



# L'INTOXICATION ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**DURÉE**  
1 jour

**TARIF**  
Sur devis

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.

## OBJECTIFS

- Définir le cadre réglementaire d'une gestion d'alerte sanitaire alimentaire
- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Traçabilité (loi en vigueur) et gestion des non-conformités



## PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Tout personnel travaillant en restauration collective (fabrication et service)
- Tout personnel intervenant en qualité – hygiène et sécurité
- Prérequis : aucun



## OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique avec illustrations d'exemples concrets
- Fourniture clé en mains de procédures de gestion d'alerte sanitaire et de gestion des produits non-conformes
- Fourniture d'enregistrement(s) pour le suivi de gestion des produits non-conformes
- Etude de cas
- Projection d'un diaporama en Powerpoint
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant



## ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

## PROGRAMME

- Définition d'une TIAC
- Cadre réglementaire d'une gestion d'alerte sanitaire en Europe et en France
- Aliments et risques associés : microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Les principales bactéries pathogènes d'origine alimentaire : *Listeria monocytogenes* ; *Salmonella* ; *Bacillus cereus* et *Staphylocoques* à coagulase +
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (retrait, rappel) intégrées au plan de maîtrise sanitaire
- Exemples d'intoxications alimentaires publiées dans la presse

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »



**LDA53**  
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

Pour plus d'informations, contacter le LDA53 : [Lda53@lamayenne.fr](mailto:Lda53@lamayenne.fr) ou 02.43.56.36.81  
LDA53 – 224, rue du Bas des bois - BP 1427 – 53014 LAVAL Cedex