Formación en seguridad alimentaria

Normativa marroquí: ley 28-07, ONSSA

Una jornada para saber qué piden a su establecimiento la ley 28-07 sobre la seguridad sanitaria de los productos alimenticios y sus textos de aplicación, y cómo se desarrolla un control de la ONSSA. Autorización o aprobación sanitaria, responsabilidad del operador, trazabilidad, retirada, etiquetado, controles y consecuencias se explican a partir de su actividad y se contrastan después con su expediente y sus prácticas.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Explicar la arquitectura de la normativa sanitaria marroquí: ley 28-07, textos de aplicación, papel de la ONSSA
2. Identificar el régimen que se aplica a su establecimiento, autorización o aprobación sanitaria, y las piezas del expediente
3. Describir las obligaciones permanentes del operador: autocontrol, trazabilidad, retirada e información a la autoridad
4. Preparar una inspección de la ONSSA y el seguimiento de sus observaciones
5. Relacionar los requisitos legales con su plan APPCC y con las normas privadas a las que aspira

Programa

Día 1 — mañana

• Por qué una ley marco: responsabilidad primera del operador, precaución, trazabilidad

• La ONSSA: misiones, servicios regionales, interlocutores del establecimiento

• Autorización y aprobación sanitarias: establecimientos afectados, constitución del expediente, visita, modificaciones que declarar

• Textos de aplicación y textos por sector: cómo encontrar los que afectan a sus productos

Día 1 — tarde (taller)

• Obligaciones diarias: autocontrol basado en el APPCC, higiene, trazabilidad, retirada y recuperación

• Etiquetado de los productos puestos en el mercado marroquí: principios y puntos que se señalan con frecuencia

• Importación y exportación: controles a la entrada, certificados sanitarios exigidos por los países de destino

• Controles oficiales, tomas de muestras, posibles consecuencias de una inspección

• Taller: autodiagnóstico de su establecimiento frente a los requisitos legales y lista de acciones

Metodología

• Presentación de los textos vigentes, con una ficha de síntesis por obligación

• Estudio de caso: expediente de un establecimiento ficticio, pieza por pieza

• Simulación de inspección: preguntas del inspector, documentos solicitados, respuestas del equipo

• Autodiagnóstico de su establecimiento en subgrupos

• Impartición en francés o en darija según el grupo

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos al final de la jornada, evaluación en caliente a J+1. Cada participante recibe un certificado numerado verificable en línea; la empresa recibe el informe de formación y el autodiagnóstico realizado en el taller.

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

Conviene saber

La formación « HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » detalla el plan APPCC en el que se basa el autocontrol. Para un ejercicio de retirada sobre un lote real, véase « Trazabilidad, retirada, recuperación y gestión de crisis ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Dirección, calidad, producción, asuntos regulatorios, logística
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 entre autorización y aprobación sanitaria?
Ambos regímenes existen según la naturaleza de la actividad y de los productos. La mañana explica cuál se aplica a su establecimiento y qué implica cada uno para el expediente y las visitas; su caso se verifica durante el taller.

¿Sustituye la formación a un dictamen jurídico?
No. Da a los equipos de calidad y a la dirección una lectura operativa de los textos. Para una cuestión de interpretación sobre un caso particular, la ONSSA sigue siendo el interlocutor de referencia.

¿Es útil para una planta ya certificada según una norma GFSI?
Sí. Las normas privadas exigen el cumplimiento de la legislación del país de producción. El auditor verifica la autorización o la aprobación y la conformidad del etiquetado; la formación ayuda a aportar la prueba.

¿Se puede seguir en darija?
Sí, la sesión puede impartirse en darija o en francés, con materiales bilingües. Es útil cuando jefes de equipo acompañan a los inspectores durante las visitas.