التكوين في سلامة الأغذية

الماء والهواء والمرافق في مصنع للصناعات الغذائية

يوم واحد لمراقبة ما يمس المنتج دون أن يرد في الوصفة: الماء والجليد والبخار والهواء المضغوط والغازات وهواء القاعات. يرصد المشاركون النقاط التي تلامس فيها هذه المرافق الأغذية، ويحددون المراقبات والتحاليل المفيدة، ويعدّون خطة مراقبة مرافق موقعهم انطلاقاً من مخططات الشبكات والنتائج الموجودة.

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. تحديد المرافق التي تلامس المنتج مباشرة أو بشكل غير مباشر والأخطار المرتبطة بها
2. بناء خطة مراقبة الماء: مخطط الشبكة ونقاط أخذ العينات والتحاليل والمعالجة
3. تقييم جودة الهواء المضغوط والغازات الملامسة للأغذية
4. شرح التحكم في هواء القاعات: الترشيح والضغط الزائد والتكثف
5. تنظيم عمليات التحقق والسجلات التي سيطلبها المدقق

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

- التشريع بشأن الماء المستعمل في GFSI متطلبات مراجع والتشريع
- الإنتاج
- مخطط شبكة الماء ونقاط الاستعمال والأذرع الميتة وعودة الماء وأجهزة منع الارتداد
- المعالجة والمراقبة: الكلورة والتحاليل الميكروبيولوجية والفيزيائية الكيميائية والتواترات
- الجليد وماء التبريد والبخار الملامس للمنتج

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

- الهواء المضغوط: الإنتاج والترشيح والتفريغ وفئات النقاء والمراقبات
- غازات التعبئة والتخميل: الصنف الغذائي والشهادات والتخزين
- هواء القاعات: معالجة الهواء والضغط الزائد للمناطق عالية الخطورة والتكثف
- ورشة: خطة مراقبة المرافق انطلاقاً من مخططات موقعكم

المقاربة البيداغوجية

- قراءة مخططات شبكاتكم ونتائج تحاليلكم
- زيارة المحلات التقنية: معالجة الماء والضواغط ووحدات معالجة الهواء
- دراسة حالات تلوث ناتجة عن مرفق
- تمرين اختيار نقاط أخذ العينات
- اختبار نهائي حول مخطط شبكة يُطلب التعليق عليه

التقييم والوثائق

شهادة مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل مشارك؛ اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم (J+1) وتقييم فوري في اليوم الموالي. وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين ومشروع خطة مراقبة المرافق.

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

معلومة مفيدة

يكمّل تكوين «الصيانة الصحية والتصميم الصحي» هذه الوحدة بشأن التجهيزات. وللمراقبة الميكروبيولوجية للأسطح، انظروا «خطة المراقبة البيئية» (Listeria).

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	الصيانة والمرافق والجودة والنظافة
المتطلبات المسبقة	لا يشترط أي مستوى مسبق
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	العقود الخاصة للتكوين لدى مكتب التكوين المهني (TFP)، ومجموعات الاستشارة GIAC، والمغرب. المقاولات: تُعدّ الملفات معكم دون أي تكلفة إضافية.
تكييف البرنامج	برنامج مكيَّف مع مساطركم وتجهيزاتكم والفئة المستهدفة

أسئلة شائعة

أي المواقع معنية؟
جميع مواقع الصناعات الغذائية تستعمل الماء. وتلك التي تنتج الجليد أو البخار الملامس للمنتج أو تعبئ تحت جو معدَّل لها نقاط إضافية ينبغي التحكم فيها؛ ويتكيف البرنامج مع مرافقكم.

ماؤنا يأتي من الشبكة العمومية: هل ينبغي مع ذلك تحليله؟
نعم. فجودة الماء عند الدخول لا تضمن جودته عند نقطة الاستعمال، بعد التخزين والشبكة الداخلية وأي معالجة محتملة. ويبيّن التكوين كيف تُختار النقاط والتواترات.

هل يلزم تقني مرافق في المجموعة؟
هذا أفضل. فشخص يعرف التركيبات يجعل الورشة أكثر واقعية: إنه يعرف أين توجد الخزانات والمرشحات ونقاط التفريغ.

كيف يُموَّل هذا التكوين؟
يُعدّ الملف معكم؛ GIAC. أو بعد هندسة تكوين في إطار OFPPT، لدى CSF بحسب وضعيتكم، عبر خطة التكوين الخاصة بكم في إطار وتتوقف الأهلية على القواعد الجاري بها العمل.