



CHAMBRE DE COMMERCE ET
D'INDUSTRIE DU MORBIHAN

PÔLE INNOMER
FORMATIONS PRODUITS DE LA MER
FORMATIONS AGRO-ALIMENTAIRES

CCI formation, partenaire tout au long de votre vie professionnelle.



METTRE EN PLACE LES BONNES PRATIQUES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

OBJECTIF

Donner les principaux outils pour la mise en application de la méthode dans une activité de transformation des produits de la mer.

► PUBLIC

Agent de maîtrise, responsable de production, responsable qualité.

► ORGANISATION

Durée : 1 jour.

Dates : 22 janvier / 12 février / 3 septembre / 12 novembre 2010.

Lieu : Lorient.

Prix : 290 €

Autre formule : nous consulter.

► PROGRAMME

Méthode H.A.C.C.P. appliquée aux produits de la mer

- Définition, origine.
- Points critiques.

Règles d'hygiène

- Règles relatives au personnel, au matériel, aux locaux et aux produits de la mer.

Nettoyage et désinfection

- Connaissance des produits.
- Matériels et méthodes de nettoyage.
- Sécurité.

Contrôle de l'hygiène

- Organismes de contrôle.
- Prélèvements.
- Interprétation des résultats d'analyse microbiologique.

Applications de la méthode H.A.C.C.P.

- Contrôles à réception des matières premières.
- Surveillance des températures.
- Plan de nettoyage / désinfection.

INFORMATION AU
02 97 64 04 54

www.formation.morbihan.cci.fr



CCI formation