

LISTERIA MONOCYTOGENES ET PRODUITS PRÊT À MANGER : ADAPTER SON DOSSIER DE DURÉE DE VIE À LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION —



LOPEZ RIZO Carolina
Ingénieure en
biotechnologies

Autres experts
JEUGE Sabine

Classe virtuelle **4 heures**
Lieu de la formation **Classe Virtuelle**
Tarif **400 €**

Dates de la formation
Session n°1 18/09/2026

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Pour qui ? —

- Les responsables qualité des entreprises du secteur viande.
 - Les ingénieurs et techniciens du service R&D
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Déterminer les durées de vie microbiologiques des produits selon le cadre réglementaire 2026, en intégrant le classement PAM/non PAM, le mésusage et le risque *Listeria monocytogenes*

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Avoir connaissance des principes HACCP et PMS

Méthode pédagogique —

Formation organisée en études de cas prenant en compte les différentes sources de variabilité.
Exposés et échanges

Formation animée par la représentante Ifip du RMT
« Qualima - durée de vie microbiologique des aliments » fondée sur la mallette pédagogique ACTIA-DGAI-Qualima pour la formation des inspecteurs et opérateurs du secteur agroalimentaire



[Version en-ligne](#)

Contexte réglementaire avec Mise à jour - 1h00

Détermination des durées de vie microbiologiques - 3h00

- Comment classer mes produits en PAM ou non PAM. Mésusage.
- Comment justifier la non-croissance de *Listeria monocytogenes* dans mon produit.