



**Fiche Module**  
**MODULE : HYGIENE ALIMENTAIRE**  
**Département : RAHTAA**

**Nom Responsable**  
**Dr. Hanen BEN ISMAIL**

**Type d'Enseignement :**  
**Tronc Commun :**  
**Module spécifique : 3<sup>e</sup> IAA**

**Total Horaire : 28 h**  
**Travaux dirigés :**  
**Travaux pratiques : 10h**

**Code :**

**Pré requis (intitulé du ou des module(s)) : Microbiologie Générale, Microbiologie Alimentaire I**

**Objectifs du module : A l'issue du module, l'étudiant sera capable de :**

- Connaître les principaux risques microbiens en Industries Alimentaires et comment les maîtriser
- S'initier aux bonnes pratiques d'hygiène
- Etudier les principales techniques de nettoyage et de désinfection

**Examen et durée de l'épreuve**

2 h

**Contenu :**

- Toxi-Infections Alimentaires
- Rappel des principes fondamentaux de la qualité et de l'hygiène garantissant la sécurité des denrées alimentaires.
- Gestion et maîtrise de la qualité microbiologique par les Bonnes Pratiques Hygiéniques et de Fabrication, Règles des 5 M , Evaluation des risques microbiens par le système HACCP;
- Différents types de salissures et « répercussions »
- Biofilm
- Cinétique de l'élimination de la souillure et des microorganismes
- Nettoyage et désinfection
  - Types et mécanismes
  - Principaux détergents et désinfectants
  - Paramètres affectant la cinétique de nettoyage et de désinfection
  - Combinaison de nettoyage et désinfection : NEP
  -

**Intervenant (s) :**

Dr. Hanen Ben Ismail

Planification du cours : 1<sup>er</sup> trimestre de la 2<sup>e</sup> année

4h/semaine

Besoin technique :

- salle Info (oui/**non**)
- connexion Internet (oui/**non**)
- Data show (**oui**/non)
- Autre (s) : à préciser