

Maîtrise des risques microbiologiques



Présentation

Code interne : PAB6-MARIB

Description

Les multiples crises sanitaires liées aux produits alimentaires montrent que le risque de délivrer un produit non sain au consommateur est réel. La maîtrise des risques reste donc encore complexe. A travers ce cours seront développés les différents types de méthodologies et de référentiels permettant aux industriels de se prémunir des dangers et des risques associés.

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	14,63h
TD	Travaux Dirigés	4h

Pré-requis obligatoires

Microbiologie (nutrition, physiologie, croissance, microorganismes d'intérêt en agro-alimentaire, biologie moléculaire)

Syllabus

11 CM + 3 TD

Partie 1 : Programmes pré-requis (Bonnes Pratiques d'Hygiène, etc.); Système de management de l'hygiène et de la sécurité des aliments : HACCP : Analyse des risques microbiologiques, physiques, chimiques, allergiques; ISO22000; Cadre réglementaire (codex alimentarius, pack hygiène) et PMS (plan de maîtrise sanitaire); Food safety. Ces cours sont en pédagogie inversée.

Partie 2 : les indicateurs d'hygiène des procédés : critères microbiologiques, cartes de contrôle...

Informations complémentaires

Bibliographie

Microbiologie, 2nde édition. Prescott, Harley, Klein. De Boeck, 2003

Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments. Bourgeois C.M. Edit Tec et Doc
Modern Food Microbiology, Jay J.M Edit ASPEN

Les critères microbiologiques des denrées alimentaires, 2021 DROMIGNY Éric, Edition Lavoisier

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Terminal	Ecrit	60		0.66		Sans document. Les langues des examens/ oraux peuvent être français ou anglais.
Projet	Oral	20		0.34		Les langues des examens/ oraux peuvent être français ou anglais.

Seconde chance / Session de rattrapage

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

Infos pratiques

Contacts

Warren Albertin-Leguay

✉ Warren.Albertin-Leguay@bordeaux-inp.fr