

Microbiologie et Toxicologie pour la Sécurité des Aliments (HMBA114)

Objectifs :

- Identifier et prévenir les risques physico-chimiques et biologiques liés à l'aliment
- Initiation à une démarche qualité

Contenu:

- Interaction Microorganismes/aliments/consommateurs
- Risques biologiques, chimiques et physiques en IAA
- HACCP, BPH, outils de gestion du risque, Référentiels qualité
- Méthodes de prévention et de maîtrise des risques (lutte biologique, désinfection)
- Biodétection/Traçabilité
- ANSES (présentation, fonctionnement)
- Environnement et microorganismes
- Microbiologie des Aérosols
- Les *Légionelles* ; le Bioterrorisme avec *B. anthracis* ; Rhinovirus et des virus émergents
- Qualité Microbiologique de l'Air Intérieur
-

Responsables : Sabine Galindo (sabine.galindo@umontpellier.fr)

ECTS : 5

Nombre d'heures d'enseignement : 50h CM

Modalités de contrôle des connaissances :

Ecrit : 100% ; 2 sessions