

# USAB29 - Management de la qualité et de la sécurité alimentaire

## Présentation

### Objectifs pédagogiques

Contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité et des procédures qualité

Participer et animer la démarche qualité de l'entreprise

## Programme

### Contenu

- maîtriser la réglementation en vigueur
- établir un plan de nettoyage et de désinfection
- mettre en œuvre les procédures de gestion de crise (communication, retrait de produit)
- gérer le prélèvement des échantillons (plats témoin)
- connaître et faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- participer et d'animer la démarche qualité
- mettre en place un système documentaire
- gérer les procédures de réclamations
- connaître et faire appliquer les règles de sécurité des aliments
- utiliser des méthodes de résolution de problèmes : adapter les recettes, modifier les procédures
- connaître et faire appliquer les règles de sécurité du personnel
- rédiger le document unique d'évaluation des risques professionnels
- établir un plan de prévention annuel
- connaître les démarches environnementales
- réduire, trier et valoriser les déchets
- réduire les consommations en eau et en énergie

### Modalités de validation

- Examen final

Mis à jour le 05-04-2019



**Code : USAB29**

Unité spécifique de type cours

3 crédits

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

**Contact national :**

Cnam Franche Comté

13 rue Thierry MIEG

90000 Belfort

03 84 58 33 10

Shauna Stauffer

[shauna.stauffer@lecnam.net](mailto:shauna.stauffer@lecnam.net)