

M00C sur les risques dans la chaîne alimentaire

19 décembre 2024



Risques chimiques et biologiques dans la chaîne alimentaire

Partie **Risques chimiques**

L'université de Liège propose, sur la [plateforme FUN](#), deux M00C complémentaires sur les risques chimiques et biologiques dans la chaîne alimentaire. Un module commun aux deux cours définit les notions de « risques » et de « dangers », et présente les enjeux de leur maîtrise. Après avoir introduit les risques chimiques, le premier M00C aborde les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, les additifs, les contaminants et les allergies. Le M00C sur les risques biologiques classe ceux-ci selon la catégorie d'agents (parasite, bactérie et virus) et les toxines bactériennes.

Source : [France université numérique](#)