

# CERTIFICAT D'UNIVERSITÉ EN SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- ▶ PARTIM 1 MAÎTRISE DES RISQUES
- ▶ PARTIM 2 CONTRÔLES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

**Se former tout au long de la vie**

*Le savoir progresse, vous aussi...*



## MAÎTRISER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Dans un contexte de concurrence internationale croissante dans le secteur agro-alimentaire, la maîtrise de la sécurité alimentaire est une priorité absolue, tant du point de vue maîtrise des risques que du point de vue des contrôles à appliquer dans la chaîne alimentaire. Avec la mondialisation des marchés, il est devenu indispensable de répondre à cette exigence de sécurité en se basant, notamment, sur une norme reconnue internationalement.

Cette exigence concerne toutes les entreprises impliquées directement et indirectement dans la chaîne alimentaire, du producteur jusqu'au distributeur final. Exigée par les partenaires commerciaux et les clients de l'entreprise, la preuve de cette maîtrise via, entre autres, une certification ISO 22000 se présente comme une condition d'accès de l'entreprise aux marchés. Les managers et techniciens impliqués dans le processus qualité de l'entreprise devront dès lors détenir des compétences de haut niveau en management de la sécurité des aliments. C'est l'objectif de ce certificat d'université **unique en Belgique francophone** organisé dès la rentrée 2021 par le Département des Sciences des Denrées alimentaires de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULiège, en collaboration avec la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech.

## PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation comprend deux partims indépendants structurés en « unité d'enseignement », pour un total de 20 crédits ECTS répartis sur une période de 2 ans et dispensés par une équipe mixte de professeurs de l'ULiège et d'experts de terrain :

- ▶ **Partim 1 : Finalité maîtrise des risques (12 crédits)**
  - › UE1 Fondamentaux de la salubrité alimentaire (5 ECTS)
  - › UE2 Management de la salubrité des aliments (3 ECTS)
  - › UE3 Portfolio I (4 ECTS)
- ▶ **Partim 2 : Finalité Contrôles de la chaîne alimentaire (8 crédits)**
  - › UE4 Contrôles de la Chaîne alimentaire (4 ECTS)
  - › UE5 Portfolio II (4 ECTS)

Ces modules permettent de maîtriser la théorie et la mise en pratique en faisant référence aux meilleures pratiques et à la norme internationale ISO 22000. Des cas pratiques et des ateliers viendront illustrer et conforter les acquis.

**Le programme complet de la formation est disponible sur :**  
[www.programmes.uliege.be/info/securite-sanitaire-aliments](http://www.programmes.uliege.be/info/securite-sanitaire-aliments)

## ÉVALUATION

Chaque unité d'enseignement (UE) est évaluée indépendamment l'une de l'autre. Toutes devront être réussies pour obtenir le certificat.

## À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

Ce certificat est accessible aux candidat·e·s disposant d'au moins un bachelier dans le domaine de la biologie ou de la chimie (pris au sens large).

## CONDITIONS D'ACCÈS

### ► CONDITIONS D'ADMISSION

À défaut de ce qui précède, le·la candidat·e, pour son inscription, aura deux années d'enseignement supérieur et pourra valoriser une expérience de 5 ans en entreprise agro-alimentaire. Dans ce cas, le·la candidat·e soumettra son dossier auprès du jury, qui acceptera ou non l'inscription du candidat à ce certificat.

### ► COÛT DE LA FORMATION

499 € par partim.

## INFOS PRATIQUES ET INSCRIPTION

### ► ORGANISATION DE LA FORMATION

Les cours des deux partims seront étalés sur une période de 2 ans à partir de septembre 2023 (le 1<sup>er</sup> partim se donnera toutes les années académiques impaires (ex : 2023-2024), le 2<sup>e</sup> partim toutes les années paires). La formation se dispensera sur le campus du Sart Tilman à raison d'un ou deux jour(s) par semaine, à partir de septembre. Un horaire sera établi en début d'année académique.

Il sera indispensable de disposer d'abord du premier partim (« Maîtrise des risques ») pour pouvoir s'inscrire au deuxième partim (« Contrôles de la chaîne alimentaire »).

### ► INSCRIPTION

Les candidatures sont à adresser par e-mail au promoteur du certificat : [nkorsak@uliege.be](mailto:nkorsak@uliege.be) avant le 10 septembre 2023.

Nombre maximum d'inscrits : 10

Nombre minimum d'inscrits : 3

## CONTACT

### Responsable académique

Professeur Nicolas Korsak  
Département des Sciences des Denrées alimentaires  
Faculté de Médecine vétérinaire de l'ULiège

[nkorsak@uliege.be](mailto:nkorsak@uliege.be)

+32 4 366 40 40

### Cellule de formation continue

[Formation.continue@uliege.be](mailto:Formation.continue@uliege.be)

+32 4 366 91 07