Formación en seguridad alimentaria

Alimentos acidificados y conservas (21 CFR 114/113)

Una jornada para comprender lo que la FDA exige a las conservas poco ácidas y a los alimentos acidificados exportados a Estados Unidos: registro del establecimiento, presentación de los procesos, papel de la autoridad de proceso, control del pH, cierre de los envases y registros. Dirigida a conserveras y fabricantes de productos acidificados, se apoya en sus tablas de esterilización, sus fichas de autoclave y sus controles de cierre para preparar una inspección.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Distinguir, a partir del pH de equilibrio y de la actividad del agua, un alimento poco ácido, un alimento acidificado y un producto fuera del ámbito de estos textos
2. Explicar las obligaciones de registro del establecimiento y de presentación de los procesos ante la FDA
3. Identificar los puntos de control exigidos: tratamiento térmico programado, acidificación, cierre de los envases, agua de enfriamiento
4. Aplicar las reglas de llevanza y revisión de los registros de producción que se esperan en una inspección
5. Gestionar una desviación de proceso, desde la retención del lote hasta la decisión de la autoridad de proceso

Programa

Día 1 — mañana

• El marco estadounidense: FSMA, controles preventivos de la parte 117 y lugar particular de las partes 113 y 114

• Ámbito de aplicación: alimentos poco ácidos en envases herméticamente cerrados, alimentos acidificados, productos naturalmente ácidos, umbral de pH 4,6

• Registro del establecimiento, presentación del proceso programado, papel de la autoridad de proceso

• Supervisión de las operaciones por personal formado y responsabilidades en la fábrica

Día 1 — tarde (taller)

• Control de la acidificación: medición del pH de equilibrio, calibración del pH-metro, frecuencia de los controles

• Tratamiento térmico: proceso programado, factores críticos, instrumentos de los autoclaves y pasteurizadores

• Cierre de los envases: controles visuales, desmontaje de cierres, frecuencias y registros

• Taller: revisión de una ficha de producción y tratamiento de una desviación sobre un lote de su planta

Metodología

• Lectura guiada de las partes 113 y 114 del título 21, con un glosario francés-inglés de los términos clave

• Ejercicios sobre sus procesos programados, sus fichas de autoclave y sus lecturas de pH

• Estudio de caso de una desviación de proceso, de la detección a la decisión de liberación o destrucción

• Cuestionario a mediodía y prueba al final de la jornada

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada, evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea, para cada participante; informe de formación entregado a la empresa, con las observaciones del taller sobre sus registros.

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

Conviene saber

Para los demás productos exportados a Estados Unidos, la formación « FSMA Preventive Controls (21 CFR 117), PCQI » cubre el plan de seguridad alimentaria. La formación « Tecnología de la conserva: cierre y esterilización » profundiza en el cierre y el autoclave en dos días.

Información práctica

Duración	1 día
Público	Calidad, producción, operadores de autoclave, controladores de cierre, exportación
Requisitos previos	Conocer las bases del plan APPCC
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

¿Sustituye esta jornada a la escuela de supervisores reconocida por la FDA?
No. Los textos piden que ciertas operaciones las supervise una persona formada en una escuela reconocida por la FDA. Esta jornada ayuda a sus equipos a comprender los requisitos y a llevar los registros; no emite esa acreditación.

¿Nuestro producto es un alimento acidificado o un alimento poco ácido?
Depende de su pH de equilibrio, de su actividad del agua y de la forma en que se obtiene la acidez. La mañana da el método de clasificación; traiga sus fichas técnicas para aplicarlo a su gama. En caso de duda, la decisión corresponde a una autoridad de proceso.

¿Quién debe asistir a la formación?
Los responsables de calidad y producción, los operadores de autoclave y de pasteurizador, los controladores de cierre y la persona que sigue el expediente de exportación a Estados Unidos.

¿Es útil si todavía no exportamos a Estados Unidos?
Sí, en cuanto un comprador estadounidense le consulte. Permite medir lo que hay que implantar antes del primer envío: registro, presentación de procesos, instrumentos y registros.