



La maîtrise du risque lié aux listeria dans les produits prêts à consommer

Éléments de contexte :	Le risque sanitaire lié aux Listeria doit être pris en compte dans le plan de maîtrise sanitaire, en particulier pour les établissements qui mettent sur le marché des produits « prêts à consommer ». Il est important donc que les contrôles officiels permettent d'établir que les mesures de maîtrise permettent d'atteindre les objectifs de la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments.
Objectifs :	Être capable d'évaluer la capacité des professionnels à prévenir et à gérer les risques sanitaires liés aux Listeria dans les denrées prêtes à consommer
Public concerné :	Techniciens, IAE, chefs de services SSA,...
Contenu proposé :	Analyse du danger Listeria, Facteurs de maîtrise du risque et mise en oeuvre par les exploitants Réglementation applicable et instructions en vigueur PMS et Listeria dans les produits prêts à consommer Conduite à tenir
Intervenants :	Référents nationaux, DGAL, et formateurs spécialisés.
Dates :	Second semestre 2022
Date limite d'inscription :	xxx
Durée :	3 jours
Lieu :	Infoma - Corbas
Nbre de participants maximum :	20
Responsable pédagogique :	Adel BEN YOUSSEF
Responsable administratif :	Sylvie RANNEAUD
Information :	Site Intranet : http://intranet.infoma.agri/ Site Internet : www.infoma.agriculture.gouv.fr formco.infoma@agriculture.gouv.fr
Frais d'inscription :	363 € - Exonération des frais d'inscription pour les agents du MAA, du MTE, de leurs opérateurs et pour les agents des autres ministères
Code RenoiRH formation :	NINALS0032 – Session 2022-0001
Informations complémentaires	