

### Objectifs

#### Compétences visées

- 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

### Pour qui ?

- Les collaborateurs du service qualité, conditionnement, maintenance et nettoyage du site
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Prérequis

Aucun

### Méthodes pédagogiques

- 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

### 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)*

## Programme

Formation Pratique

### 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

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

### Responsable de la formation

#### Etienne Pierron (Ifip)

- Docteur Vétérinaire
- Hygiène des procédés et sécurité des aliments en charcuteries
- Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP pour les industries charcutières

