

OBJECTIFS

Mettre en place les mesures permettant d'assurer la maîtrise de la sécurité et de la salubrité des coquillages vivants. .

PUBLIC

Production/opérateurs
Responsable Qualité

DURÉE

01 jour / 08 heures

TARIFS

Intra-entreprise :
1200.00€/Jour

Interentreprises :
350.00€/Jour/personne

NOUS CONTACTER

Paris, Amiens, Reims,
Rouen, Troyes, Chartres.

SARL AQCF

Rue d'Amsterdam
ZAC Les Vallées
60110 AMBLAINVILLE

Tel : 03.44.52.15.46
Fax : 03.44.22.75.68

info@aqcf.eu

EXPÉDITION DE COQUILLAGES VIVANTS

Les principaux dangers

Les dangers liés aux coquillages

- ✓ Les dangers biologiques
Bactéries pathogènes, Virus,
Phycotoxines : PSP, DSP, ASP.
- ✓ Les dangers chimiques,
- ✓ Les dangers physiques.

Les dangers liés aux opérations

- ✓ Hygiène du personnel,
- ✓ Hygiène du matériel de manutention,
- ✓ Hygiène des locaux et des installations.

Le tri et le conditionnement des coquillages.

- ✓ Description de la méthode pour le triage des coquilles,
- ✓ Description de la méthode de vérification du calibrage.

Identification et traçabilité

- ✓ Définition des « lots »,
- ✓ L'étiquetage des produits,
- ✓ Les outils de traçabilité,
- ✓ Procédures de retrait et de rappel.

Surveillance

- ✓ Les autocontrôles et enregistrements,
- ✓ Plan de surveillance,
- ✓ La maîtrise des non-conformités.

Nettoyage et désinfection

- ✓ Procédures et méthode,
- ✓ Contrôle de l'efficacité.

