

MAÎTRISER LES LISTERIA EN CHARCUTERIE-SALAISSON - 2026 (SUR MESURE) —



PIERRON Etienne
Docteur Vétérinaire, DMV -
Expert en sécurité sanitaire
des produits et des procédés

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Mise en pratique sous forme de travaux de groupe sur le cas de l'entreprise et ses produits
Construite sur le cas de l'entreprise, la formation s'appuiera sur une journée de préparation sur site

Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les listeria
Prendre conscience des enjeux de la maîtrise de Listeria pour mieux l'intégrer dans sa fonction
Evaluer les bonnes pratiques actuelles par rapport à l'enjeu Listeria monocytogenes
Mettre en place un suivi de la maîtrise des listeria dans l'entreprise

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 —

Aucun

Méthode pédagogique —

Mise en pratique sous forme de travaux de groupe sur le cas de l'entreprise et ses produits
Construite sur le cas de l'entreprise, la formation s'appuiera sur une journée de préparation sur site



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Contexte sanitaire : pourquoi maîtriser les listeria ? - importance sanitaire et commerciale pour les produits de charcuterie salaison

- Les contraintes réglementaires et médiatiques
- Les référentiels clients

Listeria principales caractéristiques : Ecologie générale ; Epidémiologie ; Sources de contamination...

Prévention contre les listeria

- Surveillance des sources (approvisionnements, environnement de production, porteurs sains ...)
- Maîtrise des transferts et du développement de listeria, spécificités concernant le nettoyage-désinfection et la formation des biofilms
- Outils de maîtrise de la contamination et indicateurs
- Listeria dans le GBPH industrie charcutières
- Présentation des chartes sécurité produit

Comment agir en cas de détection sur autocontrôle ou sur information client

- Caractérisation du produit défectueux
- Caractérisation du procédé défectueux
- Investigation de la contamination
- Révision des procédures HACCP
- Communication interne
- Présentation du protocole pathogène

Mise en pratique : Analyses des pratiques « terrain » actuelles vis à vis du danger listeria - 50 % du temps de formation