

MASTER MICROBIOLOGIE

PARCOURS MICROBIOLOGIE FONDAMENTALE ET APPLIQUÉE

Semestre 8

Gestion du risque Microbiologique

Présentation

Le contenu détaillé de cette UE est:

- Microorganismes pathogènes
- Notion de sécurité microbiologique ; Notion de sûreté microbiologique
- HACCP : principes et applications - Normalisation
- Démarche Qualité -Accréditation
- Qualité et contrôle microbiologiques des eaux et des coquillages
- Qualité et contrôle microbiologique des locaux et surfaces de travail
- Evaluation et gestion des risques infectieux en agro-alimentaire (paquet Hygiène)
- Aérobiocontamination
- Elimination des déchets à risque infectieux
- Gestion des risques infectieux à priori (environnement, acte de soin, état de santé)
- Bonnes pratiques et conduites à tenir en cas d'exposition à un agent infectieux

3 crédits ECTS

Volume horaire

Travaux Dirigés : 5.5h

Cours Magistral : 22h

Pré-requis nécessaires

Connaissances de base en microbiologie

Compétences visées

Etre capable d'appréhender dans différents contextes (production à l'échelle industrielle d'aliments ou de molécules; environnement de travail, gestion des déchets contaminés...) les risques attendant aux micro-organismes et de mettre en œuvre des actions correctives pour éliminer ou réduire à un niveau sanitaire satisfaisant ces risques.

Bibliographie

Publications scientifiques illustrant les cours magistraux, <http://agriculture.gouv.fr/le-paquet-hygiene>

Modalités de contrôle des connaissances

Session 1 ou session unique - Contrôle de connaissances

Nature de l'enseignement	Modalité	Nature	Durée (min.)	Coefficient	Remarques
--------------------------	----------	--------	--------------	-------------	-----------

CC

Ecrit et/ou Oral