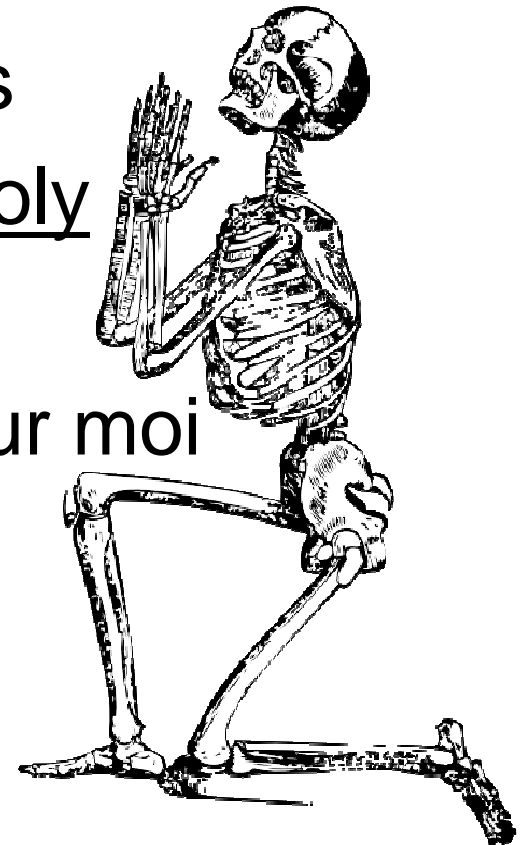


SVP ne fabriquez pas une « 2^{ème} Ronéo » de mon cours !

- Je vous rédige une super ronéo, et vous la donne toute tapée et imprimée
- Online sur <http://Corpet.net/Denis>
- La Ronéo dilue l'info et ajoute erreurs
- Je ne demande rien d'autre que ce poly
- Exam: répondez à la question !
- Mnémotechnique: pour vous, pas pour moi
- Toute connaissance est provisoire:

