatoire concernant le lot	**Identifier et isoler jusqu'à décision qualité**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maintenir le lot isolé jusqu'à la décision qualité. Traçabilité : lot Y260618A et date de fabrication du 18 juin 2026.

Question 4.3. Indiquez à quelle fonction de l'entreprise transmettre l'alerte relative au résultat hors limite et précisez l'information essentielle à communiquer sans délai.

Transmettre immédiatement l'alerte à la fonction qualité, comme le prévoit le DT 2. Communiquer le produit et le numéro de lot Y260618A, puis le contrôle concerné : les trois mesures de pH sont 4,4 ; 4,5 et 4,7. Préciser que 4,7 dépasse la limite maximale de 4,6 et que le lot doit rester identifié et isolé dans l'attente de l'évaluation et de la décision qualité.

Alerte qualité à consigner au DR 1

Fonction à alerter et information à transmettre	**Qualité : lot Y260618A, pH 4,7 hors limite**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Alerter immédiatement la fonction qualité : lot Y260618A, pH 4,7 hors limite sur 4,4 ; 4,5 ; 4,7. Maintenir le lot isolé.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette situation d'évaluation du CAPa OIA, session 2026, porte le code 26-CAP-OIA-EP1 et dure 120 minutes, sans coefficient national d'épreuve écrite; le barème de la situation est de 20 points. Sur une ligne de yaourts brassés, elle évalue le nettoyage-désinfection, les contrôles ATP et qualité, la gestion des non-conformités et la traçabilité du lot.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le volume de concentré se calcule ainsi : volume final × concentration souhaitée ÷ concentration du concentré.
- Le seuil d'acceptation du contrôle ATP de la ligne est inférieur ou égal à 100 RLU.
- Chaque résultat de pH doit être compris entre 4,2 et 4,6 inclus; la température au conditionnement doit être de 2 °C à 6 °C inclus.
- Tout résultat hors limite impose l'isolement du lot, une alerte immédiate à la fonction qualité et une décision documentée avant libération.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre des étapes de nettoyage-désinfection et indiquer les rinçages à l'eau potable prévus.
- Pour une dilution, présenter la formule, calculer le volume de concentré et compléter avec l'eau jusqu'au volume final demandé.
- Comparer chaque résultat aux limites, y compris lorsque le critère s'applique séparément à chaque unité prélevée.
- Dans le DR 1, distinguer les actions déjà réalisées des actions à engager et renseigner les éléments de traçabilité disponibles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le volume de concentré nécessaire pour préparer une solution ?

Utilisez la formule du DT 1 : volume de concentré = volume final × concentration souhaitée ÷ concentration du concentré. Pour obtenir le volume d'eau, soustrayez le volume de concentré du volume final demandé.

Q : Comment décider si les résultats de pH du lot sont conformes ?

Comparez séparément chaque mesure à l'intervalle autorisé, bornes incluses, de 4,2 à 4,6. Le lot présente un résultat hors limite dès qu'une mesure ne respecte pas ce critère, même si les autres sont conformes.

Q : Que faire du lot lorsqu'un résultat est hors limite ?

Le lot doit rester identifié et isolé dans l'attente de l'évaluation et d'une décision documentée de la fonction qualité habilitée. Signalez immédiatement l'écart et consignez le résultat et les actions engagées.

Q : Quels critères faut-il appliquer dans cette situation ?

Appliquez les critères indiqués dans les documents du sujet : ATP inférieur ou égal à 100 RLU, pH de 4,2 à 4,6 inclus et température de 2 °C à 6 °C incluse. Le sujet ne précise pas d'autre norme.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capaoia.fr/assets/annales/capa-oia/Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail/2026/CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires - Assurer l'hygiène et la qualité sur le poste de travail - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAPA (Opérateur en industries agroalimentaires : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.