EMD L3 (Corrigé Type) Hygiène et sécurité des aliments

Nom/Prénoms :………………………………………………………….

1. Comment définir la sécurité alimentaire ? (05pts)

La sécurité alimentaire consiste à assurer à toute personne1 et à tout moment1 un accès physique1 et économique1 aux denrées alimentaires dont elle a besoin.1

1. Quels sont les piliers de la sécurité alimentaire ? (04pts)
* la disponibilité des aliments, 1
* l'accès aux aliments, 1
* l'utilisation des aliments **1**
* et la stabilité de l'approvisionnement. 1
1. Quelles sont les principales étapes de l’HACCP ? (11pts)
* Formation HACCP de l’équipe qui fera l’étude. 1
* Définition du champ d’études pour chacun des produits. 1
* Description des produits d'hygiène.1
* Description de l’utilisation attendue. 1
* Description du procédé de fabrication des aliments. 1
* Analyse des dangers potentiels. 1
* Identification des CCP.1
* Établissement des valeurs de seuil critique. 1
* Établissement d’un procédé de surveillance.1
* Définition des méthodes pratiques correctives. 1
* Constitution du dossier récapitulatif. 0.5
* Vérification finale de l'audit hygiène méthode HACCP .0.5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_