



UNPF/AFPF

6 rue des Frères Montgolfier ZA la Tourelle 2 – 22400 NOYAL

Tél. : 09 81 44 44 43 / mail : afpf@uniondelapoissonnerie.net

SIRET : 507 700 664 00034 / APE 8559A / N° déclaration d'activité : 53220837422



PROGRAMME FORMATION **Hygiène et guide de bonnes pratiques**

Durée : 1 jour (7h) comprenant 2 pauses de 20 minutes / Lieu : en salle

Public visé : chef d'entreprises et employés du secteur de la poissonnerie

Prérequis : aucun

Objectifs :

- Approche de la nouvelle réglementation européenne
- Approche de la notion de sécurité alimentaire
- Connaissances théoriques sur les facteurs de contamination
- Mise en pratique des préconisations du Guide de Bonnes Pratiques Poissonnier

Contenu de la formation

Réglementation européenne

- La réglementation française et européenne
- Le « Paquet Hygiène » : que contient-il et en quoi sa connaissance est utile pour l'entreprise?

Approche de la méthode HACCP

- La méthode HACCP ?
- L'HACCP au bénéfice de l'entreprise

Types de contamination, vecteurs et conditions

- Biologique, physique et chimique
- Les contaminants inhérents aux produits
- Les facteurs d'altération
- Les germes pathogènes, les toxiques, les parasites

Les grands principes d'hygiène

- Les intoxications alimentaires : origines et causes
- Approche du risque microbien
- Risques spécifiques liés à la commercialisation des produits
- Contamination : comment la maîtriser ?
- Les moyens de nettoyage et/ou de désinfection à mettre en œuvre au cours de l'activité

Le Guide de Bonnes Pratiques Poissonnier : un outil de référence !

- Prise en main du document : sa conception, son organisation, sa praticité
- Analyse de quelques pratiques techniques spécifiques

- Critères de fraîcheur et d'altération, contrôles et appréciation
- Conditions d'une bonne pratique lors de la préparation et la transformation des produits
- L'environnement professionnel
- L'hygiène du personnel

Les surveillances

- Organisation des surveillances (températures, plan de nettoyage et de désinfection, etc) : contrôles et enregistrement
 - Quelques exemples simples de contrôles microbiologiques des surfaces à mettre en œuvre en entreprise
-

Moyens pédagogiques et d'encadrement :

- Mise à disposition des participants d'une salle de formation.
- Guide bonnes pratiques d'hygiène poissonnier détaillant.
- La formation sera assurée par Monsieur Emmanuel LE COZ, formateur AFPP.

Validation (type, modalités d'organisation...) :

- Feuille d'émargement
- Questionnaire d'évaluation distribué aux participants afin qu'ils puissent faire le point sur leur pratique.