Agrément Sanitaire

MAJ 01/01/2024

Lycée Professionnel Maritime et Aquacole Daniel Rigolet
Rue Matignon
50100 CHERBOURG EN COTENTIN
☎: 02 33 44 74 40
fc-lpma-ch@developpement-durable.gouv.fr

PRÉREQUIS :
❑ Être âgé d'au moins 18 ans

MODALITÉS D'ACCÈS :
❑ Remplir un dossier d'inscription
❑ Avoir un financement

OBJECTIFS :

Cette formation a pour objectif de sensibiliser les marins 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.

MODULES	DESCRIPTIF	DURÉE EN HEURES	TARIFS EN € (non soumis à la TVA)
RESPONSABILITÉ DE LA MISE EN MARCHÉ	Principes règlementaires de l'agrément / obligation de résultat / obligation formation du personnel / niveaux de responsabilité du personnel	1	159
RISQUES SANITAIRES	Risques physiques, chimiques et biologiques / suivi du classement sanitaire des zones de pêche / gestion des hydrocarbures, des déchets et des produits d'entretien du navire		
ETAT DE SANTÉ ET HYGIÈNE DU PERSONNEL ET DES TENUES VESTIMENTAIRES	Visite médicale d'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires / lavage des mains et des tenues vestimentaires	1	
PROPRETÉ DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX	Visuelle et bactériologique / nature des matériaux / dispositifs d'évacuation des déchets		
MÉTHODES DE TRAVAIL	Marche en avant dans le temps ou l'espace / contamination croisée / séparation des activités / cloisonnement du parc / respect des températures		
UTILISATION DE L'EAU	Eau de mer propre, eau potable, glace / mode d'approvisionnement et d'utilisation / circuits de pompage / stockage / viviers / arrosage des coquillages	1	
STOCKAGE DES COQUILLAGES	Température / humidité / protection		
TRAÇABILITÉ	Enregistrements des zones de pêche et des destinataires / définition des lots / étiquetage sanitaire / gestion des non-conformités / retraits et rappels des produits	1	
PLAN DE NETTOYAGE DÉSINFECTION PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES AUTO CONTRÔLES	Procédure de nettoyage / périodicité / nature et mode d'emploi des produits utilisés Procédure / stockage des produits Propreté du matériel, des tenues et de locaux / intégrité et vivacité des coquillages / plan d'analyses bactériologiques	1	
Dossier-type de la demande d'agrément sanitaire / Guide national des bonnes pratiques d'hygiène à bord des navires de pêches expéditeurs de coquillages / Guide NFM de bonnes pratiques de pêche / Suivi de dossier de demande d'agrément sanitaire		2	
TOTAL PARCOURS COMPLET		7	

MODALITÉ D'ÉVALUATION :

Agrément Sanitaire

MAJ 01/01/2024

COMPÉTENCES	Commercialiser les produits de la pêche en respectant les règles spécifiques d'hygiène.
APTITUDES	Cette formation est un prérequis pour tout navire désirant obtenir un agrément sanitaire en tant que navire expéditeur de coquillages.
MÉTIERS VISÉS ET DÉBOUCHÉS	L'agrément sanitaire permet aux pêcheurs de coquillages qui conditionnent à bord de leur navire, en vue de la commercialisation directe au consommateur.
MÉTHODES MOBILISÉES	Méthodes expositives , cours pratiques et théoriques Support de cours papier – Salle de cours équipées de vidéoprojecteur – supports numériques – Diaporamas projetés – Vidéos pour illustrer des situations…. Guide de bonnes pratiques de pêche Pas de formation à distance
DOMAINES ABORDÉS EN ENTREPRISE	Pas de période en entreprise pour cette formation
SUITE DE PARCOURS	Néant
ÉQUIVALENCE - PASSERELLE	Néant
MODALITÉS DE CONTRÔLE - ASSIDUITÉ	L'assiduité doit être constante et obligatoire. Des feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
DELAIS D'ACCES	Variable suivant le type de financement

FINANCEMENT POSSIBLE :

- CPF
- Financement personnel
- OCAPIAT via l'employeur
- OPCO…

Code RNCP/RS : Aucun

Certificateur : Aucun

En 2023
Aucun Candidat présentés

Le référent handicap du LPMA Daniel Rigolet : Vincent LEQUENNE Directeur ☎ : 02 33 88 57 10 ✉ : vincent.lequenne@developpement-durable.gouv.fr

Attention : Tous les candidats sont soumis à l'aptitude d'un Médecin des Gens de Mer (excepté pour la formation CQP Vendeur & Préparateur en Produit de la Mer)

Le responsable pédagogique et le référent handicap étudient la possibilité de l'intégration d'une personne en situation de handicap en fonction de sa problématique posée et de la possibilité d'accueil au sein de l'établissement.

LES LOCAUX SONT ÉQUIPÉS D'UN ASCENSEUR ET DE TOILETTES POUR PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE.