

Travaux dirigés 2 de la matière Application du système HACCP (Phase analytique)

1. Analyse des dangers

- Réalisez une étude de cas sur un produit alimentaire spécifique.
- Identifiez les dangers biologiques, chimiques et physiques associés à ce produit et leurs sources (ingrédients, environnement, personnel..).
- Proposez des mesures préventives pour chaque danger identifié.

2. Détermination des points critiques de contrôle (CCP)

- Créez un diagramme de flux et Identifiez les CCP dans un processus de production alimentaire en justifiant vos choix.

3. Établissement des limites critiques

- Etablissement des limites critiques pour les CCP identifiés dans l'exercice précédent en se basant sur des normes réglementaires et des recommandations scientifiques.