



# LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

## F.03 : Votre PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) en restauration collective - Clés du succès – Module 3 La procédure de retrait-rappel des produits et traçabilité

**FORMATION**

### DUREE

0,5 jour

### TARIF

Nous consulter

### LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2025

Lieux : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi après-midi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 12



### OBJECTIFS DE FORMATION

- Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène (règlements CE n°852 et 853/2004)

- Disposer des connaissances pour rédiger la partie 3 de votre référentiel de cuisine sur :

La gestion des aliments non conformes (matières premières et aliments finis)

La traçabilité (éléments de preuve ; documentation interne et externe, classement ; archivage)



### PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable et second de cuisine

- Prérequis : avoir suivi une formation initiale sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et avoir participé, de préférence, au module n°1 de la formation PMS en restauration collective



### 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

#### Partie III du référentiel de cuisine :

Définir ce qu'est un aliment non conforme sur le plan sanitaire

Définir le contenu de la procédure sur la gestion des aliments non conformes en fonction des cas :

- denrée sous contrôle du fabricant (retrait) et denrée distribuée (rappel)

- notification aux autorités sanitaires locales lors d'un autocontrôle bactériologique non satisfaisant

- alerte sanitaire : suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective

Définir le contenu de la procédure sur sa traçabilité interne et externe

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.*