

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ERTIAC

Savoir réagir en cas de TIAC en restauration

Contexte : Avec près de 1800 notifications de toxi-infections alimentaires collective déclarées chaque année en France, un établissement de restauration sera forcément confronté à la survenance d'une TIAC (supposée ou avérée). Ce module de formation vous permettra de savoir gérer cette crise que ce soit d'un point de vue sanitaire ou administratif. La question des relations avec les pouvoirs publics ou de la maîtrise de la communication seront également abordées.



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de savoir réagir en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Objectifs opérationnels :

Comprendre les différentes étapes de déclenchement d'une TIAC

Connaître les germes responsables des TIAC

Comprendre les actions à entreprendre en cas de TIAC

Apprendre à structurer un dossier TIAC

Savoir gérer les relations avec les services officiels

Maîtriser sa communication en interne / externe



Pour qui ?

Public :

Encadrement des établissements de restauration. Service Qualité enseigne

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments, en microbiologie.
- Une bonne connaissance des process enseigne.
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Introduction :

Mr et Mme Lepic tombent malade...que ce passe t'il maintenant ?

Les différentes étapes de gestion d'une TIAC

Les actions immédiates :

De l'appel du client au déclenchement de la cellule de crise

Les germes responsables de TIAC

Opportunité de contre analyse / contre audit

Le dossier de gestion de crise

Plats témoins : rôles et règles de constitution

La traçabilité : retrouver les denrées concernées

Les autocontrôles et enregistrements : éléments à décharge

La visite de la DDPP

Comment interagir avec les pouvoirs publics

Les conséquences d'une TIAC

Maîtriser sa communication en interne / externe



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Cette formation balaie en une demi journée les différents aspects de la gestion des TIAC, non seulement les aspects techniques mais également les aspects humains pour accompagner les chefs gérants dans cette épreuve.



ERTIAC



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

