



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

F.05 : L'INTOXICATION ALIMENTAIRE en RESTAURATION COLLECTIVE

FORMATION

DUREE

1 jour

TARIF

200 € / pers
(Déjeuner non compris)

LIEUX ET DATES

Période : mars à décembre 2023
Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier
Date : mercredi (ou autre sur demande)
Groupe de participants : entre 6 et 12

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 et gestion des non-conformités

PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : toute personne travaillant en restauration collective (fabrication et service) et /ou intervenant en qualité – hygiène et sécurité
- Prérequis : aucun

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama (illustrations d'exemples concrets)
- Fourniture de documents pour la gestion d'alerte sanitaire et la gestion des produits non-conformes
- Support de formation papier remis en fin de stage à chaque participant

ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM (support dématérialisé : Klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (support dématérialisé : Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire

PROGRAMME

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

« 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. »

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

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.