Formación en seguridad alimentaria

Agua, aire y servicios auxiliares en una fábrica agroalimentaria

Una jornada para controlar lo que toca el producto sin figurar en la receta: agua, hielo, vapor, aire comprimido, gases y aire de las salas. Los participantes identifican los puntos donde estos servicios auxiliares entran en contacto con los alimentos, definen los controles y análisis útiles y preparan el plan de vigilancia de los servicios auxiliares de su planta a partir de los esquemas de redes y de los resultados existentes.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Identificar los servicios auxiliares que entran en contacto directo o indirecto con el producto y los peligros asociados
2. Construir el plan de vigilancia del agua: esquema de la red, puntos de muestreo, análisis, tratamiento
3. Evaluar la calidad del aire comprimido y de los gases en contacto con los alimentos
4. Explicar el control del aire de las salas: filtración, sobrepresión, condensación
5. Organizar las verificaciones y los registros que pedirá el auditor

Programa

Día 1 — mañana

• Requisitos de las normas GFSI y de la normativa sobre el agua utilizada en producción

• Esquema de la red de agua, puntos de uso, ramales ciegos, retornos de agua y dispositivos antirretorno

• Tratamiento y vigilancia: cloración, análisis microbiológicos y fisicoquímicos, frecuencias

• Hielo, agua de enfriamiento y vapor en contacto con el producto

Día 1 — tarde (taller)

• Aire comprimido: producción, filtración, purgas, clases de pureza y controles

• Gases de envasado y de inertización: calidad alimentaria, certificados, almacenamiento

• Aire de las salas: tratamiento de aire, sobrepresión de las zonas de alto riesgo, condensación

• Taller: plan de vigilancia de los servicios auxiliares a partir de los esquemas de su planta

Metodología

• Lectura de sus esquemas de redes y de sus resultados de análisis

• Visita a los locales técnicos: tratamiento de agua, compresores, centrales de tratamiento de aire

• Estudios de caso de contaminaciones debidas a un servicio auxiliar

• Ejercicio de elección de los puntos de muestreo

• Prueba final sobre un esquema de red que comentar

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea para cada participante; informe de formación y proyecto de plan de vigilancia de los servicios auxiliares entregados a la empresa.

Materiales bilingües para cada participante; cada formación presencial incluye su gemelo digital en OmniLearn.

Conviene saber

La formación « Mantenimiento higiénico y diseño sanitario » complementa este módulo en lo referente a los equipos. Para la vigilancia microbiológica de las superficies, véase « Plan de vigilancia ambiental (Listeria) ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Mantenimiento, servicios auxiliares, calidad, higiene
Requisitos previos	Ningún requisito previo
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, en la empresa
Formato	En la empresa, presencial en sus instalaciones
Idioma	Francés, darija o inglés; materiales bilingües
Financiación	Contratos especiales de formación de la OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos los expedientes con usted, sin coste adicional.
Personalización del programa	Programa adaptado a sus procedimientos, sus equipos y su público

Preguntas frecuentes

¿Qué plantas están afectadas?
Todas las plantas agroalimentarias utilizan agua. Las que producen hielo, vapor en contacto con el producto o envasan en atmósfera modificada tienen puntos adicionales que controlar; el programa se adapta a sus servicios auxiliares.

Nuestra agua viene de la red pública: ¿hay que analizarla igualmente?
Sí. La calidad del agua a la entrada no garantiza su calidad en el punto de uso, tras el almacenamiento, la red interna y el posible tratamiento. La formación muestra cómo elegir los puntos y las frecuencias.

¿Hace falta un técnico de servicios auxiliares en el grupo?
Es preferible. Una persona que conoce las instalaciones hace el taller más concreto: sabe dónde están las cubas, los filtros y los puntos de purga.

¿Cómo financiar esta formación?
Según su situación, mediante su plan de formación con cargo a los CSF de la OFPPT, o tras una ingeniería de formación GIAC. El expediente se prepara con usted; la elegibilidad depende de las normas vigentes.