Hygiène alimentaire / Alimentary hygiene

Composante
Polytech
Grenoble - INP,
UGA

- **Langue(s) d'enseignement:** Français
- **Ouvert aux étudiants en échange:** Oui
- **Code d'export Apogée:** KAPR9M11

Présentation

Description

Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments.
Être capable d'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire.

- Les risques liés à l'alimentation (biologiques, physiques, chimiques)
- La réglementation française et communautaire
- La méthode HACCP
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Norme ISO 22000 et référentiels privés

Understanding the stakes of food safety.
Be able to write a Sanitary Control Plan.

- Foodborne risks (biological, physical, chemical)
- French & European Regulation
- HACCP method
- Sanitary Control Plan
- ISO 22000 and private standards

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 octobre 2021

Heures d'enseignement

Hygiène alimentaire / Alimentary hygiene - CMTD	Cours magistral - Travaux dirigés	16h

Pré-requis recommandés

Aucun

None

Période : Semestre 9

Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Libellé	Nature de l'enseignement	Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Remarques
						15/100	

Bibliographie

- Règlements Européens 852/2004 & 853/2004
- Code de Pratiques du Codex Alimentarius CAC/RCP/1

- European Regulations 852/2004 & 853/2004
- Codex Alimentarius Code of Practices CAC/RCP/1

Infos pratiques

Lieu(x) ville

Grenoble

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 octobre 2021

Campus

- Grenoble - Saint-Martin d'Hères

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 22 octobre 2021