



LA FORMATION PASSIONNÉMENT

## TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRE ET GESTION DE CRISE

### Objectifs généraux :

- Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments

### Objectifs pédagogiques :

- Identifier la nature d'une crise alimentaire
- Construire une représentation commune des toxi-infections alimentaires
- Cerner les responsabilités et les obligations administratives en cas de crise
- Savoir mettre en œuvre les différentes étapes de la gestion d'une crise alimentaires

### Public-cible

Responsables de restauration collective

#### Particularités pédagogiques :

Alternance apports théoriques, Études de cas et échanges d'expériences.

#### Pre-requis :

Aucun

### Programme

#### Clarification de concepts :

Toxi-infections, Toxi-infection d'origine alimentaire

#### Rappel des dispositifs réglementaires à la prévention des risques :

- Le « paquet hygiène »
- La méthode HACCP

#### Les causes des intoxications alimentaire : TIAC

#### L'état de crise : Obligations réglementaires, gestion administrative

#### L'accompagnement de l'enquête sanitaire : utiliser le système de traçabilité

#### Communication et circulation des informations en situation de crise

<http://www.condorcet.net>

*Papier recyclé*