

Travaux dirigés 1 de la matière Application du système HACCP (Phase descriptive)

1. Constituer une équipe

Formez des équipes de 4 à 6 membres. Chaque équipe doit choisir un produit alimentaire spécifique (par exemple, un type de fromage, un plat préparé, etc.) et désignez des rôles au sein de l'équipe (responsable qualité, responsable production, responsable marketing, etc.). Ensuite, chaque équipe doit présenter les compétences et les connaissances que chaque membre apporte à l'équipe pour garantir la sécurité alimentaire du produit choisi.

2. Décrire le produit

Chaque équipe doit rédiger une fiche descriptive (sous forme de tableaux) de leur produit alimentaire. Cette fiche doit inclure des informations telles que :

- Ingrédients
- Méthode de préparation
- Conditions de stockage
- Durée de conservation
- Informations nutritionnelles
- Emballage et étiquetage

Les équipes peuvent ensuite partager leurs fiches avec le reste de la section pour discuter des différences et des similitudes entre les produits.

3. Déterminer l'utilisation prévue

Vous devez réfléchir à l'utilisation prévue de votre produit. Vous devez répondre aux questions suivantes :

- Qui est le consommateur cible (enfants, adultes, personnes âgées, etc.) ?
- Comment le produit sera-t-il utilisé (consommation immédiate, cuisson, etc.) ?
- Y a-t-il des groupes à risque (allergiques, immunodéprimés) ?

Chaque équipe présentera ses conclusions à la section, ce qui permettra d'ouvrir un débat sur les implications en matière de sécurité alimentaire.

4. Établir un diagramme de fabrication

Chaque équipe doit créer un diagramme de flux détaillant les étapes de la fabrication de leur produit. Vous devez inclure toutes les étapes, depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution du produit final. Vous pouvez utiliser des outils de dessin ou des logiciels pour créer des diagrammes clairs et professionnels.

5. Vérifier sur site le diagramme

SI possible, organisation d'une visite d'une installation de production alimentaire (ou simulez une visite en classe). Vous devez comparer vos diagrammes de fabrication avec le processus réel observé. Il faut identifier les points où vos diagrammes pourrait être améliorés ou ajustés en fonction des pratiques réelles. Après la visite, chaque équipe peut rédiger un rapport sur les différences observées et les leçons apprises.