Ni ignorant - Ni dogmatique



Hygiène et Industrie des Aliments

- Définitions et Introduction -

JD. Bailly

G. Bénard

D. Bibbal a fait ce pwpt

H. Brugère

D. Corpet



Jean-Denis Bailly



Geneviève Benard



Delphine Bibbal



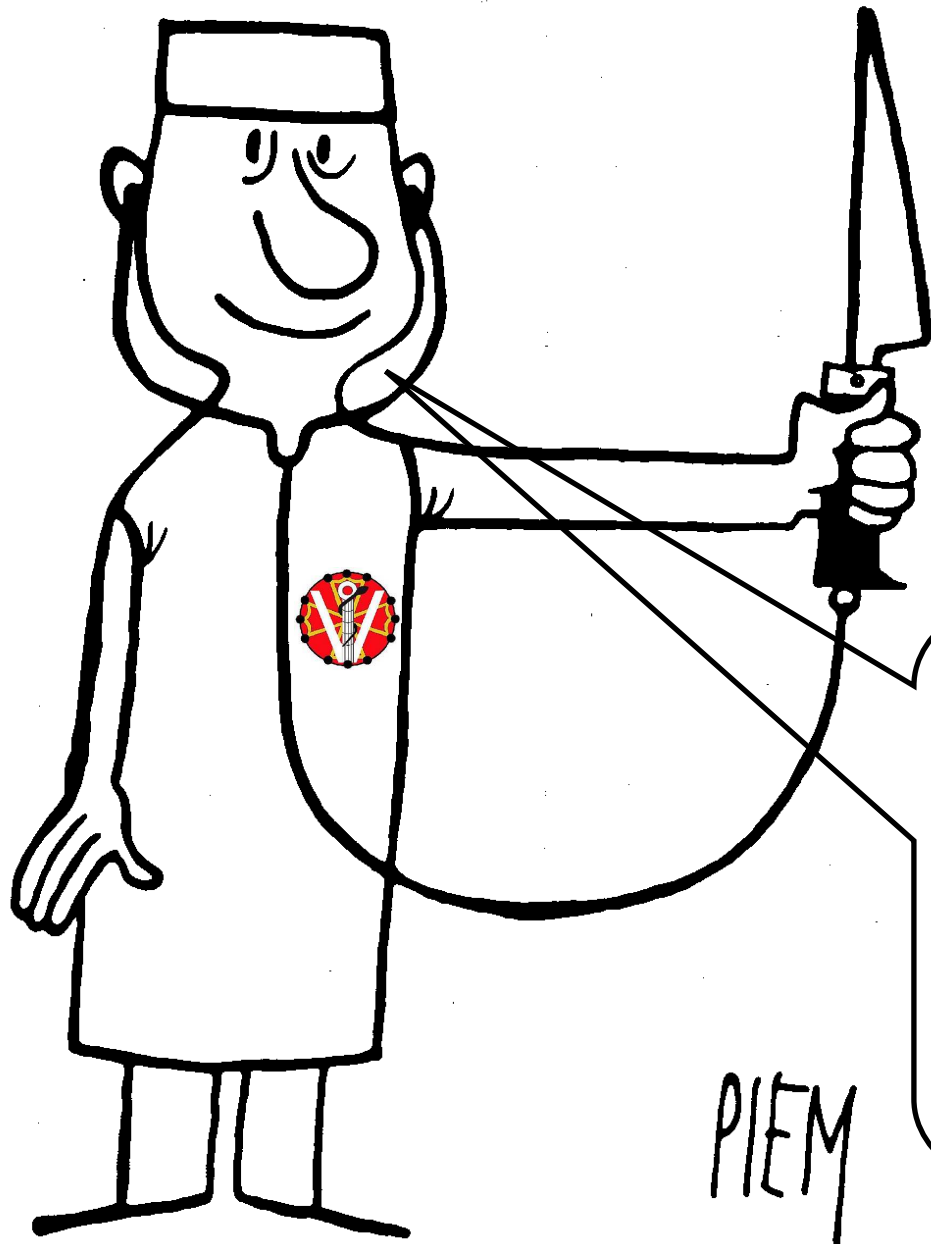
Hubert Brugère

3 février	14-16	Introduction + Dangers biologiques des aliments	D. Corpet
5 février	16-18	Dangers biologiques (bactériens-viraux : TIAC)	D. Corpet
10 février	14-16	Dangers biologiques (bactériens-viraux: TIAC)	D. Corpet
12 Février	16-18	Dangers biologiques (bactériens-viraux: TIAC)	D. Corpet
17 février	14-16	Dangers biologiques (bactériens-viraux: TIAC)	D. Corpet
19 février	16-18	Dangers biologiques (Parasites, ESB)	D. Bibbal
24 février	14-16	Dangers biologiques (Parasites, ESB)	D. Bibbal
26 février	16-17	Dangers biologiques (Parasites, ESB)	D. Bibbal
3 mars	14-16	Dangers chimiques des aliments	D. Bibbal
5 mars	16-18	Le lait et les produits laitiers	H. Brugère
10 mars	14-16	Le lait et les produits laitiers	H. Brugère
12 mars	16-18	Le lait et les produits laitiers	H. Brugère
17 mars	14-16	Le lait et les produits laitiers	H. Brugère
19 mars	16-18	Le lait et les produits laitiers	H. Brugère
24 mars	14-16	Evolution de la viande	H. Brugère
26 mars	16-18	Conditionnement des viandes, produits transformés	G. Bénard
31 mars	14-16	Conditionnement des viandes, produits transformés	G. Bénard
		Bases scientifiques et techniques de la conservation des DAOA	
2 avril	16-18	Bases sci. tech. conserv. DAOA : frigorification	G Bénard
7 avril	14-16	Bases sci. tech. conserv. DAOA : frigorification	G. Bénard
9 avril	16-18	Bases sci. tech. conserv. DAOA : appertisation	D. Bibbal
14 avril	14-16	Bases sci. tech. conserv. DAOA : appertisation	D. Bibbal
16 avril	16-18	Bases sci. tech. conserv. DAOA : salaison	JD Bailly
12 mai	14-16	Bases sci. tech. conserv. DAOA : salaison	JD Bailly
19 mai	14-16	Bases sci. tech. conserv. DAOA : salaison.	JD Bailly
		Mycotoxines	
26 mai	14-16	Bases sci. tech. conserv. DAOA : autres procédés de conservation	G. Bénard

Cours ENVT A3 HIDA OA

Programme d'année 2013-2014

- 3-17 fév. Denis Corpet. Dangers biologiques des aliments (**bactérie, virus**): les **TIAC**
- 19-fév.-3 mars, Delphine Bibbal.
Dangers biol. (**parasites, prions**) +Dangers **chimiques**
- 5-24 mars, Hubert Brugère.
Lait & produits laitiers + Evolution de la viande
- 26-31 mars, Geneviève Bénard,
Conditionnement des **viandes** et produits transformés
- 2 avril-26 mai, Bénard/Bibbal/ J.-Denis Bailly,
Bases scientifiques et techniques
de **la conservation** des DAOA: **frigorification, appertisation, salaison, autres procédés ...**



Je garantis la
sécurité des
aliments. Un
sacré boulot !

