Formación en seguridad alimentaria

Buenas prácticas de higiene y de fabricación

Una jornada para repasar las buenas prácticas de higiene y de fabricación que sostienen todo plan APPCC: locales, circulación, personal, limpieza, plagas, recepción y almacenamiento, control de las contaminaciones cruzadas. Dirigida a los mandos de producción y a los equipos de calidad, termina con una visita a sus talleres con una matriz de observación y después con la lista de desviaciones que corregir y de sus responsables.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Explicar el papel de los programas de prerrequisitos y su vínculo con el plan APPCC según el Codex
2. Identificar los requisitos de higiene aplicables a los locales, los equipos, el personal y los flujos
3. Detectar sobre el terreno las situaciones de contaminación microbiológica, química, física y por alérgenos
4. Aplicar una matriz de inspección de higiene y extraer de ella acciones correctivas
5. Organizar la verificación regular de las buenas prácticas por parte de los mandos

Programa

Día 1 — mañana

• Principios generales de higiene del Codex y programas de prerrequisitos: lo que esperan la normativa y las normas GFSI

• Diseño y estado de los locales: marcha hacia delante, separación de zonas, superficies, iluminación, ventilación

• Personal: vestimenta, lavado de manos, estado de salud, visitantes y prestadores

• Limpieza, desinfección y control de plagas: lo que deben verificar los mandos

Día 1 — tarde (taller)

• Contaminaciones cruzadas: alérgenos, productos químicos, vidrio y plástico duro, residuos

• Recepción, almacenamiento, temperaturas, rotación de existencias, productos no conformes

• Visita a sus talleres con una matriz de inspección de higiene

• Puesta en común de los hallazgos, plan de acción y prueba de conocimientos

Metodología

• Exposiciones breves ilustradas con fotos de situaciones de taller

• Visita a sus zonas de producción y de almacenamiento con una matriz de observación

• Juego de los errores sobre fotos para entrenar la mirada de los mandos

• Trabajo en subgrupos sobre la priorización de las desviaciones

• Prueba final e intercambio sobre los hallazgos

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 matriz de visita completada entregados a la empresa.

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

Conviene saber

Para los operarios, la media jornada « Higiene del personal y comportamiento en zona (operarios, darija) » prolonga este módulo en la línea. El propio plan APPCC se trata en « HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Mandos de producción, jefes de equipo, calidad, mantenimiento, 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 diferencia hay con la formación APPCC?
Las buenas prácticas forman la base: sin ellas, el plan APPCC no se sostiene. Esta jornada trata la higiene general de la planta; la formación APPCC trata el análisis de peligros, los PCC y su vigilancia.

¿Es imprescindible la visita al taller?
Se recomienda, porque es el momento en que los participantes aplican la matriz a sus propias zonas. Si la sesión se celebra fuera de la planta, el taller se hace sobre fotos y vídeos de sus talleres.

¿Sirve para una pyme que prepara su autorización sanitaria?
Sí. Las buenas prácticas de higiene son lo primero que observa la ONSSA durante la visita. La matriz del taller puede servir después como herramienta de autocontrol mensual.

¿Se pueden adaptar los ejemplos a nuestro sector?
Sí. Los ejemplos se eligen en su actividad: productos del mar, conservas, lácteos, panadería industrial, frutas y hortalizas o envases. Los materiales pueden ser bilingües francés-árabe.