# USAB32 - Qualité, sécurité, environnement

Mis à jour le 06-02-2025

**Code : USAB32**

Unité spécifique de type cours

5 crédits

**Responsabilité nationale :**
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

**Contact national :**

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

# Présentation

## Prérequis

être admis à la LP

## Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser les élèves à l'importance de la **Responsabilité Sociale des Entreprise** (RSE) dans les entreprises alimentaires, et de la **transition écologique**.
- Rendre les élèves aptes à mettre en place les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH ou PRP) et le système HACCP**, selon la réglementation du « Paquet Hygiène », et formalisés sous forme du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et du dossier d'agrément sanitaire
- Sensibiliser les élèves à l'importance de la **prévention des accidents et maladies professionnelles** auxquels ils sont susceptibles d'être exposés dans leur vie professionnelle en tant que salarié et / ou en tant que responsable.
- Sensibiliser les élèves aux i**mpacts / implications de l'activité industrielle** des entreprises en termes de développement. Sensibiliser les élèves aux risques liés à la mise en œuvre de substances et procédés IAA, en expliquant le vocabulaire, les enjeux de sécurité, les phénomènes dangereux et les moyens de maîtrise des risques.

## Compétences

**Evaluer les risques après identification des dangers** liés à la qualité et la sécurité des aliments, la sécurité des personnes et la protection de l'environnement, en s'appuyant sur la réglementation.

- Décrire et expliquer le contenu de la réglementation du « Paquet Hygiène ». Expliquer le principe de la méthode HACCP. Construire et faire appliquer un plan de nettoyage – désinfection. Contrôler et faire appliquer les procédures d'hygiène du personnel. Mettre en place les analyses de contrôles de l'hygiène. Évaluer les risques après identification des dangers propres à l'aliment considéré. Analyser les points critiques de la chaîne de production pour mettre en place des mesures de maîtrise des risques.
- Citer les principales réglementations en matière de sécurité. Décrire et expliquer les différentes parties du Document unique et du chapitre 4 du code du travail. Conduire une évaluation des risques professionnels. Elaborer un document unique. Proposer un programme annuel de prévention.
- Décrire et expliquer les différentes étapes de la mise en place des certifications ISO 14001. Réglementation environnementale (zoom sur la nomenclature ICPE, gestion des eaux usées, tri des déchets). Réglementation environnementale (zoom sur la nomenclature ICPE, gestion des eaux usées, tri des déchets).

**Connaitre les objectifs de la RSE** : Comprendre les principes et les bonnes pratiques de la Responsabilité Sociétale. Connaitre la réglementation applicable en matière de RSE (transparence, devoir de vigilance, lutte anti-corruption, performance environnementale...), les référentiels internationaux (dont la norme ISO 26000, le Pacte Mondial et le GRI, les ODD...), les bonnes pratiques en matière de RSE

**Être sensibilisé à la transition écologique** : Connaître les phénomènes physiques, chimiques et anthropiques à l'origine du changement climatique. Savoir anticiper les impacts du changement climatique sur les sociétés et les organisations. Hiérarchiser les principales sources de perturbations des équilibres planétaires (gaz à effet de serre, causes de la perte de biodiversité…) et leurs interrelations.

# Programme

## Contenu

- Qualité (25 h)

- Sécurité (15 h)
- Environnement (15 h)
- RSE (5 h)

## Modalités de validation

- Contrôle continu

## Description des modalités de validation

Examens écrits, dossiers