التكوين في سلامة الأغذية

خطة المراقبة البيئية (Listeria)

أو مراجعتها في موقع يصنّع أغذية جاهزة للاستهلاك. التقسيم إلى Listeria يوم واحد لبناء خطة المراقبة البيئية لـ مناطق واختيار النقاط والتواترات وتقنيات أخذ العينات وقراءة النتائج ومتابعة الاتجاهات والإجراءات بعد نتيجة .إيجابية: تُطبَّق كل مرحلة على التصميم العام لمصنعكم، وصولاً إلى خطة أخذ عينات منقّحة

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. **في المصانع وأي المنتجات أكثر تعرضاً Listeria monocytogenes شرح سبب استمرار**
2. **بناء تقسيم صحي إلى مناطق وخطة أخذ عينات لكل منطقة ونقطة وتواتر**
3. **تطبيق التقنيات السليمة لأخذ عينات الأسطح ونقل العينات**
4. **تفسير النتائج واتجاهاتها وإطلاق الإجراءات الملائمة بعد نتيجة إيجابية**
5. **GFSI ربط الخطة بالمعايير الميكروبيولوجية التنظيمية وبانتظارات مراجع**

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

البيئة ومواقع الاستمرار ومسارات تلويث المنتجات :Listeria
• الجاهزة للاستهلاك
Listeria المعايير الميكروبيولوجية في الاتحاد الأوروبي بشأن
• وانتظارات المشترين monocytogenes
تقسيم الموقع: الأسطح الملامسة للمنتج والمناطق القريبة
• والمناطق البعيدة والمناطق خارج الإنتاج
.Listeria spp اختيار النقاط وعدد العينات والتواترات؛ البحث عن
• Listeria monocytogenes أو

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

تقنيات أخذ العينات: الإسفنجات والمسحات وتوقيت أخذ العينة
• والنقل إلى المختبر
• قراءة النتائج ورسم الخريطة ومتابعة الاتجاهات
نتيجة إيجابية: تنظيف معزَّز وعينات للبحث عن المصدر وقرار
• بشأن المنتجات
• ورشة: خطة أخذ عينات على التصميم العام لموقعكم

المقاربة البيداغوجية

- **عروض مستندة إلى حالات تلوث مستمر في الصناعة**
- **اشتغال على التصميم العام وخطة التنظيف لموقعكم**
- **عرض عملي لحركات أخذ العينات بمعدات مختبركم**
- **تمرين تحليل اتجاهات على سلسلة من النتائج**
- **اختبار نهائي ومراقبة حركة لأخذ عينة**

التقييم والوثائق

شهادة مرقّمة قابلة للتحقق .(J+1) اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم ومراقبة عملية لحركة أخذ عينة، وتقييم فوري في اليوم الموالي .عبر الإنترنت؛ وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين ومشروع خطة أخذ العينات

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

معلومة مفيدة

يمنح تكوين «الميكروبيولوجيا الغذائية التطبيقية» الأسس المفيدة لتفسير النتائج. وللمصادقة على التنظيف، انظروا «التنظيف والتطهير: الخطة والمصادقة والتحقق».

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	الجودة والمختبر والنظافة والإنتاج
المتطلبات المسبقة	أساسيات الميكروبيولوجيا الغذائية أو تكوين في HACCP
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 يعني الأمر موقعنا؟

أولاً كل موقع يصنّع منتجات جاهزة للاستهلاك يمكن أن تنمو فيها Listeria: منتجات بحرية مدخنة أو متبلة ومنتجات الألبان والأطباق المطبوخة والسلطات. وتستفيد المواقع الأخرى أيضاً لإثبات تحكمها في بيئتها.

هل ينبغي البحث عن Listeria monocytogenes أم عن Listeria spp.؟

في البيئة يعطي مؤشراً أكثر حساسية للظروف المواتية؛ والبحث عن النوع الممرض Listeria يوجد المنهجان. فالبحث عن جنس منتظر في بعض الحالات. ويشرح التكوين كيف يُختار وكيف يُتصرف أمام كل نتيجة.

هل تؤدي نتيجة إيجابية إلى استرجاع؟

ليس تلقائياً. فنتيجة إيجابية على سطح بعيد عن المنتج تستدعي إجراءات على البيئة؛ ونتيجة إيجابية على سطح ملامس للمنتج تتطلب تقييم الحصص المعنية. ويفصّل اليوم منطق القرار هذا.

هل ننصرف بخطة قابلة للاستعمال؟

تنتج الورشة مشروع خطة أول لموقعكم. ويمكن بعد ذلك أن يكون تنفيذها والتحقق منها موضوع مواكبة في برامج سلامة الأغذية.