

## **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.