Afflatus Consulting Group

التكوين في سلامة الأغذية

HACCP وفق دستور الأغذية (CXC 1-1969، 2020 مراجعة)

(Codex) لموقعكم أو مراجعتها وفق المبادئ العامة لنظافة الأغذية في دستور الأغذية HACCP يومان لبناء خطة المراجَع سنة 2020. تُعالج الخطوات الاثنتا عشرة والمبادئ السبعة وتحليل المخاطر وتحديد نقاط المراقبة الحرجة على مخططات سير الإنتاج وخطوطكم، وصولاً إلى المصادقة على تدابير المراقبة والتحقق من الخطة أثناء (CCP) .الإنتاج

المدة : 2 أيام

الأهداف

1. في نص الدستور الغذائي المراجَع سنة HACCP 2020 شرح موقع ممارسات النظافة الجيدة ونظام
2. إجراء تحليل للمخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات الحساسية على مخطط سير تم تأكيده في الموقع
3. ووضع حدود حرجة مبررة مع المراقبة والإجراءات التصحيحية (CCP) تحديد نقاط المراقبة الحرجة
4. المصادقة على تدابير المراقبة وتنظيم التحقق من الخطة أثناء الإنتاج
5. إعداد سجلات يستطيع المشغّلون مسكها ويستطيع المدقق الاطلاع عليها

البرنامج

اليوم 1 – صباحًا

المراجَع سنة 2020: ممارسات النظافة الجيدة CXC 1-1969 نص
• في وثيقة واحدة HACCP ونظام
• التزام الإدارة وثقافة سلامة الأغذية وفق الدستور الغذائي
ووصف المنتج والاستعمال HACCP الخطوات التمهيدية: فريق
• المقصود ومخطط السير وتأكيده في الموقع
ممارسات النظافة التي تتطلب انتباهاً معززاً: متى تكفي ومتى
• CCP يلزم وضع

اليوم 1 – مساءً

المبدأ 1: المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية ومسببات
• الحساسية في كل مرحلة من المخطط
الخطورة والاحتمال: شبكة التنقيط والتعليل الكتابي للاختيارات
•
• اختيار تدابير المراقبة وتتبع منطق تفكير الفريق
• تمرين: تحليل المخاطر على مخطط سير من موقعكم

اليوم 2 – صباحًا

• مع شجرة القرار كأداة لا كجواب جاهز، CCP المبدأ 2: تحديد
المبادئ من 3 إلى 5: حدود حرجة قابلة للقياس وطريقة المراقبة
• وتواترها والإجراءات التصحيحية ومآل المنتج
المبدأ 6: المصادقة على تدابير المراقبة ثم التحقق من الخطة
• بالتدقيقات والتحاليل ومراجعة السجلات
• المبدأ 7: وثائق وسجلات متناسبة مع حجم الموقع

اليوم 2 – مساءً (ورشة)

لأحد خطوطكم، من الخطر إلى CCP ورشة: جدول مراقبة
• التسجيل
غير مبررة CCPمراجعة نقدية للخطة الحالية: مخاطر منسية و
• وحدود بلا إثبات
• بعد تغيير وصفة أو مورّد أو تجهيز HACCP مراجعة خطة
اختبار المكتسبات وعرض جداول المراقبة من طرف كل مجموعة
• فرعية

المقاربة البيداغوجية

• عمل في مجموعات فرعية على مخططات السير الخاصة بكم، مؤكَّدة خلال زيارة قصيرة للخط
• تمارين تنقيط المخاطر على موادكم الأولية وعملياتكم
• حقيقية مجهولة الهوية مع الفروق المسجلة أثناء التدقيق HACCP مقارنة خطط
• أثناء تدقيقات الطرف الثالث HACCP مكوّنون يراجعون خطط
• اختبار قصير حول المبادئ السبعة واختبار نهائي

التقييم والوثائق

شهادة تكوين مرقّمة قابلة للتحقق عبر الإنترنت لكل عضو .(J+1) اختبار للمكتسبات في نهاية الدورة وتقييم فوري في اليوم الموالي المنجز في الورشة CCP ؛ وتتوصل المقاولة بتقرير عن التكوين وبجدول مراقبةHACCP في فريق.

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

معلومة مفيدة

يفتتح هذا التكوين مسار المصادقة وفق GFSI. ويتواصل بالتكوين في المرجع المستهدف (IFS Food v8 أو BRCGS Food Safety وبالنسبة للمشغّلين (للمشغّلين) CCP والتسجيلات»، بوحدة «مراقبة (FSSC 22000 v7 أو Issue 9.

معلومات عملية

المدة	أيام 2
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

مسبقاً لمتابعة التكوين؟ HACCP هل يلزم أن تكون لدينا خطة

لا. الموقع الذي لا خطة له ينصرف بالمنهجية وبتحليل أولي للمخاطر على خط واحد. والموقع الذي لديه خطة يتخذها مادة للورشة وينصرف بقائمة نقاط ضعفه.

ما الجديد في مراجعة 2020 للدستور الغذائي؟

HACCP يجمع النص ممارسات النظافة الجيدة ونظام في وثيقة واحدة، ويؤكد على التزام الإدارة، ويقرّبأن بعض ممارسات النظافة يبيّن التكوين كيف تترجم هذه المفاهيم في خطتكم. CCP تتطلب انتباهاً معززاً دون أن تصبح.

من ينبغي أن يتكون منه الفريق؟

HACCP مسؤول الجودة ومسؤولو الإنتاج والصيانة، ويُستحسن شخص من المشتريات أو البحث والتطوير. ينبغي أن يكون فريق متعدد التخصصات: وتكوينه جماعياً يجنّب أن يحرر الخطة شخص واحد.

GFSI؟ للحصول على مصادقة HACCP هل تكفي خطة

تتطلب أيضاً برامج المتطلبات الأولية ونظاماً وثائقياً FSSC 22000 وBRCGS Food Safety وIFS Food هي الأساس لا الكل. فمراجع وثقافة لسلامة الأغذية مقاسة وخططاً للدفاع الغذائي ومكافحة الغش.