

## MAÎTRISER LES LISTERIA EN CHARCUTERIE-SALAIISON



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

**Présentiel** **1 jour**  
**Lieu de la formation**  
**Tarif** **Sur demande**

### 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

### Programme de la formation

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