Afflatus Consulting Group

اللوجستيك وقيادة الآليات

سلامة الأغذية في المخزن وأثناء النقل

يوم واحد لضبط سلامة الأغذية حيث لا يراها المصنع: عند الاستقبال وفي المخزون وفي التحضير وأثناء النقل. تُعالج الأخطار والتلوث المتبادل والبرامج المسبقة للمخزن ودرجات الحرارة ومسببات الحساسية ونظافة المركبات والدفاع الغذائي انطلاقا من مخزنكم وتدفقاتكم. ويربط التكوين ذلك بمتطلبات زبنائكم ومعايير التخزين والتوزيع.

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. تحديد الأخطار الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومسببات الحساسية الخاصة بالتخزين والنقل
2. تطبيق البرامج المسبقة للمخزن: البناية والتنظيف والمؤذيات والنظافة والمنتجات غير المطابقة
3. مراقبة مركبة وتسليمة عند الاستقبال وعند الانطلاق
4. تنظيم التخزين لتفادي التلوث المتبادل واحترام دوران التواريخ
5. ودفاتر شروط الزبناء BRCGS Storage & Distribution ربط ممارسات الموقع بمتطلبات

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

الأخطار في المخزن وأثناء النقل: أجسام غريبة ومؤذيات ومواد
- **كيميائية ومسببات حساسية وانقطاع درجة الحرارة**

البرامج المسبقة: البناية والتنظيف ومكافحة المؤذيات ونظافة
- **العاملين والصيانة**

الاستقبال: حالة المركبة والحرارة وسلامة العبوات ووضع
- **الملصقات والتواريخ**

تدبير المنتجات غير المطابقة والمرتجعات والعبوات المتضررة
-

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

التخزين: فصل مسببات الحساسية والمواد غير الغذائية
- **FEFO والكيميائية، والدوران**

النقل: نظافة المركبات وحالتها والشحنات المختلطة والأختام
- **ودرجات الحرارة**
- **الدفاع الغذائي: مراقبة المداخل والأرصفة والمركبات**

ورشة: تفتيش منطقة من مخزنكم بشبكة مراقبة؛ واختبار
- **المكتسبات**

المقاربة البيداغوجية

- **تفتيش موجَّه لمنطقة من مخزنكم أو رصيفكم**
- **صور لوضعيات تخزين ونقل حقيقية تحلل**
- **شبكة مراقبة الاستقبال والانطلاق ملائمة لمنتجاتكم**
- **تنشيط بالفرنسية أو الدارجة لفرق الرصيف**

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة .(J+1) اختبار للمكتسبات وعرض نتائج التفتيش المنجز في الورشة، وتقييم فوري في اليوم الموالي للتحقق عبر الإنترنت لكل مشارك؛ وتتوصل المقاولة بتقرير عن التكوين وشبكة التفتيش.

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

معلومة مفيدة

المعيارين. ويعمّق تكوين «سلسلة BRCGS Storage & Distribution / IFS Logistics» ولتحضير شهادة للمخزن، يفصّل تكوين التبريد: التحكم والانقطاعات» الاشتغال على المنتجات الخاضعة لحرارة مضبوطة.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	مسؤولو المخازن والنقل ورؤساء الأرصفة وأمناء المخازن والسائقون وفرق الجودة في المنصات الغذائية
المتطلبات المسبقة	لا شروط مسبقة
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

هل يلزم الحصول على شهادة لمتابعة هذا التكوين؟
لا. يلائم كل مخزن أو ناقل يتناول مواد غذائية، حاصلا على شهادة أم لا. ويستجيب أيضا لمتطلبات التكوين التي يفرضها الصناعيون على مقدمي الخدمات اللوجستية لديهم.

HACCP؟ بما يختلف عن تكوين
HACCP يتعلق تكوين بتحليل أخطار مسار تصنيع. أما هذا التكوين فيعالج المنتجات المعبأة أو السائبة أثناء تخزينها ونقلها، بحركات الرصيف والسائق.

هل على السائقين أن يشاركوا؟
هذا مفيد بالنسبة لجزء النقل: مراقبة الصندوق قبل التحميل ودرجات الحرارة والأختام والتصرف الواجب عند حادث. ويمكن لدورة واحدة أن تجمع فرق الرصيف والسائقين.