

# **MAÎTRISER LES LISTERIA EN CHARCUTERIE-SALAISON - 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 connaitre les listeria Prendre conscience des enjeux de la maîtrise de Listeria pour mieuxl'intégrer dans sa fonction Evaluer les bonnes pratiques actuelles par rapport à l'enieu 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 maitriser 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 ...)
- Maitrise 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