

# AGR104 - Sécurité des denrées alimentaires

## Présentation

### Prérequis

Bac + 2 dans les domaines des sciences du vivant ou de la chimie.

Cette unité d'enseignement fait partie d'un bloc de la licence générale Agro-industrie (LG040B61), elle est donc finançable à l'aide de votre CPF.

### Objectifs pédagogiques

Avoir des notions de toxicologie et connaître la nature des différents dangers (physiques, chimiques et allergènes) présents dans les aliments ainsi que les actions préventives et correctives à mettre en place pour les éliminer.

Les dangers biologiques sont traités dans l'unité de microbiologie alimentaire (AGR101).

## Programme

### Contenu

Notions d'analyse de risques et de toxicologie.

Nature des dangers et actions préventives et correctives pour leur élimination :

- les dangers physiques : corps étrangers, irradiations, nanomatériaux;
- les dangers chimiques : résidus phytosanitaires et vétérinaires, polluants, additifs, néoformés, toxines
- les dangers liés au contact avec les emballages;
- les dangers allergènes

### Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

### Description des modalités de validation

Devoir maison et examen écrit de 2 heures permettant d'évaluer l'acquisition des compétences de cette unité d'enseignement.

### Bibliographie

Titre	Auteur(s)
Hygiene in food processing (2nd Edition, 2014), Woodhead Publishing Limited	LELIEVELD H.L.M., HOLAH J.T., NAPPER D.
Microbial Decontamination in the Food Industry (2012, Woodhead Publishing)	DEMIRCI A., NGADI M.O.

Mis à jour le 09-04-2024



### Code : AGR104

Unité d'enseignement de type cours

3 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **30 heures**

### Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / Marion POMMET

### Contact national :

Sciences et Procédés pour l'Industrie Agro-Alimentaire

292 rue Saint-Martin

EPN07

75003 Paris

01.40.27.21.67

Hind KHAZRANE

[hind.khazrane@lecnam.net](mailto:hind.khazrane@lecnam.net)