التكوين في سلامة الأغذية

ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة

المحلات والتنقل :HACCP يوم واحد لمراجعة ممارسات النظافة والتصنيع الجيدة التي تقوم عليها كل خطة والمستخدمون والتنظيف والحشرات والاستلام والتخزين ومراقبة التلوث المتقاطع. وهو موجه لأطر الإنتاج وفرق .الجودة، وينتهي بزيارة لورشاتكم بشبكة ملاحظة، ثم بقائمة الفروق الواجب تصحيحها ومسؤوليها

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. وفق الدستور الغذائي HACCP شرح دور برامج المتطلبات الأولية وصلتها بخطة
2. تحديد متطلبات النظافة المنطبقة على المحلات والتجهيزات والمستخدمين والتدفقات
3. رصد وضعيات التلوث الميكروبيولوجي والكيميائي والفيزيائي وبمسببات الحساسية في الميدان
4. تطبيق شبكة تفتيش للنظافة واستخلاص إجراءات تصحيحية منها
5. تنظيم تحقق دوري من الممارسات الجيدة من طرف التأطير

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

المبادئ العامة للنظافة في الدستور الغذائي وبرامج المتطلبات
- GFSI الأولية: ما ينتظره التشريع ومراجع

تصميم المحلات وحالتها: التقدم إلى الأمام وفصل المناطق
- والأسطح والإضاءة والتهوية

المستخدمون: اللباس وغسل اليدين والحالة الصحية والزوار
- والمتعاقدون

التنظيف والتطهير ومكافحة الحشرات والقوارض: ما ينبغي أن
- يتحقق منه التأطير

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

التلوث المتقاطع: مسببات الحساسية والمواد الكيميائية
- والزجاج والبلاستيك الصلب والنفايات

الاستلام والتخزين ودرجات الحرارة وتدوير المخزون والمنتجات
- غير المطابقة
- زيارة ورشاتكم بشبكة تفتيش للنظافة
- عرض الملاحظات وخطة العمل واختبار المكتسبات

المقاربة البيداغوجية

- عروض قصيرة مدعمة بصور لوضعيات في الورشة
- زيارة مناطق الإنتاج والتخزين لديكم بشبكة ملاحظة
- لعبة الأخطاء على الصور لتدريب نظرة المؤطرين
- عمل في مجموعات فرعية حول ترتيب الفروق حسب الأولوية
- اختبار نهائي وتبادل حول الملاحظات

التقييم والوثائق

شهادة مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل مشارك؛ .(J+1) اختبار للمكتسبات في نهاية اليوم وتقييم فوري في اليوم الموالي .وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين وشبكة الزيارة المملوءة

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

معلومة مفيدة

بالنسبة للمشغّلين، يمدّد نصف اليوم «نظافة المستخدمين والسلوك في المنطقة (للمشغّلين، بالدارجة)» هذه الوحدة «(مراجعة 2020، CXC 1-1969) وفق دستور الأغذية HACCP» نفسها فنُعالج في HACCP على الخط. أما خطة.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	تأطير الإنتاج ورؤساء الفرق والجودة والصيانة والنظافة
المتطلبات المسبقة	لا يشترط أي مستوى مسبق
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

ما الفرق مع تكوين HACCP؟

HACCP يعالج هذا اليوم النظافة العامة للموقع؛ أما تكوين HACCP. تشكل الممارسات الجيدة الأساس: ودونها لا تصمد خطة CCP فيعالج تحليل المخاطر و ومراقبتها.

هل زيارة الورشة ضرورية؟

هي موصى بها، فهي اللحظة التي يطبق فيها المشاركون الشبكة على مناطقهم. وإن عُقدت الجلسة خارج الموقع، أُنجزت الورشة على صور وفيديوهات لورشاتكم.

هل يناسب مقاولة صغيرة أو متوسطة تعدّ ترخيصها الصحي؟

نعم. فممارسات النظافة الجيدة أول ما يلاحظه ONSSA أثناء الزيارة. ويمكن بعد ذلك أن تُستعمل شبكة الورشة أداةً للمراقبة الذاتية الشهرية.

هل يمكن تكييف الأمثلة مع قطاعنا؟

نعم. تُختار الأمثلة من نشاطكم: منتجات البحر أو المعلبات أو منتجات الألبان أو المخبزة الصناعية أو الفواكه والخضر أو التعبئة. ويمكن أن تكون المواد ثنائية اللغة بالفرنسية والعربية.