Afflatus Consulting Group

التكوين في سلامة الأغذية

المصادقة على العمليات: الحرارية والأس الهيدروجيني ونشاط الماء

يوم واحد لإثبات أن مرحلة من عمليتكم تقضي على المخاطر المستهدفة أو تمنع نموها: الطبخ والبسترة والتعقيم والتحميض والتجفيف والتمليح. يتعلم المشاركون التمييز بين المصادقة والتحقق والمراقبة واستثمار معطيات نفاذ الحرارة والأس الهيدروجيني ونشاط الماء، وتحرير ملف مصادقة يستطيع المدقق تتبعه.

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. التمييز بين المصادقة والتحقق والمراقبة بالنسبة لتدبير مراقبة
2. شرح مفاهيم القيمة D والقيمة z والقيمة المبسترة أو المعقمة
3. تصميم دراسة لتوزيع الحرارة ونفاذها وتفسير نتائجها
4. تطبيق قياس الأس الهيدروجيني ونشاط الماء والجمع بينهما في مقاربة الحواجز
5. تحرير ملف مصادقة بمعطياته وخلاصاته وشروط إعادة المصادقة

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

- المصادقة والتحقق والمراقبة: تعريفات وأمثلة على مرحلة واحدة
- دراسات توزيع الحرارة ونفاذها: الأجهزة وأبرد نقطة وعدد الاختبارات
- GFSI لماذا نصادق: متطلبات الدستور الغذائي ومراجع والمشترين
- وجداول البسترة z والقيمة D حركية الإبادة الحرارية: القيمة والتعقيم

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

- الأس الهيدروجيني: القياس والمعايرة والأس عند التوازن والمنتجات غير المتجانسة
- نشاط الماء: القياس وعلاقته بمحتوى الماء وأثر الملح والسكر
- مقاربة الحواجز: معطيات منشورة ونماذج تنبؤية واختبارات نمو
- ورشة: خطة مصادقة لمرحلة من عمليتكم ومضمون الملف

المقاربة البيداغوجية

- عروض مستندة إلى منحنيات حقيقية لنفاذ الحرارة
- تمارين حساب القيمة المبسترة على جدول بيانات
- اشتغال على سجلات الطبخ أو التحميض أو التجفيف لديكم
- استعمال مسجلات الحرارة ومقياس الأس الهيدروجيني وجهاز قياس نشاط الماء لديكم متى توفرت
- اختبار نهائي بحالة مصادقة يُطلب التعليق عليها

التقييم والوثائق

شهادة مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت؛ وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين وهيكل ملف المصادقة. اختبار للمكتسبات في شكل حالة مصادقة يُعلّق عليها، وتقييم فوري في اليوم الموالي (J+1).

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

معلومة مفيدة

ستجد مصانع التعليب في «تكنولوجيا التعليب: الكبس والتعقيم» تعميقاً في يومين حول الأوطوكلاف. ونُعالج الأسس «الميكروبيولوجية في «الميكروبيولوجيا الغذائية التطبيقية.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	HACCP الجودة والبحث والتطوير والإنتاج وفريق
المتطلبات المسبقة	للموقع HACCP معرفة 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

متى ينبغي إعادة المصادقة على عملية؟
عند كل تعديل قد يغيّر فعالية المرحلة: الوصفة أو الحجم أو التجهيز أو التحميل أو مورّد مكوّن حساس. ويعلّم التكوين كتابة هذه .الشروط في الملف نفسه

هل تكفي المعطيات المنشورة؟
أحياناً، حين تخص منتجاً وظروفاً مماثلة لظروفكم. وإلا لزمت اختبارات في موقعكم. وتساعد الورشة على الحكم بمدى انطباق .المرجع المختار

HACCP؟ ما الفرق مع تكوين
وحدودها الحرجة. ويعلّم هذا اليوم إثبات فعالية هذه الحدود، بمعطيات وملف يستطيع المدقق CCP نقاط HACCP يحدد تكوين .إعادة قراءته