

#### DUREE

1 jour

#### TARIF

220 € / pers  
(Déjeuner non compris)

#### LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2024  
Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier  
Date : mercredi (ou autre sur demande)  
Groupe de participants : entre 6 et 12



#### OBJECTIFS DE FORMATION

- Expliquer le cadre réglementaire d'une gestion d'une alerte sanitaire alimentaire en France
- Décrire les principales bactéries pathogènes dans les aliments et leurs caractéristiques de développement
- 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



#### MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



#### INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



#### ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid 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 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.*