



## HYGIENE ALIMENTAIRE | MAITRISE DU PARASITISME EN CRIEE ET MAREYAGE

### OBJECTIFS | Maitriser le risque sanitaire lié au parasitisme en Produits de la Mer

- Identifier les principaux parasites
- Valider un plan de contrôle visuel du parasitisme

### PROGRAMME |

- Les différents parasites et le cycle de développement des anisakidés
- Les zones de capture et espèces sensibles
- Les risques sanitaires associés au parasitisme
- Le contexte réglementaire & les obligations des opérateurs de la filière pêche
- Le contexte commercial : les plans de contrôle des acheteurs & la gestion des non-conformités
- Les moyens de prévention à mettre en œuvre à la première vente, à la transformation & distribution des produits
- Formalisation du plan de contrôle interne sur les espèces ciblées : Echantillonnage, critères & règles de décision, enregistrements ; parallèles avec les procédures mareyeurs/grossistes/enseignes

### PRÉ-REQUIS | Conditions de réussite

- Personnel de tri en criée et mareyage
- S'impliquer lors de la formation
- Être en mesure de mettre en pratique les techniques présentées lors de la formation

### MODALITES D'EVALUATION |

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

### INTERVENANT |

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

### MODALITES | \*

- Durée : 7 heures sur 1 jour sur site
- 1 à 8 personnes maximum
- Modalités pédagogiques : exposé, échanges d'expériences, mise en situation et corrigé
- 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.