

# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET RÉGLEMENTATION EN 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 REUSITE

- 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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES\*

- Durée : 7 heures sur 1 jour
- Outils et techniques pédagogiques :
  - Diaporama
  - Documents
  - Elaboration des supports d'auto contrôles

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