التكوين في سلامة الأغذية

(21 CFR 114/113) الأغذية المحمَّضة والمعلبات

من المعلبات قليلة الحموضة والأغذية المحمَّضة المصدَّرة نحو الولايات المتحدة: FDA يوم واحد لفهم ما تطلبه تسجيل المؤسسة وإيداع العمليات ودور سلطة العملية ومراقبة الأس الهيدروجيني وإغلاق الأوعية والسجلات. وهو موجه لمصانع التعليب ومصنّعي المنتجات المحمَّضة، ويعتمد على جداولكم وبطاقات الأوطوكلاف ومراقبات الكبس لديكم استعداداً للتفتيش.

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. **التمييز، انطلاقاً من الأس الهيدروجيني عند التوازن ونشاط الماء، بين غذاء قليل الحموضة وغذاء محمَّض ومنتج خارج نطاق هذه النصوص**
2. **FDA شرح التزامات تسجيل المؤسسة وإيداع العمليات لدى**
3. **تحديد نقاط المراقبة المطلوبة: المعالجة الحرارية المبرمجة والتحميض وإغلاق الأوعية وماء التبريد**
4. **تطبيق قواعد مسك سجلات الإنتاج ومراجعتها المنتظرة أثناء التفتيش**
5. **معالجة انحراف في العملية، من وضع الحصة قيد الانتظار إلى قرار سلطة العملية**

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

الإطار الأمريكي: FSMA 117 والمراقبات الوقائية في الجزء
- **والمكانة الخاصة للجزأين 113 و114**

مجال التطبيق: أغذية قليلة الحموضة في أوعية محكمة الإغلاق وأغذية محمَّضة ومنتجات حامضة بطبيعتها وعتبة الأس
- **الهيدروجيني 4,6**

تسجيل المؤسسة وإيداع العملية المبرمجة ودور سلطة
- **العملية**

إشراف مستخدمين مكوَّنين على العمليات والمسؤوليات في
- **المصنع**

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

مراقبة التحميض: قياس الأس الهيدروجيني عند التوازن
- **ومعايرة مقياس الأس الهيدروجيني وتواتر المراقبات**

المعالجة الحرارية: العملية المبرمجة والعوامل الحرجة وأجهزة
- **الأوطوكلاف والمبسترات**

إغلاق الأوعية: المراقبات البصرية وتفكيك الكبسات والتواترات
- **والتسجيلات**

ورشة: مراجعة بطاقة إنتاج ومعالجة انحراف على حصة من
- **موقعكم**

المقاربة البيداغوجية

- **قراءة موجَّهة للجزأين 113 و114 من العنوان 21 مع معجم فرنسي إنجليزي للمصطلحات الأساسية**
- **تمارين على عملياتكم المبرمجة وبطاقات الأوطوكلاف وقراءات الأس الهيدروجيني**
- **دراسة حالة انحراف في العملية، من الكشف إلى قرار الإفراج أو الإتلاف**
- **اختبار قصير عند فترة الغداء واختبار في نهاية اليوم**

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل مشارك؛ وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين مع ملاحظات الورشة حول سجلاتكم. اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم وتقييم فوري في اليوم الموالي (J+1).

دعامات ثنائية اللغة لكل مشارك؛ وكل تكوين حضوري مرفق بنسخته الرقمية على منصة OmniLearn.

معلومة مفيدة

«FSMA Preventive Controls (21 CFR 117)، PCQI» بالنسبة للمنتجات الأخرى المصدَّرة نحو الولايات المتحدة، يغطي تكوين خطة سلامة الأغذية. ويعمّق تكوين «تكنولوجيا التعليب: الكبس والتعقيم» موضوعَي الكبس والأوطوكلاف في يومين.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	الجودة والإنتاج وسائقو الأوطوكلاف ومراقبو الكبس والتصدير
المتطلبات المسبقة	HACCP معرفة أساسيات خطة
عدد المشاركين	مجموعات من 6 إلى 12 مشاركًا داخل المقاولة
الصيغة	داخل المقاولة، حضوريًا في موقعكم
اللغة	الفرنسية أو الدارجة أو الإنجليزية؛ دعامات ثنائية اللغة
التمويل	والمغرب، GIAC ومجموعات الاستشارة، (TFP) العقود الخاصة للتكوين لدى مكتب التكوين المهني المقاولات: تُعدّ الملفات معكم دون أي تكلفة إضافية.
تكييف البرنامج	برنامج مكيَّف مع مساطركم وتجهيزاتكم والفئة المستهدفة

أسئلة شائعة

هل يعوّض هذا اليوم مدرسة المشرفين المعترف بها من FDA؟
لا. تشترط النصوص أن يشرف على بعض العمليات شخص مكوَّن في مدرسة معترف بها من FDA. ويساعد هذا اليوم فرقكم على فهم المتطلبات ومسك السجلات؛ لكنه لا يسلّم هذه الشهادة.

هل منتجنا غذاء محمَّض أم غذاء قليل الحموضة؟
يتوقف ذلك على أسه الهيدروجيني عند التوازن ونشاط الماء وطريقة الحصول على الحموضة. وتقدم فترة الصباح منهجية التصنيف؛ أحضروا بطاقاتكم التقنية لتطبيقها على تشكيلتكم. وعند الشك يعود القرار إلى سلطة العملية.

من ينبغي أن يتابع التكوين؟
مسؤولو الجودة والإنتاج وسائقو الأوطوكلاف والمبسترات ومراقبو الكبس ومن يتابع ملف التصدير نحو الولايات المتحدة.

هل هو مفيد إن لم نكن نصدّر بعد نحو الولايات المتحدة؟
نعم، بمجرد أن يستشيركم مشتر أمريكي. إنه يتيح قياس ما ينبغي إرساؤه قبل أول شحنة: التسجيل وإيداع العمليات والأجهزة والسجلات.