

Hygiène et sécurité alimentaire



Présentation

Code interne : PA5HYSA1

Description

Cet enseignement permet à l'apprenti de mettre en œuvre les techniques préventives et curatives permettant de limiter les contaminations microbiologiques, chimiques et physiques des aliments.

Pré-requis obligatoires

Connaissances en microbiologie alimentaire.

Syllabus

Agrément sanitaire. Mise en place d'indicateurs de fabrication.
Notions d'hygiène industrielle (nettoyage/désinfection).

Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

Bibliographie

Management de la sécurité des aliments de l'HACCP à l'ISO 22000. Par Olivier Boutou. Ed. AFNOR 2006
ISO 22000 HACCP et sécurité des aliments. Recommandations, outils, FAQ et retours de terrain 2ème édition. Ed AFNOR 2007

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Jules Harrouard

✉ Jules.Harrouard@bordeaux-inp.fr