التكوين في سلامة الأغذية

والكوشير (IMANOR) شهادة الحلال

أو للتصدير مع الهيئة IMANOR يوم واحد لإعداد موقع للصناعات الغذائية للحصول على شهادة الحلال، بالمغرب مع التي يعترف بها بلد الوجهة، وعلى شهادة الكوشير. وضعية المكونات وشهادات الموردين والفصل والتنظيف والتتبع .لديكم HACCP والوسم تُعالَج على وصفاتكم وخطوطكم، بالاستناد إلى خطة

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. **في المغرب IMANOR شرح مبادئ شهادة الحلال ودور**
2. **تحديد الهيئة والمعيار المعترف بهما في كل سوق تصديري مستهدف**
3. **تحديد وضعية الحلال لكل مكوّن ومضاف ومادة مساعدة مع إثباتاتها**
4. **وضع قواعد الفصل والتنظيف وتتبع الحصص المصادَق عليها**
5. **وصف المتطلبات الخاصة بشهادة الكوشير وتنظيمها في الموقع**

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

مبادئ شهادة الحلال: المكونات والأصل الحيواني والذبح
- **والفصل والوسم**

؛ وللتصدير، IMANOR بالمغرب، شهادة الحلال الصادرة عن
- **الهيئات المعترف بها في بلد الوجهة ومتطلبات المشتري**

مكونات حساسة: الجيلاتين والإنزيمات والنكهات ذات الحامل
- **الكحولي والمستحلبات والمواد المساعدة**

سجل المكونات وشهادات الموردين: الصلاحية والموقع
- **المغطى وتاريخ الانتهاء**

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

الفصل بين الحلال وغير الحلال: التخزين والإنتاج والنقل
- **والمرتجعات وإعادة التصنيع**
- **التنظيف وتغيير السلسلة والوسم واستعمال شعار الهيئة**

الكوشير: فئات المنتجات والإشراف من وكالة المصادقة وتهيئة
- **التجهيزات**

ورشة: مراجعة ثلاث وصفات من تشكيلتكم، ثم اختبار
- **المكتسبات**

المقاربة البيداغوجية

- **مراجعة بطاقاتكم التقنية وشهادات موردكم**
- **حالات تطبيقية لمكونات ذات وضعية غير مؤكدة**
- **رصد مخاطر الاختلاط على تصميم مصنعكم**
- **تنشيط بالفرنسية أو بالدارجة أو بالإنجليزية بحسب المجموعة**
- **اختبار نهائي حول متطلبات الحلال والكوشير**

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت؛ وتتسلم .(J+1) اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم وتقييم فوري في اليوم الموالي .المقاولة تقريراً عن التكوين وقائمة المكونات الواجب توثيقها

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

معلومة مفيدة

الموقع للتدقيق لكنها لا تسلّم أي شهادة حلال أو كوشير: وحدها هيئة المصادقة تفعل ذلك. ولتتبع الحصص ACG تُعدّ «المصادَق عليها». انظروا أيضاً «التتبع والسحب والاسترجاع وتدبير الأزمات».

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	مسؤولو الجودة ومسؤول الحلال والإنتاج والمشتريات والتصدير
المتطلبات المسبقة	وبرامج المتطلبات الأولية 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	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 يسلّم التكوين شهادة حلال؟

لا. إنه يسلّم شهادة تكوين. أما شهادة الحلال لمنتج أو موقع فتصدر بعد تدقيق عن هيئة مصادقة في المغرب، أو الهيئة IMANOR: التي يعترف بها البلد المستورد.

هل شهادة حلال مغربية مقبولة في كل مكان؟

لا توجد شهادة حلال عالمية. يمكن لكل بلد مستورد أن يشترط معياراً أو هيئات يعترف بها، ويمكن للمشتري أن يضيف شروطه. ويعلّم التكوين طرح هذه الأسئلة كتابةً قبل اختيار الهيئة.

هل يمكن إنتاج الحلال وغير الحلال على الخط نفسه؟

يتوقف ذلك على المعيار المستهدف وعلى طبيعة المنتجات. وحين يكون ذلك مقبولاً، تلزم قواعد مكتوبة للفصل والتنظيف والتتبع. سيتحقق منها المدقق. وتطبق الورشة هذه القواعد على خطوطكم.

هل يكفي الجزء الخاص بالكوشير لإعداد تدقيق كوشير؟

يعطي المبادئ والتنظيم المنتظر. وتتوقف شهادة الكوشير على الوكالة المختارة التي تضع متطلباتها وإشرافها الخاصين: وغالباً ما يفيد مواكبة تكميلية متى عُرفت الوكالة.