

TRAVAUX PRATIQUES DANS DES ABATTOIRS ET DANS DES SOCIÉTÉS DE TRANSFORMATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Programme d'études	Médecine vétérinaire
Année d'études	V
Semestre	II
Régime de la discipline	DOB
Catégorie de la discipline	Dia
Nombre d'heures de cours par semaine	2
Nombre d'heures de séminaire/laboratoire/projet par semaine	1
Nombre total d'heures conformément au plan d'enseignement: Heures de cours/ Heures de séminaire / laboratoire / projet	14 heures de laboratoire
Nombre de crédits transférables	1

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Compétences professionnelles	Connaissances relatives à la mise en œuvre et au contrôle des systèmes d'assurance qualité et de sécurité alimentaire dans les usines de transformation du lait et des produits laitiers, dans les abattoirs et dans les unités de transformation de la viande et des produits à base de viande.
-------------------------------------	--

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE

Connaissances	<p>À la fin du cours, les étudiants démontreront des connaissances approfondies sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le cadre législatif européen et national en matière de sécurité alimentaire d'origine animale ; • le flux technologique réception-abattage-refroidissement-découpe-emballage, dans le contexte d'un établissement d'abattage et de transformation ; • les zones fonctionnelles et les circuits (matières premières, produits, personnel, déchets) dans le contexte de la prévention de la contamination dans les établissements alimentaires • les exigences en matière d'hygiène personnelle et d'équipement des locaux de production, dans le contexte des bonnes pratiques de fabrication ; • le rôle des opérations de nettoyage et de désinfection et la différence entre celles-ci, dans le contexte de l'assainissement des surfaces et des équipements • comparaison des méthodes d'emballage et des conditions de stockage ; • les paramètres clés de la chaîne du froid (températures, durées, surveillance), dans le contexte du maintien de la qualité et de la sécurité.
Aptitudes	<p>Les étudiants seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • appliquer les procédures de réception et de vérification des matières premières (état, température, documents) dans le contexte de l'entrée dans le flux de production ; • surveiller les températures dans les zones frigorifiques et dans le flux de refroidissement, dans le contexte du maintien de la chaîne du froid ; • effectuer des prélèvements simples et des contrôles organoleptiques/technologiques conformément à la procédure interne, dans le cadre du contrôle du processus ; • effectuer le nettoyage et la désinfection d'une zone/ligne de travail conformément aux instructions, dans le cadre de la préparation de la production ; • remplir les documents opérationnels (fiches de température, fiches d'hygiène, traçabilité) dans le cadre des registres de production ; • identifier les non-conformités (par exemple, température dépassée, emballage défectueux, contamination croisée) et signaler la situation conformément à la procédure.

Responsabilité et autonomie	<p>Les étudiants démontreront leur capacité à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • respecter les exigences en matière d'hygiène et de biosécurité et assumer les conséquences du non-respect de ces exigences dans le cadre du travail dans les unités alimentaires ; • gérer les situations imprévisibles au travail (arrêt des équipements, manque de matériel, non-conformité) en prenant des décisions au niveau de la responsabilité du poste ; • organiser ses propres activités (préparation-exécution-nettoyage), dans le respect du flux technologique ; • respecter les règles de séparation des flux et corriger les écarts, dans le cadre de la prévention de la contamination croisée.
------------------------------------	---

OBJECTIFS DE LA DISCIPLINE

Objectif général	L'acquisition de compétences pratiques a nécessité la surveillance des systèmes d'assurance qualité et de sécurité alimentaire dans les usines de transformation du lait et des produits laitiers, dans les abattoirs et dans les unités de transformation de la viande et des produits carnés
Objectifs spécifiques	<p>Connaître les exigences relatives à la conception, à la mise en œuvre et à la vérification des contrôles alimentaires à tous les stades de la chaîne alimentaire</p> <p>Connaître la mise en œuvre des programmes d'hygiène alimentaire</p>

CONTENU DE LA DISCIPLINE

SÉMINAIRE / LABORATOIRE / ACTIVITÉS CLINIQUES	Nombre d'heures
Lait et produits laitiers : exigences en matière d'hygiène et de technologie, précisions législatives nationales et européennes	4
Abattage des animaux d'élevage et des volailles : exigences en matière d'hygiène et de technologie, précisions législatives nationales et européennes	4
Transformation de la viande, du poisson et des produits dérivés : exigences en matière d'hygiène et de technologie, précisions législatives nationales et européennes	4
Vérification des connaissances	2

BIBLIOGRAPHIE:

- **Morar A., Imre K** (2019) Igienă și tehnologie alimentară 2, Ed. Eurobit, Timișoara.
- Sala C. Morar A. (2015) Igienă și tehnologie alimentară 1, Ed. Eurobit, Timișoara.
- Règ. (UE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les exigences générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règ. (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règ. (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règ. délégué (UE) 2019/624 établissant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels portant sur la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625.
- Règ. (UE) 2019/627 établissant des modalités pratiques uniformes pour la réalisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règ. (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règ. (CE) n° 1099/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.
- Règ. (CE) n° 150/2011 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne le gibier d'élevage et le gibier sauvage ainsi que la viande de gibier d'élevage et de gibier sauvage
- Règ. (UE) n° 633/2014 en ce qui concerne les exigences spécifiques applicables à la manipulation du gros gibier sauvage et à l'inspection post mortem du gibier sauvage.
- Règ. (UE) n° 931/2011 concernant les exigences en matière de traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale établies par le règlement (CE) n° 178/2002.
- Règ. (CE) n° 2406/96 établissant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche.

ÉVALUATION

Type d'activité	Critères d'évaluation	Méthodes d'évaluation	Poids dans la note finale
Séminaire / Laboratoire / Activités cliniques		Examen pratique - rédaction de rapports	100%

Responsable des activités pratiques (Séminaire / Laboratoire / Projet) : Assist. univ. drd. Alexandra POCINOC