



DISTRIBUTION | BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION SANITAIRE

OBJECTIFS | Respecter les exigences réglementaires spécifiques aux Produits de la Mer

- Appliquer le « Paquet Hygiène »
- Répondre aux exigences qualitatives des clients
- Prévenir le risque sanitaire en Produits de la Mer

PROGRAMME

- Définition de l'hygiène alimentaire, l'importance d'une hygiène maîtrisée
- Réglementation en vigueur
 - Objectifs du « Paquet Hygiène »
 - Synthèse des exigences des règlements CE 852 et 853/2004, CE 178/2002, CE 2073/2005
 - Contrôles des services officiels, Prise en compte des attentes magasins
- Gestion de la qualité en Produits de la Mer
- Risque sanitaire en Produits de la Mer
- Respect de la chaîne du froid et des bonnes pratiques d'hygiène (produits, locaux, environnement, personnel, matériel, méthodes)
- Formalisation des autocontrôles
- Présentation des principes de la méthode HACCP
 - Objectifs et enjeux
 - Principes de base
 - Synthèse des dangers physiques, chimiques, phytotoxiques et microbiologiques
 - Test d'évaluation des acquis

PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Etre salarié en poissonnerie, mareyage, conchyliculture
- S'impliquer lors de la formation
- Etre en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

INTERVENANT

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluation par le formateur : mise en situation de vente (remise d'une attestation de formation individualisée)
- Évaluation par le stagiaire : questionnaire d'évaluation
- Evaluation par le dirigeant : entretien post-formation

MODALITES *

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corriger
- Rôle du formateur : apport théorique et évaluations des acquis
- Matériel utilisé : diaporama, documents techniques
- Documents remis aux participants : contenu du cours et documents techniques
- Participation à des mises en situations et échanges

* **CONTENU** | Le contenu et l'organisation de la formation seront adaptés à la demande et aux spécificités du client.