

HYGIENE ET REGLEMENTATION

MAITRISER LES EXIGENCES SANITAIRES DES PRODUITS DE LA MER

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

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation par le formateur : mise en situation et reformulation

INTERVENANT

- Formateur spécialisé en poissonnerie et produits de la mer

MODALITÉS *

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- 1 à 8 personnes maximum
- Méthodes : apports théoriques, échanges, mises en situation.
- Supports remis : documents pédagogiques et techniques

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



ZA de Kerannou - 29250 Saint Pol de Léon



contact@fedr.fr



02 98 15 81 15



fedr.fr

SARL capital de 8000€ - Siret 499 456 473 00010 - Organisme de Formation N°53 29 08206 29 déclaré auprès de la préfecture de Bretagne