Les bonnes pratiques d'hygiène à bord des navires expéditeurs de coquillages et sensibilisation aux principes de l'HACCP

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1902031F — Mise à jour : 27 mai 2026

Organisme responsable : **CEFCM CONCARNEAU**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, les patrons armateurs et marins pêcheurs expéditeurs de coquillages auront été sensibilisés aux principes d'hygiène et de salubrité des produits, à l'analyse des risques sanitaire selon la démarche HACCP et à la constitution du dossier d'agrément.
Cette formation est un prérequis pour tous navires désirant obtenir un agrément sanitaire en tant que navire expéditeur de coquillages.

Programme

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

Déroulé de la formation

- Matin : accueil, données économiques des pêcheries, sensibilisation aux principes d'hygiène et de l'HACCP
- Après-midi : architecture du dossier de demande d'agrément sanitaire et comment le compléter à partir du Guide de Bonnes Pratiques, débriefing

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2302890S	Présentiel	Paimpol	01/09/2026	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #1902031F