

# 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](mailto:Jules.Harrouard@bordeaux-inp.fr)