

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire**

**Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Œuf liquide** pasteurisé (ovoproduit)                      **Salmonella** enteritidis

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet@gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire**

**Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Viande en sauce** livrée par une cuisine centrale      **Clostridium perfringens**

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet@gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire**

**Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Jambon** au sel sec (jambon cru)

Toxine de Clostridium **botulinum**

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet AT gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire**

**Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Pâtisserie à la crème**

**Toxine de Staphylococcus aureus**

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet AT gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire****Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Steak** haché congelé bœuf

**E. coli EHEC** (ou O156 :H7)

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet AT gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire**

**Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Chaque groupe d'étudiants étudie un cas : un aliment, un danger microbien.

**Fromage** au lait cru à croûte lavée                      **Listeria monocytogenes**

Chaque groupe exposera ses résultats, un mois après la remise du cas, par un exposé de 20 min (pas +), avec support visuel et intervention de chacun des membres du groupe. L'exposé sera suivi de questions de tous les participants (et si le groupe le prévoit, d'une dégustation du produit ;o)

*Au cours de l'exposé vous présenterez :*

**1- Analyse du danger** : les caractéristiques du germe (et de sa toxine). Ne dire que ce qui est utile pour l'étude de cas. Dites aussi le risque de ce danger.

**2- Diagramme de fabrication.** Donnez assez de précisions pour que les auditeurs comprennent bien « comment » est fabriqué l'aliment, et ce qui est important pour que la fabrication soit réussie et l'aliment « bon »

**3- CCP = Points de maîtrise essentiels.** Sur ce diagramme de fabrication, vous ferez apparaître les "étapes à risque" concernant le danger étudié, mais surtout, et après discussion, les "**points essentiels pour la maîtrise de ce danger**" (= CCP). Le choix raisonné des CCP, les mesures de surveillance de chaque CCP et les limites critiques sont au cœur de votre travail, et de votre exposé. Enfin vous exposerez les mesures correctives.

*Vous avez toute liberté sur la façon de trouver des données (bibliothèques, internet) et sur la manière de présenter votre exposé. En particulier, rien ne vous oblige à suivre le plan proposé ci-dessus de façon linéaire, ni même à aborder tous les points si cela vous semble inutile ou trop long.*

*On vous demande par contre de faire un effort de communication, pour que celle-ci soit efficace. Une bonne façon de mieux communiquer est de choisir un exemple précis d'aliment (choisissez un aliment qui présente effectivement des risques), d'entreprise, et de « rôle » pour chaque intervenant.*

*D'autres conseils pour mieux préparer cette communication sont donnés sur <http://fcorpet.free.fr/Denis/W/TD-HACCP.html> Enfin le tutoring sera assuré bénévolement par Prof. Denis Corpet, INPT-ENVT. N'hésitez pas à lui poser des questions sur l'avancée de votre travail à [d.corpet AT gmail.com](mailto:d.corpet@gmail.com), sans abuser.*

ICAM 2014

**Projet / Etude de cas : initiation à l'application de la méthode HACCP en industrie alimentaire****Sujet:**

Maîtriser un danger lors de la fabrication d'un aliment.

Le danger microbien et le type d'aliments seront précisés pour chaque groupe d'étudiants. Voici une liste des cas intéressants, à chaque aliment correspond un danger différent. Nom de l'étudiant « correspondant ».

<u>Aliment</u>	<u>Danger microbien</u>
<b>1-Ceuf liquide</b> pasteurisé (ovoproduit)	Salmonella enteritidis
<b>Paul Guiraud</b>	

**2-Viande en sauce** livrée /cuisine centrale à restaurant satellite (ex bœuf bourguignon) Clostridium perfringens  
**Robert Teva**

<b>3-Jambon</b> au sel sec (jambon cru)	Toxine de Clostridium botulinum
<b>Léa Cristol</b>	

**4-Pâtisserie** à la crème Ex : éclair Toxine de Staphylococcus aureus  
**Guillaume Lemonnier**

<b>5- Steak</b> haché congelé bœuf	E. coli EHEC (ou O156 :H7)
<b>Vincent Elissade</b>	

**6-Fromage** au lait cru à croûte lavée Ex. maroile Listeria monocytogenes  
**Vincent Clarac**