

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE EN CONCHYLICULTURE (S7) <i>Un plan de maîtrise sanitaire efficient</i> <i>pour une meilleure commercialisation des productions conchyliques</i>	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Qualification des dangers de l'activité - microbiologiques - phycotoxiques - physiques - chimiques - allergiques Partie 2 : Les mesures de maîtrise des dangers - personnel - environnement de travail, locaux, équipements - qualité de l'eau et purification - entreposage, conditionnement, transport des produits - gestion des déchets Partie 3 : Suivi documentaire - rappels sur l'analyse des dangers - Plan de Maîtrise Sanitaire - traçabilité - gestion des non conformités - points essentiels de la commercialisation des produits	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Garantir la qualité des produits conchyliques commercialisés par la bonne application du plan de maîtrise sanitaire	Mesurer le risque sanitaire à chaque étape du processus Appliquer ou faire appliquer les procédures du Recueil Assurer la traçabilité des produits et des actions de la table à la table
Public et prérequis	
Public : Exploitant conchylicole ou salarié d'une exploitation conchylicole Prérequis : Avoir pris connaissance du recueil des réflexes en conchyliculture établi par le CRCM	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Ateliers de mise en situation Utilisation du recueil des réflexes en conchyliculture Présentation d'un résultat d'analyses	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective du travail en ateliers Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation