



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

**Mardi 28 janvier 2025 de 09h30 à env. 15h15
Welle7, Eventraum, Schanzenstrasse 5, 3008 Berne**

Objectifs / contenus

Les bactéries *Listeria* constituent un défi souvent sous-estimé dans la pratique par les entreprises du secteur alimentaire. Nous souhaitons éclairer ce sujet et discuter de recommandations à l'aide de cas pratiques et en présence d'expert-e-s de l'office fédéral, de l'autorité d'exécution, de la technique de laboratoire et des entreprises. Nous jetterons aussi un coup d'œil de l'autre côté de la frontière, plus exactement en Autriche, pour élargir l'échange d'expériences.

Cette manifestation est la suite de la formation continue que nous avons organisée en 2023 et s'adresse à toutes les personnes intéressées qui sont encore, régulièrement ou nouvellement confrontées aux bactéries *Listeria* dans la chaîne alimentaire.

Date / heure

Mardi 28 janvier 2025 de 09h30 à 15h15

Lieu

Welle7, Eventraum, Schanzenstrasse 5, 3008 Berne

Langue

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

Frais d'inscription

Les frais d'inscription s'élèvent à CHF 200 (plus TVA, taxes) pour les participant-e-s dont l'entreprise est affiliée à la fial. Pour les autres personnes, les frais d'inscription s'élèvent à CHF 450.00 (plus TVA, taxes). Ils incluent la documentation, le lunch à midi et la pause-café.

Inscription

Seules les inscriptions électroniques faites directement sur fial-events.ch ou sur fial.ch/évènements sont acceptées. Le nombre de participant-e-s est limité et les inscriptions sont prises en compte selon leur ordre d'arrivée. Les personnes inscrites reçoivent un courrier électronique de confirmation avec un droit d'accès.

Le délai d'inscription est le 17 janvier 2025. Si vous devez annuler votre inscription, nous vous rembourserons les frais d'inscription déjà versés jusqu'à trois semaines avant la manifestation. Aucun remboursement ne sera fait après cette date. En cas de nombre insuffisant d'inscriptions jusqu'au 5.1.2025, nous serions contraints d'annuler l'événement.

Programme

Dès 09h30 Arrivée et enregistrement

09h45 Salutations

Expériences de la pratique

10h00 à 10h30 **Cas 1 Coop**
Victoria Méndez de Vigo

10h30 à 11h00 **Cas 2 Migros Industrie**
Lisa Zampieri, responsable du secteur ultrafrais de FFB-Group, Livia Schwendimann, sqts analyses en laboratoire

11h00 à 11h15 Pause-café

11h15 à 11h45 **Cas 3 fromagerie d'alpage + fromagerie artisanale**
Emmanuelle Arias-Roth, Agroscope

11h45 à 12h15 **Cas 4 canton d'Argovie**
Fabiola Bregenzer, AVS SA

12h15 à 13h15 *Repas de midi*

13h30 à 14h15 **Obligation d'annoncer les cas, expériences en Autriche**
Dr. Ariane Pietzka, AGES (agence autrichienne pour la santé et la sécurité alimentaire)

14h15 à 15h15 **Table ronde « Contrôle des bactéries Listeria dans les entreprises :
comme faire pour satisfaire les autorités ? »**

- **Contrôle final, mesures préventives, application de directives sectorielles, recommandations pour les préparations : qu'est-ce qui est nécessaire pour assurer la protection de la santé ?**
Fabiola Bregenzer, AVS SA, Nadine Gerber, laboratoire cantonale de Zurich, 20 minutes
- **Gestion des matières premières et des fournisseurs, responsabilité en tant qu'importateur, recours à des « expert-e-s », responsabilité malgré le respect de la valeur limite : comment le commerce peut-il se prémunir ?**
Conférencier/-ère contacté/e, Fédération des coopératives Migros, 20 minutes

15h15 Fin de la manifestation