



Réglementation / Législation



Niveau d'étude
BAC +3



ECTS
3 crédits



Composante
Faculté des
Sciences

Présentation

Description

L'UE a pour objectif d'amener les étudiants à comprendre la tripartite entre sécurité - législation - outils de détection. L'activité humaine répond aux besoins d'accroissement, de bien-être et de santé des populations nécessite la surveillance des pratiques industrielles. Des règles de niveaux limites de polluants et autres implique des limites acceptables qu'il faut être en mesure de quantifier.

L'UE aborde les lois européennes de la sécurité des aliments qui impliquent des démarches pragmatiques pour la mise en conformité aux lois des industries: le système normatif. L'étudiant de biologie qui sera amené vers les différents secteurs d'activité, de l'agronomie à la santé doivent obligatoirement connaître les bases fondamentales de la gestion qualité.

Objectifs

- Connaître les institutions européennes qui mettent en place les règlements ou directives européennes.
- Règlements pour la sécurité des aliments
- Normes ISO et HACCP