Intérêt pour le vétérinaire, garant de la sécurité des aliments

**Vétérinaire = la référence dans la connaissance
de l'animal, de sa santé et de la sécurité des
productions animales**

Interlocuteur privilégié:

- éleveurs
- filières agro-alimentaires
- acteurs de la gestion du risque et de la santé de l'homme
- particuliers propriétaires d'animaux de compagnie

Intérêt pour le vétérinaire

Vétérinaires praticiens :

- **Habilitation sanitaire**
- En milieu rural
 - inspection à l'abattoir (vacataires)
 - mesures préventives en élevage
 - petits ateliers de transformation
- En milieu urbain
 - conseils

Débouchés dans l'IAA:

- Responsable qualité dans entreprise agro-alimentaire
- Conseil, exercice libéral
 - entreprise agro-alimentaire
 - maîtrise des pollutions de l'environnement
- Cadre dans les organisations professionnelles et les instituts techniques

Missions des services vétérinaires

- Protéger la **santé animale**
 - Surveillance des maladies animales
 - Protection animale
- Protéger l'**environnement**
 - Installations classées
- Protéger la **santé publique**
 - Inspection sanitaire des animaux vivants
 - Hygiène de l'abattage
 - Inspection sanitaire et qualitative des DAOA
 - Hygiène de la préparation, conservation, transport, commercialisation

**Santé
publique
vétérinaire**

Santé publique vétérinaire = Ensemble des actions qui sont en rapport direct ou indirect avec les animaux, leurs produits et sous-produits, dès lors qu'elles contribuent à la protection, à la conservation et à l'amélioration de la santé de l'homme.

Définitions



- Aliment : denrée alimentaire

Toute substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré (...) par l'être humain

(R. CE 178/2002)

d'origine animale :

- ongulés domestiques, volailles, lagomorphes, produits de la pêche, gibier sauvage et d'élevage
- laits, œufs, miel

HIDAOA = Hygiène et Industrie
des Denrées Alimentaires d'Origine Animale

Définitions



- Industrie des aliments

Ensemble des divers procédés qui permettent de préparer, transformer et conserver les aliments

- Hygiène des Aliments

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire

Remarque: ≠ hygiène alimentaire

Définitions



- Salubrité des aliments

Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine

Notion de qualité (s)

- Sécurité des aliments

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Remarque: ≠ sécurité alimentaire

Définitions



- Danger

Agent biologique, chimique ou physique présent dans l'aliment et pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé du consommateur

- Risque

Probabilité de voir se manifester l'effet néfaste résultant de la présence d'un danger dans l'aliment

DANGERS des ALIMENTS



- Nature des dangers
 - Biologiques (peu graves, mais fréquents)
 - Chimiques (long terme, plus grave)
 - Physiques (évidents, mais gênants)
- Origine des risques
 - Agricole (y compris élevages)
 - Transformation (Cuisine, Industries Agro-Alim. IAA)
 - Industrielle (pollution par industries "lourdes")

