



## L'inspection des établissements conchylicoles

### Éléments de contexte :

Les établissements agréés pour la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants sont soumis aux prescriptions générales et spécifiques en matière d'hygiène. Ils doivent entre autres tenir compte, dans leurs plans de maîtrise sanitaire, des informations pertinentes sur les zones de production et être en mesure d'appliquer des procédures efficaces (d'autocontrôles, de traçabilité et de retrait) pour empêcher la mise en vente de produits susceptibles de présenter un risque pour le consommateur.

### Objectifs :

Bien connaître la réglementation, et les outils d'évaluation et de gestion des risques liés au milieu de production ;  
Savoir évaluer le PMS et notamment les points déterminants ;  
Harmoniser les pratiques d'inspection

### Public concerné :

Techniciens, IAE,...

### Contenu proposé :

Les outils de l'inspection ;  
Les risques sanitaires de la filière (travaux en groupe) ;  
Visite d'établissements ;  
Rédaction de rapports par les groupes, restitution, discussion ;  
La gestion des alertes en conchyliculture

### Intervenants :

Référents nationaux en produits de la pêche et d'aquaculture et formateurs spécialisés.

### Dates :

Du 17 au 19 octobre 2022

### Date limite d'inscription :

20 septembre 2022

### Durée :

**2 jours**

### Lieu :

Zone littorale

### Nbre de participants maximum :

**20**

### Responsable pédagogique :

Adel BEN YOUSSEF

### Responsable administratif :

Sylvie RANNEAUD

### Information :

Site Intranet : <http://intranet.infoma.agri/>  
Site Internet : [www.infoma.agriculture.gouv.fr](http://www.infoma.agriculture.gouv.fr)  
[formco.infoma@agriculture.gouv.fr](mailto:formco.infoma@agriculture.gouv.fr)

### Frais d'inscription :

242 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères

### Code RenoiRH formation :

**NINALS0030 – Session 2022-00001**

### Informations complémentaires