التكوين في سلامة الأغذية

تكنولوجيا التعليب: الكبس والتعقيم

يومان لإتقان العمليتين اللتين تضمنان سلامة المعلبة: كبس محكم ومعالجة حرارية كافية. بالنسبة لمصانع تعليب السمك والخضر والأطباق المعلبة، يغطي التكوين العبوات المعدنية ومراقبة الكبس بالتفكيك والأوطوكلاف وجدول التعقيم والقيمة المعقمة والتبريد واختبارات الاستقرار، مع تمارين على آلات الكبس وسجلاتكم.

المدة : 2 أيام

الأهداف

1. شرح المخاطر الخاصة بالمعلبات، ومنها Clostridium botulinum، ومبدأ التعليب
2. مراقبة كبس مزدوج بالتفكيك والقياس وتفسير النتائج بالنظر إلى مواصفات مصنّع العلب
3. وصف اشتغال الأنواع الرئيسية من الأوطوكلاف ونقاطها الحرجة
4. استثمار جدول التعقيم والقيمة المعقمة وسجلات الدورة
5. معالجة انحراف في التعقيم أو الكبس واختبارات استقرار الحصص

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

التعليب: المبدأ والمخاطر و Clostridium botulinum والعقامة
• التجارية
العبوات المعدنية: الصفيح والألمنيوم والورنيش والعلب من
• قطعتين ومن ثلاث قطع والأغطية سهلة الفتح
استلام العلب والأغطية وتخزينها: المراقبات والعيوب
• والمناولة
• التعبئة: الفراغ العلوي والوزن وحرارة التعبئة

اليوم 1 – مساءً

• الكبس المزدوج: العملية الأولى والثانية وضبط آلة الكبس
أبعاد الكبس: الخطاطيف والتراكب والإحكام والسمك والارتفاع
•
المراقبات البصرية على الخط والتفكيك: التواترات والطريقة
• والتسجيل
• تمرين: تفكيك كبسات مأخوذة من خطكم وقياسها

اليوم 2 – صباحًا

الأوطوكلاف: البخار والماء المحمَّى والتساقط والدوارة؛ توزيع
• الحرارة
والعوامل الحرجة ووضعه F0 جدول التعقيم: القيمة المعقمة
• من طرف شخص كفء في المعالجة الحرارية
تسيير الدورة: الصعود والثبات والتبريد وماء التبريد المكلور
• والتسجيلات
إعادة التلوث بعد المعالجة: مناولة العلب الرطبة والناقلات
• والتجفيف

اليوم 2 – مساءً (ورشة)

• اختبارات الاستقرار: التحضين وأخذ العينات وقراءة النتائج
عيوب المعلبات: الانتفاخ والتسرب والتآكل والتشوهات
• وأسبابها
انحراف في التعقيم أو الكبس: الوضع قيد الانتظار والتقييم
• والقرار بشأن الحصة
ورشة: مراجعة سجلات الكبس والتعقيم لديكم، واختبار
• المكتسبات

المقاربة البيداغوجية

• عروض مدعمة بكبسات مقطوعة وعلب معيبة
• تفكيك الكبسات وقياسها على خطكم، بأدوات المراقبة لديكم
• قراءة منحنيات التعقيم وسجلات الأوطوكلاف لديكم
• دراسة حالة انحراف في التعقيم، من الكشف إلى القرار
• اختبار قصير في نهاية اليوم الأول واختبار نهائي في اليوم الثاني

التقييم والوثائق

شهادة .(J+1) اختبار قصير في منتصف الدورة واختبار للمكتسبات ومراقبة عملية لتفكيك كبس، وتقييم فوري في اليوم الموالي .مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل مشارك؛ وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين وملاحظات حول سجلاتكم

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

معلومة مفيدة

.FDA متطلبات «(21 CFR 114/113) بالنسبة لتصدير المعلبات نحو الولايات المتحدة، يعرض يوم «الأغذية المحمَّضة والمعلبات .«وتُعالَج أسس المصادقة الحرارية في «المصادقة على العمليات: الحرارية والأس الهيدروجيني ونشاط الماء

معلومات عملية

المدة	أيام 2
الفئة المستهدفة	ضابطو آلات الكبس وسائقو الأوطوكلاف والجودة والإنتاج والصيانة
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

لأي أنواع المعلبات؟
معلبات السمك والخضر واللحم والأطباق المطبوخة في علب معدنية. وتصلح مبادئ التعقيم أيضاً للبرطمانات والعبوات المرنة .المعقمة؛ أما الكبس فخاص بالعلب المعدنية

من ينبغي أن يشارك؟
.ضابطو آلات الكبس وسائقو الأوطوكلاف ومراقبو الجودة وتأطيرهم. ويهم اليوم الأول أيضاً الصيانة ومشتريات العبوات

هل ينبغي توفير معدات؟
.نستعمل أدوات مراقبة الكبس وسجلاتكم. وإن لم يكن لدى موقعكم تجهيز للتفكيك بعد، نبيّن لكم قبل الجلسة ما هو ضروري

ما الذي يقدمه لمصنع تعليب حاصل على المصادقة؟
ويعزز التكوين كفاءة من يراقبونهما وجودة الإثباتات .CCP يُفحص الكبس والتعقيم عن كثب لأنهما غالباً نقطتا ،GFSI في تدقيق .المقدمة للمدقق