Programme de Formation

Produit PAM ou non PAM ? impacts sur la gestion de Listeria et les obligations associées (réf : HS053)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : À distance

Contenu pédagogique

Public visé

Toute personne impliquée dans la mise en conformité réglementaire des produits PAM.

Objectifs pédagogiques

- Distinguer les aspects réglementaires entre les produits PAM et non PAM
- Identifier les impacts sur la gestion de Listeria monocytogenes
- Identifier et se mettre en conformité avec les obligations applicables depuis le 1er juillet 2026
- Décrire les solutions (challenge tests, modélisation, études de stabilité)
- Réviser son HACCP et son SMSDA en conséquence

Description

Cette formation clarifie la distinction entre aliments PAM et non PAM et monte en quoi cette classification conditionne l'évaluation et la maîtrise du risque listeria monocytogene.

Elle aborde les aspects réglementaires associés et les exigences à intégrer dans les plans de contrôle et la validation des durées de vie.

Contenu :

- Décryptage de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 « Dispositions règlementaires au regard du danger *Listeria monocytogènes* applicables à la production et la mise sur le marché de denrées d'origine animale ou en contenant prêtes à être cosommées »
  - Cadre réglementaire et définitions : Présentation des notions clés du cadre réglementaire applicable à *Listeria monocytogenes* dans les denrées prêtes à être consommées (PAM)
  - Principes de classification et critères applicables : Description de l'approche méthodologique proposée par la DGAL pour la classification des denrées (PAM / non PAM, croissance / non-croissance), exposé des critères microbiologiques associés
  - Maîtrise opérationnelle et contrôles : Description des attendus des autocontrôles (environnement, matières premières, produits finis) pour la DGAL, points de vigilance lors des contrôles officiels

- Connaître les solutions pour maîtriser le risque L. Monocytogènes (challenge-tests, modélisation, études de stabilité)
  - Les outils disponibles : Caractérisation produits, catégorisation vis-à-vis danger, challenge-test, microbiologie prévisionnelle, tests de vieillissement

- Adapter son HACCP et son SMSDA en conséqence
  - Maîtrise du danger Listeria via les PRP : gestion du nettoyage, gestion des flux, séparation des zones (high risk / low risk)…
  - Détermination des mesures de maîtrise et validation de celles-ci pour garantir la gestion du danger
  - Vérification de l'efficacité de la maîtrise : indicateurs pertinents, plan de contrôle environnemental

Prérequis

Connaissances de base en HACCP et gestion des risques microbiologiques.

Modalités pédagogiques

Pédagogie participative alternant la présentation d'exposés illustrés de supports documentaires, des échanges interactifs et des sessions de questions-réponses.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas ou de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr