

## Qualité par l'approche produit : Comté

### 1°) Atteinte de la capacité : 74 : Organiser la traçabilité des produits dans l'atelier

Sous objectifs	Approche	Moyens	Mise en oeuvre	Pré-requis
1.1 : - Les signes de la qualité. - Aspect réglementaire. 1;2 - Démarche qualité ( volontaire et réglementaire ) -	- Problématique (Gestion de NC )	TP	Meule de comté ( 1 meule / groupe )	- Composition  - Cahier des charges AOC  - Food Law  - PMS
		- Travail personnel - Validation : 15 min	Construire un questionnaire	
	Enquête : Responsables ateliers ( Fab et affinage )	Audit interne		
1.2 – Certification : ISO, IFS.... 2.1 – La traçabilité 1.3 Mise à jour procédure	- Technique	- Analyse des données - Mutualisation - Plan d'action	TD	

**2°) Atteinte de la capacité : 75 : Expliquer les méthodes d'analyse et de gestion des risques associées aux produits alimentaires.**

<b>Sous objectifs</b>	<b>Approche</b>	<b>Moyens</b>	<b>Mise en oeuvre</b>	<b>Pré-requis</b>
1.1 : Les 4S 1.2 : Méthode HACCP 2.1 : Crise sanitaire + Cadre réglementaire / sécurité sanitaire 2.2 : 5M et arbre de décision	- Problématique : Crise sanitaire (DSV, Listeria )	Vécu Analyse des données ( Note DSV )	TD1 (Préparation) - HACCP - Analyse des dangers - Suivi CCP, PRPO	- GA  - Microbio
2.2 : Mise en oeuvre de la méthode HACCP	- Technique		- TP : Fabrication et application de l'HACCP - Travail personnel - TD2 ( Pluri 4 : HSE ) : Restitution, mutualisation	- Biochimie
Ouvertures : - 1.2 : Dossier d'agrément, ISO 22 000 - Création ou mise à jour des procédures HACCP				