Dangers biologiques



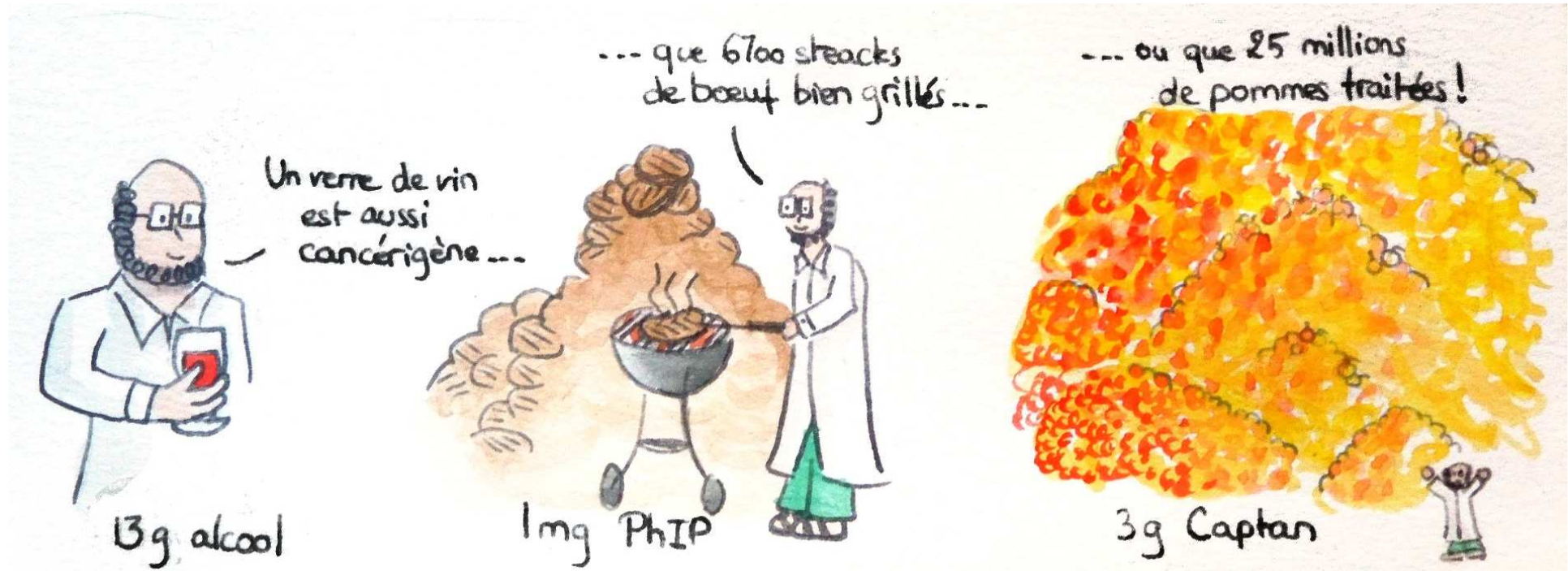
- Micro-organismes pathogènes
 - Bactéries
 - Virus
- Parasites
- Prions
- Autres :
 - phycotoxines
 - histamine

Dangers chimiques



- Mycotoxines
- Résidus médicamenteux
- Pesticides
- Contaminants environnementaux
 - Métaux lourds
 - Dioxines et PCB-DL

Dangers chimiques



Dangers chimiques



Dangers physiques



- Corps étrangers
- Radionucléides

Maîtrise des danger dans les aliments



Objectifs :

