

HYGIÈNE ALIMENTAIRE À BORD DES NAVIRES DE PÊCHES



LA FORMATION

La directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 et le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précisent que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

Le respect de quelques mesures d'hygiène simples permet de réduire notablement le risque de toxi-infection alimentaire. Elles sont complémentaires de celles citées précédemment et sont non exhaustives. Elles reposent sur les trois grands principes de l'hygiène alimentaire : éviter la contamination des aliments, limiter/ralentir le développement des germes de contamination et détruire la flore pathogène.

Le cadre législatif recommande une mise à jour toutes les cinq années de cette formation.



LES OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la pêche et la vente de produits de la mer.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène appliqués à la pêche et la vente de produits de la mer.



MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Outils :

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, vidéo, PowerPoint.
- Le formateur s'appuiera sur des cas pratiques et des exercices pratiques et mise en situation sur un site.

Méthode :

Formation interactive, basée sur une présentation du formateur, des échanges avec les stagiaires et des mises en situation via des cas pratiques et exercices.

Evaluation :

- Evaluation théorique sous la forme d'un QCM

LE LIEU

La formation se déroulera
en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Établissement Public Territorial
de la Collectivité de Saint-Barthélemy
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 05 90 27 12 55
Port : 06 90 68 51 04
gregory.guerot@cemstbarth.com



PROGRAMME

1. Contexte réglementaire
2. Généralités - Description des principaux dangers
3. Les Dangers Biologiques
4. Les Dangers Chimiques : (hydrocarbures ; métaux lourds ; dioxine ...)
5. Les altérations de la fraîcheur :
6. Dangers liés aux matières premières, au matériel et à l'équipement
7. Matières premières et intrants
8. La main d'œuvre
9. Matériel & Equipement
10. Milieu (conception ; équipement ; maintenance)
11. Méthodes de travail
12. La traçabilité des produits de la pêche
13. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser le français à l'écrit et à l'oral
- Être marin pêcheur

Le nombre de participants est limité à 5 minimum et à 10 maximum par session.

LA DURÉE

La formation dure 14h réparties sur 2 jours.



PUBLIC CONCERNÉ

- Marin-pêcheur

PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.



FINALITÉ

- Attestation de formation
 - Certificat de réalisation de formation
 - Attestation Préfectorale HACCP
- Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponible sur demande. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches

POUR VOUS INSCRIRE,
NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN
D'INSCRIPTION QUE VOUS TROUVEREZ EN ANNEXE
A NOUS ENVOYER PAR COURRIEL À
gregory.guerot@cemstbarth.com