



POISSONNERIE | 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.