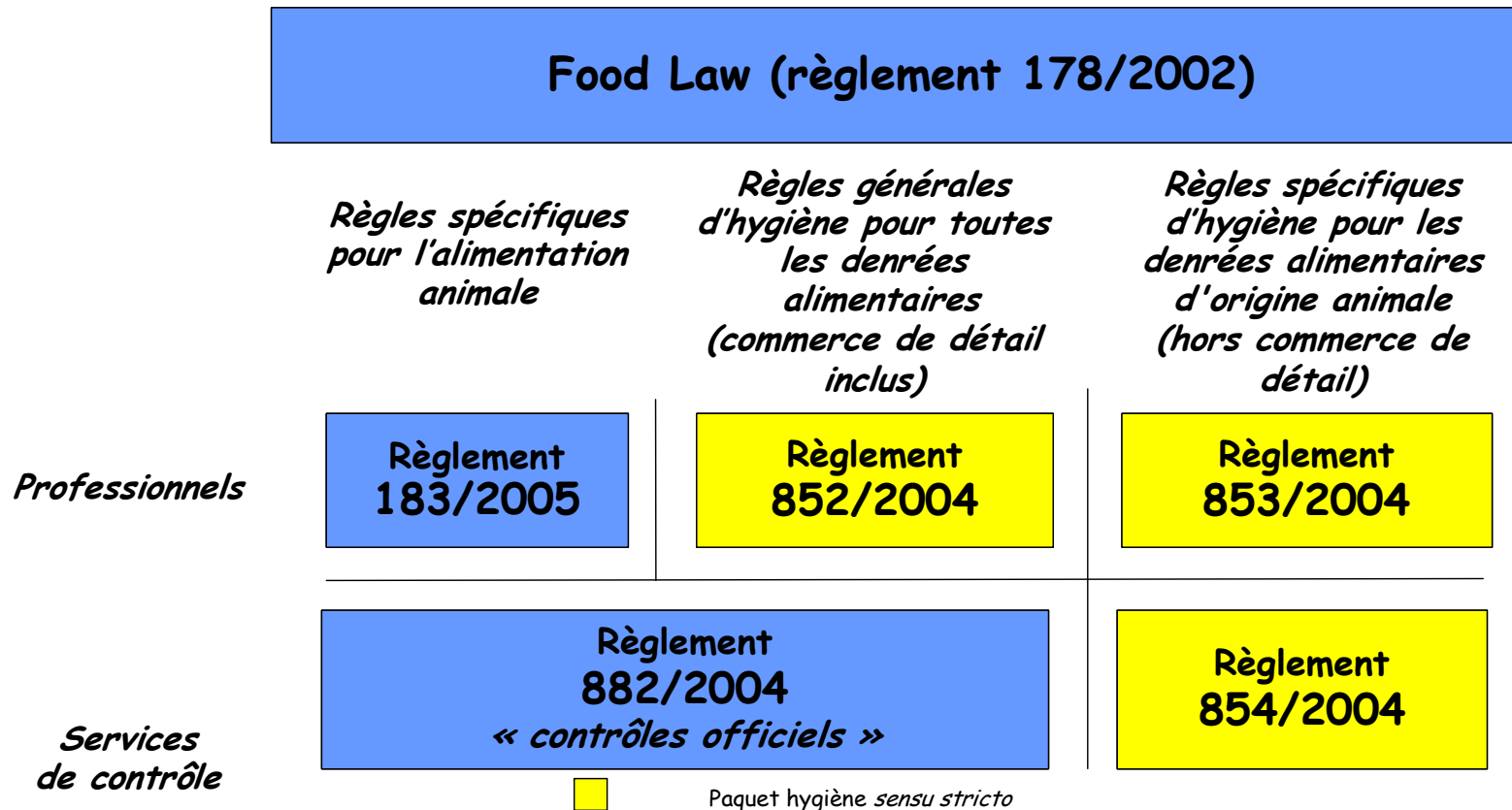
- éviter contamination
- éviter que le danger n'atteigne un niveau inacceptable pour le consommateur

.....de la « fourche à la fourchette »

- Production : Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage...
- Transformation : Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Consommateur : Hygiène domestique

.....le Paquet Hygiène

Le « Paquet Hygiène »



Objectifs de l'enseignement



- Enseignement initial en A3 et A4 :

Tous les vétérinaires

Interlocuteurs privilégiés pour tout ce qui touche à la sécurité sanitaire des aliments

- Spécialisation :
 - ENSV (Lyon) : Inspecteurs de la santé publique vétérinaire
 - CEAV (4 ENV)
 - CEAV « Gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires »
 - CEAV « Santé Publique Vétérinaire »
 - Collège Européen de santé Publique Vétérinaire



Objectifs en A3 et A4

Apporter les bases scientifiques, techniques et réglementaires permettant aux vétérinaires de s'impliquer des les domaines relatifs à la **sécurité sanitaire des aliments**

- **A3 : 50h de cours + 36h de TD :**
 - Connaissance des aliments, de leur production et de leur transformation
 - Analyse des dangers pour le consommateur
- **A4 : 12h de cours + 54h de TD :**
 - Maîtrise de la sécurité et de la qualité des aliments

Enseignements en A3



- ***Connaissance des Dangers (cours)***
 - dangers biologiques, chimiques et physiques
- ***Connaissance des aliments d'origine animale (cours + TD)***
 - propriétés
 - transformation
 - process
 - (TD : visites IAA + abattoir, exposé procédé de fabrication)
- ***Relations danger – aliment (cours + TD)***
 - écologie microbienne
 - étude de filières
 - (TD : œufs, pêche, gibier)

Contrôle des connaissances en A3



- Cours (Coef. 2)
 - Ecrit
- TD:
 - Exposé (Coef. 1)
 - Étude d'un procédé de fabrication
 - Travail en groupe (2 personnes)
 - Interrogation TD (Coef. 1)

Enseignements en A4



- ***Maîtrise des dangers***
 - (cours)
 - TD : exposé sur la maîtrise d'un danger bactérien dans un aliment = étude de cas HACCP
 - TD : note de synthèse sur danger d'origine alimentaire
- ***Organisation des contrôles (cours)***
- ***Inspection sanitaire à l'abattoir***
 - TD :
 - motifs de saisie
 - séances à l'abattoir