

## **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