



Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien  
Fédération des Industries Alimentaires Suisses  
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere

# **Formation continue de la fial consacrée à la gestion des bactéries Listeria dans les entre- prises du secteur alimentaire**

**Vendredi 3 novembre 2023 de 13h15 à 17h00  
Hôtel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern**

## Objectifs / contenu

Les bactéries *Listeria* constituent un défi souvent sous-estimé dans la pratique pour les entreprises du secteur alimentaire. L'OSAV a publié la lettre d'information 2020/7 sur l'application du critère de sécurité des denrées alimentaires relatif à *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à la consommation en 2020. Lors de cette formation continue, des cas pratiques seront présentés du point de vue de l'office fédéral, de l'exécution et de la pratique et vous recevrez des recommandations concrètes sur les mesures permettant aux entreprises du secteur alimentaire de combattre et de contrôler les bactéries *Listeria* ainsi que sur ce qu'il faut faire en cas de contamination.

## Date / heure

Vendredi 3 novembre 2023 de 13h15 à 17h15

## Lieu

Hôtel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern

## Langue

La manifestation se déroulera majoritairement en allemand avec traduction simultanée en français.

## Frais d'inscription

Les frais d'inscription s'élèvent à CHF 120.00 pour les participant-e-s dont l'entreprise est affiliée à la fial. Pour les autres participant-e-s, ils se montent à CHF 350.00 (plus TVA et taxes). Ils couvrent la documentation, les boissons ainsi que le café et les snacks pendant les pauses.

## Inscription

Les inscriptions sont uniquement acceptées par voie électronique, directement sur [fial-events.ch](https://fial-events.ch) ou sur [fial.ch/événements](https://fial.ch/événements). Le nombre de participants est limité, et les inscriptions sont prises en compte selon leur ordre d'arrivée. Les personnes inscrites recevront un courriel de confirmation avec un droit d'accès. **Délai d'inscription : 23 octobre 2023**. Si vous devez annuler votre inscription, nous vous rembourserons les frais d'inscription déjà versés (moins les frais de traitement) jusqu'à 3 semaines avant la formation. Aucun remboursement ne sera effectué passé ce délai.

# Programme

Dès 12h30            **Arrivée et enregistrement**

13h15                **Salutations**

## *Introduction :*

13h20                **Que sont les bactéries Listeria et pourquoi sont-elles importantes ?  
Quelles denrées alimentaires sont-elles concernées ? Dispositions/aides actuelles et futures de la législation sur les denrées alimentaires relatives aux bactéries Listeria (y c. importance des valeurs limites, rappels/mises en garde)**  
Mark Stauber, responsable du secteur Hygiène des denrées alimentaires, OSAV

## *Point de vue de l'exécution : cas actuels et leurs conséquences, expériences, mesures recommandées, lettre d'information*

14h00                Dr. Beat Kollöffel, Directeur de la microbiologie, laboratoire des cantons primitifs  
14h20                Nadine Gerber, chimiste cantonale adjointe, laboratoire de Zurich  
14h40                Discussion

15h00                **Pause**

## *Analyses :*

15h30                **Aperçu des analyses et pourquoi elles gagnent en importance  
(méthodes rapides, whole genome sequencing)**  
Livia Schwendimann, SQTS

## *Point de vue de la pratique :*

16h00                **Exemples issus de la base de données et enseignements**  
Roger Stephan, Institute for Food Safety and Hygiene Vetsuisse Faculty, University of Zurich

16h20                **Building an effective Listeria monitoring program in a manufacturing facility (FR)**  
Frédéric Aymes, Head of Quality, Nestlé

16h40                **Best practice - PME**  
Lea Gasser Khimani, Direction GQ, ELSA Groupe SA

17h00                **Discussion**

17h15                **Fin**