التكوين في سلامة الأغذية

منتجات البحر: الطراوة والهيستامين ومتطلبات الاتحاد الأوروبي

يوم واحد للمقاولات التي تحوّل منتجات البحر أو تصدّرها: تقييم الطراوة ومراقبة خطر الهيستامين والاستجابة للمتطلبات الصحية للاتحاد الأوروبي. من الإنزال إلى الشحن، يربط التكوين سلسلة التبريد ومراقبات الاستلام انطلاقاً من أنواعكم ومنتجاتكم، ONSSA والتحاليل والطفيليات بقواعد النظافة الأوروبية ومراقبات.

المدة : 1 يوم

الأهداف

1. تقييم طراوة سمكة بالفحص الحسي ومعرفة المؤشرات الكيميائية المستعملة
2. شرح تكون الهيستامين والأنواع المعنية والظروف التي تساعد عليه
3. بناء مراقبات الاستلام وخطة تحاليل الهيستامين وفق المعايير الأوروبية
4. تحديد متطلبات الاتحاد الأوروبي بالنسبة للمؤسسات المصدّرة لمنتجات الصيد
5. تطبيق مراقبة الطفيليات وسلسلة التبريد من الاستلام إلى الشحن

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

فساد السمك: الإنزيمات والبكتيريا والأكسدة؛ الدور الحاسم للحرارة •

تقييم الطراوة: الفحص الحسي والتنقيط والمؤشرات الكيميائية •

الهيستامين: الأنواع المعرضة للخطر كالتونة والسردين والماكريل والأنشوجة والبكتيريا المنتجة وانقطاع التبريد •

مراقبات الاستلام: الحرارة والتثليج والأجل منذ الصيد وعينات الهيستامين •

اليوم 1 – مساءً (ورشة)

رقم 2073/2005: خطة أخذ العينات (CE) الهيستامين في اللائحة وتفسير النتائج •

رقم (CE) قواعد النظافة الخاصة بمنتجات الصيد في اللائحة 853/2004: الطفيليات والمراقبة البصرية والمعالجة بالبرودة •

التصدير نحو الاتحاد الأوروبي: اعتماد المؤسسة والتسجيل في ONSSA لائحة المؤسسات المرخص لها والشهادة الصحية ودور •

ورشة: خطة مراقبة الطراوة والهيستامين لنوع من أنواع موقعكم •

المقاربة البيداغوجية

- ورشة حسية على أسماك من استلامكم، بشبكة تنقيط
- قراءة نشرات تحاليل الهيستامين لديكم وقراءات الحرارة
- دراسة حالة إنذار هيستامين على حصة مصدَّرة
- اختبار نهائي حول ملف حصة يجب الإفراج عنها أو حجزها

التقييم والوثائق

شهادة مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل (J+1). اختبار للمكتسبات وتمرين تنقيط حسي، وتقييم فوري في اليوم الموالي مشارك؛ وتتسلم المقاولة تقريراً عن التكوين وخطة المراقبة المعدة في الورشة.

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

معلومة مفيدة

بالنسبة لمصانع تعليب السمك، يكمّل تكوين اليومين «تكنولوجيا التعليب: الكبس والتعقيم» هذه الوحدة. وتُعالَج سلسلة «MSC Chain of Custody والفلاحة البيولوجية» في MSC مراقبة المنتجات المصادَق عليها من.

معلومات عملية

المدة	يوم 1
الفئة المستهدفة	الجودة والاستلام والإنتاج والمختبر والتصدير في مقاولات منتجات البحر
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	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

هل يقضي الطبخ أو التعقيم على الهيستامين؟
لا. فالهيستامين يقاوم الحرارة؛ وبمجرد تكونه يبقى في المنتج، حتى في المعلبات. لذا تتم المراقبة في المنبع، بالحرارة، من الصيد إلى التحويل.

أي المواقع معنية؟
مواقع تجارة السمك بالجملة والتجميد وأنصاف المعلبات والمعلبات. وتؤخذ الأمثلة من أنواعكم: السردين والماكريل والأنشوجة والتونة والرأسقدميات أو الجمبري.

هل يغطي أسواقاً أخرى غير الاتحاد الأوروبي؟
الخيط الناظم هو الاتحاد الأوروبي، وجهة متكررة للمصدّرين المغاربة. وتصلح مبادئ الطراوة ومراقبة الهيستامين لجميع الأسواق؛ وبالنسبة للولايات المتحدة، انظروا أيضاً التكوينات المخصصة لمتطلبات FDA.