

## USAB32 - Qualité, sécurité, environnement

### Présentation

#### Prérequis

être admis à la LP

#### Objectifs pédagogiques

- 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 de 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 impacts / 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).

#### 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).

Valide le 06-10-2022



**Code : USAB32**

Unité spécifique de type cours

5 crédits

**Responsabilité nationale :**

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

**Contact national :**

Industries agro-alimentaires

2D1P10, 4-2-05, 292 rue St

Martin

75003 Paris

01 58 80 84 85

Loïc Louarme

[loic.louarme@lecnam.net](mailto:loic.louarme@lecnam.net)

# Programme

## Contenu

- Qualité (30 h)
- Sécurité (15 h)
- Environnement (15 h)

## Modalités de validation

- Contrôle continu

## Description des modalités de validation

Examens écrits, dossiers