Formación en seguridad alimentaria

Mantenimiento higiénico y diseño sanitario

Una jornada para que mantenimiento, obras nuevas y calidad hablen el mismo idioma: un equipo fácil de limpiar, intervenciones que no contaminen el producto, una vuelta a producción bajo control. Diseño higiénico, materiales, lubricantes, reparaciones provisionales, gestión de herramientas y piezas, liberación tras una intervención se aplican a sus equipos y a sus últimas órdenes de trabajo.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Explicar los principios de diseño higiénico de los equipos y de los locales
2. Detectar en un equipo las zonas de retención, los materiales inadecuados y los defectos que dificultan la limpieza
3. Aplicar las reglas de intervención en zona de producción: herramientas, piezas, lubricantes, reparaciones provisionales
4. Organizar la liberación higiénica de un equipo tras el mantenimiento
5. Integrar criterios de higiene en el pliego de compra de un equipo nuevo

Programa

Día 1 — mañana

• Por qué el mantenimiento es un tema de seguridad alimentaria: cuerpos extraños, contaminación microbiológica, productos químicos
• Diseño higiénico: superficies, soldaduras, ángulos, desagüe, zonas muertas, acceso para la limpieza
• Materiales en contacto con los alimentos, juntas, lubricantes de calidad alimentaria
• Edificios: suelos, paredes, techos, desagües, condensación

Día 1 — tarde (taller)

• Reglas de intervención: recuento de herramientas y piezas, reparaciones provisionales, trabajos en zona sensible
• Liberación tras una intervención: limpieza, control, firma, registro
• Mantenimiento preventivo, piezas críticas y vínculo con el plan APPCC
• Pliego de condiciones y recepción de un equipo nuevo
• Taller: auditoría higiénica de un equipo de su línea y lista de mejoras

Metodología

• Inspección guiada de un equipo de su línea, parado y bloqueado
• Fotos de defectos de diseño y de reparaciones provisionales que analizar
• Revisión de sus órdenes de trabajo y de sus fichas de liberación
• Trabajo en parejas de mantenimiento y calidad
• Prueba final a partir de fotos de equipos

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 ficha de auditoría higiénica del equipo estudiado entregados a la empresa.

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

Conviene saber

El apartado de detección de cuerpos extraños se trata en « Control de cuerpos extraños ». Para la validación de la limpieza de los equipos, véase « Limpieza y desinfección: plan, validación, verificación ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Mantenimiento, obras nuevas, producción, calidad
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

¿Se dirige la formación solo a los técnicos de mantenimiento?
No. Reúne a mantenimiento, obras nuevas, producción y calidad, porque la liberación de un equipo tras una intervención es una decisión compartida. Los subcontratistas que intervienen a menudo en la planta también pueden participar.

¿Es útil antes de comprar una nueva línea?
Sí. La tarde trata el pliego de condiciones y la recepción de un equipo nuevo: es el momento en que un defecto de diseño es más sencillo de corregir.

¿Qué equipos sirven de ejemplo?
Los de su planta, elegidos con usted antes de la sesión: transportador, cortadora, bomba, cuba, pesadora o máquina de envasado. Una visita previa permite preparar los ejemplos.