Formación en seguridad alimentaria

Gestión de alérgenos

Una jornada para controlar los alérgenos desde la recepción de las materias hasta la etiqueta y evitar la retirada. Normativa marroquí y europea, requisitos de las normas GFSI, evaluación del riesgo de contacto cruzado, separación, limpieza validada y validación de los cambios de receta: cada punto se aplica a sus productos, sus líneas y sus etiquetas.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Identificar los alérgenos de declaración obligatoria según la normativa marroquí y la de la Unión Europea
2. Evaluar el riesgo de contacto cruzado en cada etapa, de la recepción al envasado
3. Definir las medidas de separación, de secuenciación y de limpieza validada
4. Aplicar una regla de decisión clara para las menciones de precaución en la etiqueta
5. Organizar la validación de los cambios de receta, de proveedor o de etiqueta

Programa

Día 1 — mañana

• Los catorce alérgenos de la normativa europea y los requisitos marroquíes aplicables

• Lo que exigen IFS Food, BRCGS Food Safety y FSSC 22000 sobre los alérgenos

• Evaluación de riesgos: materias primas, auxiliares, reproceso, polvo, equipos compartidos

• Separación, secuenciación de la producción, zonificación, utillaje exclusivo

Día 1 — tarde (taller)

• Limpieza validada: pruebas rápidas, análisis de laboratorio, criterios de aceptación

• Validación de cambios: nueva receta, nuevo proveedor, nueva etiqueta

• Etiquetado, menciones de precaución y control de etiquetas en línea

• Taller: matriz de alérgenos de su planta, plan de control y mensajes clave para los operarios

Metodología

• Construcción de la matriz de alérgenos a partir de sus fichas técnicas

• Análisis en grupo de retiradas públicas por un alérgeno no declarado

• Control cruzado de las etiquetas y de las recetas de su gama

• Materiales bilingües para transmitir la formación a los operarios, en darija o en francés

• Cuestionario final sobre alérgenos y etiquetado

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada, evaluación en caliente a J+1. Certificado de formación numerado, verificable en línea; informe de formación y registro de alérgenos esbozado en el taller entregados a la empresa.

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

Conviene saber

La validación de la limpieza se profundiza en « Limpieza y desinfección: plan, validación, verificación ». Este módulo forma parte del itinerario de operarios agroalimentarios, junto con la higiene, la vigilancia de los PCC y la defensa alimentaria.

Información práctica

Duración	1 día
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

¿Protege a la empresa la mención « puede contener »?

No. Una mención de precaución no sustituye el control del riesgo, y las normas GFSI piden que se base en una evaluación documentada. Si se pone en todo, reduce la elección de los consumidores alérgicos e inquieta al comprador. La formación proporciona una regla de decisión.

¿Qué normativa se aplica a nuestros productos exportados?

La del país de venta. Para la Unión Europea se aplican la lista de catorce alérgenos y las reglas de etiquetado del Reglamento INCO; otros mercados tienen su propia lista. La formación compara estos requisitos con los del mercado marroquí para sus productos.

¿Quién debe asistir a la jornada?

Calidad, producción, I+D, compras y responsables de limpieza. Compras e I+D están tan implicados como producción: muchos incidentes provienen de un cambio de proveedor o de receta que no se evaluó.