

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE A BORD DE NAVIRES EXPEDITEURS DE COQUILLAGES ET SENSIBILISATION AUX PRINCIPES DE L'HACCP

TITRE(S) VISE(S)

- Attestation de formation « Les bonnes pratiques d'Hygiène à bord des navires expéditeurs de coquillages et sensibilisation aux principes HACCP »

TEXTE(S) DE REFERENCE

- Depuis la mise en place en janvier 2006 du « paquet hygiène », les opérateurs de la filière pêche sont responsabilisés quant à la traçabilité des produits mis sur le marché. Ils doivent démontrer que leurs moyens et leur pratique sont conformes aux recommandations de la réglementation.

Dans le cas du transport de coquillages, les produits ne peuvent être mis sur le marché que par une structure préalablement agréée (établissement ou navire).

La procédure d'agrément sanitaire des navires expéditeurs de coquillages est définie par des dispositions minutieuses telles que précisées par l'arrêté du 08/06/2006 modifié par arrêté du 04/08/2016, relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène inspirées de la méthode HACCP devient ainsi une obligation réglementaire. La formation constitue le principal support pour la diffusion, la transmission et la vulgarisation de ces notions auprès des publics concernés. Dans le cas présent, elle constitue un prérequis pour l'obtention de l'agrément sanitaire des navires expéditeurs de coquillages de pêche. Le dossier de demande d'agrément doit comporter des éléments constitutifs d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) dont notamment la justification d'une formation en la matière d'au moins un membre du personnel.

PUBLIC(S) CONCERNE(S), CONDITION(S) D'ADMISSION, PREREQUIS FORMATION

- Patrons armateurs, marins pêcheurs à bord des navires de pêche expéditeurs de coquillages
- Aucune condition d'admission particulière, ni de prérequis formation
- Vous êtes en situation de handicap, merci de vous rapprocher de la référente handicap du CEFCM qui analysera votre demande et vos besoins d'accompagnement : isabelle.riou@cefcfm.fr

FINALITE(S), OBJECTIF(S) DE LA FORMATION

- Sensibiliser les marins (patrons armateurs et marins pêcheurs expéditeurs de coquillages) aux principes d'hygiène et de salubrité des produits, à l'analyse des risques sanitaires selon la démarche HACCP et à la constitution du dossier d'agrément. Cette formation est un prérequis pour tout navire désirant obtenir un agrément sanitaire en tant que navire expéditeur de coquillages.

CONDITIONS DE DELIVRANCE DE L'ATTESTATION ET/OU DU TITRE

- Avoir suivi la formation
- L'évaluation des acquis s'effectue tout au long de la formation et via un test (type Quiz, QCM ou questions à l'oral ...) réalisé en fin de formation

DUREE(S) DE FORMATION

- 7 h 00

MODALITE(S) DE FORMATION, EFFECTIFS (SEUILS) PAR SESSION

- Formation théorique dispensée en centre et en présentiel
- Salle de cours standard équipée d'un tableau ou paperboard et d'un vidéoprojecteur
- Stages INTER ou INTRA entreprise(s)
- De 8 à 24 stagiaires

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Fiches techniques et données économiques des pêcheries
- Principaux dangers sanitaires et mesures préventives
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- La méthode HACCP (principes des 5 M)
- La traçabilité
- La gestion des produits non conforme.
- Architecture du dossier d'agrément

DEROULE DE LA FORMATION

■ **Matin**

- . Accueil
- . Données économiques des pêcheries
- . Sensibilisation des apprenants aux principes d'hygiène et principes de l'HACCP

■ **Après-midi**

- . Architecture du dossier de demande d'agrément sanitaire et comment le remplir à partir du [Guide de Bonnes Pratiques](#)
- . Evaluation des acquis (via un Quiz, QCM ou questions à l'oral ...)
- . Debriefing et enquête de satisfaction

INTERVENANT(E)(S)

- Formation animée par un intervenant spécialisé dans les domaines de formation relatifs au traitement et à la conservation des captures, à la transformation des produits de la mer et d'eau douce, à la vente et la commercialisation de ces produits, au respect des règles de qualité et d'hygiène (norme iso 9001 : 2000, HACCP et bonnes pratiques ...)

DATES, HORAIRES & SITES DE FORMATION

- Dates : Consulter le calendrier des formations sur notre site ou nous contacter
- Horaires : de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
- Lieu(x) de formation : Possibilité de mise en œuvre de la formation sur l'ensemble de nos sites de formation ou chez le client, à sa demande dans le cas d'une session Intra entreprise

COÛT ET FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Nous consulter, diverses possibilités de financement existent selon votre situation ou votre statut (salarié.e, indépendant.e, demandeur.euse d'emploi, autre ...)
- Formation non éligible au CPF