

Formation « HACCP appliquée aux produits de la pêche »

Objectif global :

A l'issue de cette formation, les participants seront en mesure de mettre en place un système HACCP dans les établissements de transformation des produits de la pêche et dans les unités de production aquacole : mener l'étude, rédiger les documents et gérer le système, en se référant à la législation en vigueur.

Objectifs pédagogiques :

Connaitre les principes de bases de la démarche HACCP

- Identifier les dangers menaçant les produits de la pêche, analyser les risques et appliquer les mesures nécessaires pour y pallier.
- Etablir une démarche HACCP dans un port de pêche
- Etablir une démarche HACCP dans une unité de transformation des produits de la pêche
- Etablir une démarche HACCP dans une unité de production aquacole
- Mettre en place et/ou évaluer un programme d'autocontrôle.
- Acquérir les normes et les procédures de l'agrément sanitaire dans un établissement de transformation des produits de la pêche

Public cible :

Cette formation est dédiée aux vétérinaires du secteur public ou privé, en exercice ou à la recherche d'emploi, désirant acquérir des compétences dans le domaine du HACCP appliqué produits marins.

Contenu :

La formation portera principalement sur :

- les principes de base du HACCP
- la démarche HACCP appliquée aux produits de la pêche
- l'autocontrôle, les normes et la certification

Méthodes pédagogiques :

Parallèlement aux apports théoriques des formateurs, les méthodes pédagogiques mises en œuvre sont basées sur des exercices et des visites de terrain.

Formateurs :

Universitaires et vétérinaires ayant une expérience confirmée dans les domaines du HACCP

Lieu : Centre des stages de Chebba, Mahdia

Durée et Période : 4 jours , du 25 au 29 avril 2016

Prix : (Frais de la formation et du séjour en pension complète inclus):

- ✓ inscription individuelle: 400 DT
- ✓ prise en charge par un organisme: 500 DT