التكوين في سلامة الأغذية

تدبير مسببات الحساسية

يوم واحد لإتقان تدبير مسببات الحساسية من استلام المواد إلى الملصق، وتفادي سحب المنتجات. التشريع المغربي وتقييم خطر التلامس المتقاطع والفصل والتنظيف المصادَق عليه والمصادقة على GFSI والأوروبي ومتطلبات مراجع .تغييرات الوصفات: كل نقطة تُطبَّق على منتجاتكم وخطوطكم وملصقاتكم

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. تحديد مسببات الحساسية الواجب التصريح بها وفق التشريع المغربي وتشريع الاتحاد الأوروبي
2. تقييم خطر التلامس المتقاطع في كل مرحلة، من الاستلام إلى التعبئة
3. وضع تدابير الفصل وترتيب الإنتاج والتنظيف المصادَق عليه
4. تطبيق قاعدة قرار واضحة بشأن عبارات الاحتياط في الملصق
5. تنظيم المصادقة على تغيير الوصفة أو المورّد أو الملصق

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

مسببات الحساسية الأربعة عشر في التشريع الأوروبي
• والمتطلبات المغربية المنطبقة
بشأن FSSC 22000 وBRCGS Food Safety وIFS Food ما تطلبه
• مسببات الحساسية
تقييم المخاطر: المواد الأولية والمساعدة وإعادة التصنيع
• والغبار والتجهيزات المشتركة
الفصل وترتيب الإنتاج والتقسيم إلى مناطق والأدوات
• المخصصة

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

التنظيف المصادَق عليه: الاختبارات السريعة والتحاليل
• المخبرية ومعايير القبول
المصادقة على التغييرات: وصفة جديدة ومورّد جديد وملصق
• جديد
• الوسم وعبارات الاحتياط ومراقبة الملصقات على الخط
ورشة: مصفوفة مسببات الحساسية لموقعكم وخطة المراقبة
• والرسائل الأساسية للمشغّلين

المقاربة البيداغوجية

• بناء مصفوفة مسببات الحساسية انطلاقاً من بطاقاتكم التقنية
• تحليل جماعي لحالات سحب علنية مرتبطة بمسبب حساسية غير مصرَّح به
• مراقبة متقاطعة للملصقات والوصفات في تشكيلتكم
• وسائل ثنائية اللغة لنقل التكوين إلى المشغّلين، بالدارجة أو بالفرنسية
• اختبار نهائي حول مسببات الحساسية والوسم

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت؛ وتتوصل (J+1) اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم وتقييم فوري في اليوم الموالي .المقاولة بتقرير عن التكوين وبسجل مسببات الحساسية المبدئي المنجز في الورشة

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

معلومة مفيدة

يُعمَّق التحقق من التنظيف في «التنظيف والتطهير: الخطة والمصادقة والتحقق». وتندرج هذه الوحدة ضمن مسار مشغّلي الصناعات الغذائية CCP، والدفاع الغذائي، إلى جانب النظافة ومراقبة.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
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: نُعدّ الملفات معكم دون أي تكلفة إضافية.
تكييف البرنامج	برنامج مكيَّف مع مساطركم وتجهيزاتكم والفئة المستهدفة

أسئلة شائعة

هل تحمي عبارة «قد يحتوي على» المقاولة؟

أن تستند إلى تقييم موثّق. وحين توضع في كل مكان فإنها تضيّق GFSI لا. عبارة الاحتياط لا تعوّض مراقبة الخطر، وتطلب مراجع خيارات المستهلكين المصابين بالحساسية وتقلق المشتري. ويقدم التكوين قاعدة قرار.

أي تشريع ينطبق على منتجاتنا المصدَّرة؟

INCO ؛ تشريع بلد البيع. بالنسبة للاتحاد الأوروبي تنطبق لائحة مسببات الحساسية الأربعة عشر وقواعد الوسم الواردة في لائحة ولأسواق أخرى لوائحها الخاصة. ويقارن التكوين هذه المتطلبات بمتطلبات السوق المغربية بالنسبة لمنتجاتكم.

من ينبغي أن يتابع هذا اليوم؟

الجودة والإنتاج والبحث والتطوير والمشتريات ومسؤولو التنظيف. تعني المشتريات والبحث والتطوير بقدر ما يعني الإنتاج: كثير من الحوادث سببها تغيير مورّد أو وصفة لم يُقيَّم.