



Maîtrisez le risque Listeria : Anticipez les nouveaux enjeux réglementaires dans les produits sensibles

Avez-vous intégré les nouvelles exigences réglementaires relatives à Listeria dans vos produits sensibles ?

26 mars 2026 - Avignon en présentiel - 7h

Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75 % d'atteinte des objectifs en 2025

99,80 % de satisfaction en 2025

Public visé :

Qualité, Laboratoire

Prérequis :

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

RMT QUALIMA

Contact(s) Pédagogique(s)

Catherine LEVESQUE,
Sylvie PERRET



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre le danger microbiologique Listeria monocytogenes
- Connaître les évolutions récentes de la réglementation
- Évaluer l'impact réglementaire sur les pratiques industrielles
- Mettre en place une stratégie de maîtrise du risque Listeria efficace et conforme
- Analyser des cas concrets pour consolider les acquis



Programme

9h - 12h30 :

- Contexte réglementaire et enjeux sanitaires liés à Listeria monocytogenes
- Listeria spp et Listeria monocytogenes : Bactériologie et épidémiologie de Listeria
- Écologie, survie et multiplication de Listeria dans les aliments

13h30 - 17h :

- Prévention et maîtrise du risque Listeria
 - Bonnes pratiques d'hygiène et procédures de nettoyage-désinfection
 - Zonage et flux de production
 - Gestion des zones à risque (froid, humidité, conception des équipements)
- Plan de surveillance environnementale, actions correctives en cas de détection



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



QUALITÉ DES PRODUITS



Maîtrisez le risque Listeria : Anticipez les nouveaux enjeux réglementaires dans les produits sensibles

Avez-vous intégré les nouvelles exigences réglementaires relatives à Listeria dans vos produits sensibles ?

26 mars 2026 - Avignon en présentiel - 7h

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08

lucile.bedel@foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2025 : 550,00€ HT

Non adhérent 2025 : 750,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris

Critt

AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 12/03/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Mise à jour : le
09/12/2025