

# 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

---

## 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



---

## Campus

› Grenoble - Saint-Martin d'Hères