

Faculté : Sciences Exactes et Sciences de la Nature et de la Vie

Département : Agronomie

Niveau : Master 1 - Technologie Agroalimentaires et Contrôle de Qualité-

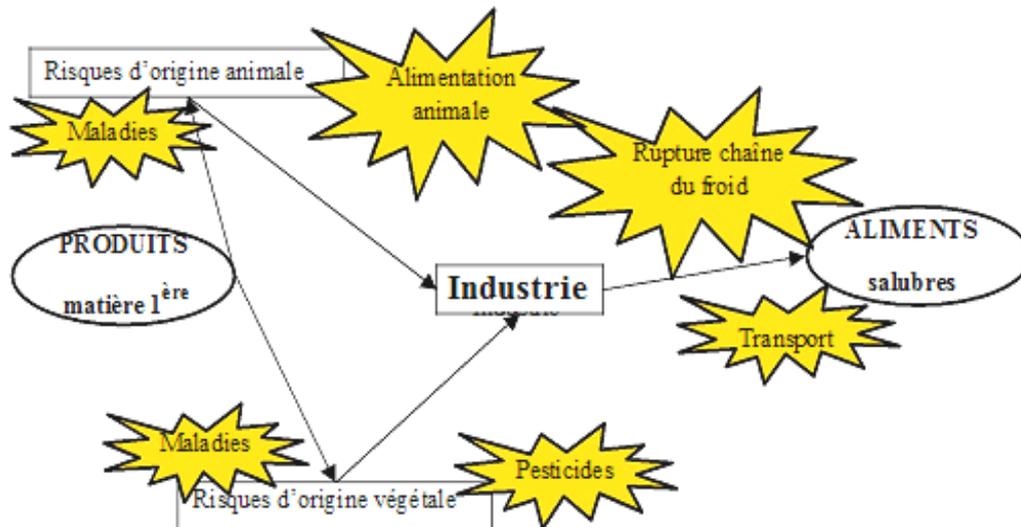
Matière : Hygiène Alimentaire et Santé Publique

Fiche de TD N° 01 : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : BPH

1- Pour avoir une bonne hygiène alimentaire et une bonne hygiène de vie, on doit suivre les bonnes pratiques d'hygiène. Proposez nous quelques méthodes (mesures) de BPH ?

2- Présentation de la Chaîne de production Alimentaire

- Titrez et expliquer le schéma ci-dessous ?



Titre :

3- Les différentes méthodes de traitement et de conservation

Elles sont énumérées ci-dessous :

- Le but de la, est d'éliminer les pathogènes qui représentent une menace pour la santé et de réduire la flore microbienne responsable des altérations sans toutefois la supprimer.
- La méthode de (dessiccation) consiste à évaporer l'eau de l'aliment par séchage au soleil (sel marin) un four ou par atomisation (les liquides tels que le lait sont pulvérisés dans une tour à air chaud).
- La est une déshydratation par surgélation très rapide. Procédé très coûteux.
- Le mode de a pour but de remplacer l'air par des gaz, principalement l'azote et CO₂ qui agissent sur le produit et les micro-organismes contaminants

4- Thèmes proposés (travail personnel).

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- Les Bonnes pratiques de fabrication
- Les Désinfectants
- Les Détergents
- Les Différentes mesures en hygiène