

PROGRAMME

OBJECTIFS

Connaître et appliquer la réglementation en hygiène des aliments.

Connaître les points clés à maîtriser et les éléments de surveillance à respecter pour une application efficace des bonnes pratiques d'hygiène.

PUBLIC / PRE-REQUIS / EFFECTIF

Toute personne travaillant dans le domaine des produits de la mer, n'ayant jamais suivi (ou pas suivi depuis plus de 3 ans) de formation hygiène. Conditions optimales : groupes de 8 personnes maximum.

DUREE

1 jour (7 heures).

MOYENS PEDAGOGIQUES TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Stage animé par un ingénieur agro-alimentaire, spécialisé en hygiène et H.A.C.C.P.

Exposés, exercices en petits groupes, interactivité permanente.

Support pédagogique remis à chaque participant.

METHODE ET OUTILS D'EVALUATION / SANCTION DE LA FORMATION

À chaque phase du programme, un bilan oral est effectué par s'assurer de la compréhension de chacun. En fin de formation un questionnaire est complété et une note minimale de 10/20 est nécessaire pour valider la formation. Un certificat de réalisation sera délivré une fois la formation validée.

REGLEMENTATION ET ENJEUX

Les textes du Paquet Hygiène
Le GBPH « Poissonnier détaillant »
L'agrément sanitaire

NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

Produits de la mer : des aliments à risque
La chaîne de transmission des agents pathogènes
Les répercussions sur la santé

POINTS CLES A RESPECTER

L'hygiène des manipulateurs
propreté corporelle
lavage des mains
état de santé
L'entretien de l'environnement de travail
rangement des installations
nettoyage et désinfection
gestion des déchets
La qualité des produits
réception des matières premières
gestion des stocks
transformation de produits
maîtrise du froid

DIFFERENTS DANGERS

Les TIAC
Les parasites
L'histamine
Les métaux lourds
Les phycotoxines

CONTROLES EXISTANTS

Les autocontrôles
Les contrôles externes

Tarifs :

Session inter-entreprise : 110 € H.T/participant
Session intra entreprise : sur demande en fonction des horaires, des participants et des besoins spécifiques