Formación en seguridad alimentaria

Productos del mar: frescura, histamina, requisitos UE

Una jornada para las empresas que transforman o exportan productos del mar: evaluar la frescura, controlar el riesgo de histamina y responder a los requisitos sanitarios de la Unión Europea. Del desembarque a la expedición, la formación relaciona cadena de frío, controles en la recepción, análisis y parásitos con las normas de higiene europeas y los controles de la ONSSA, a partir de sus especies y de sus productos.

Duración : 1 día

Objetivos

1. Evaluar la frescura de un pescado mediante examen sensorial y conocer los indicadores químicos utilizados
2. Explicar la formación de la histamina, las especies afectadas y las condiciones que la favorecen
3. Construir los controles en la recepción y el plan de análisis de histamina según los criterios europeos
4. Identificar los requisitos de la Unión Europea para los establecimientos exportadores de productos de la pesca
5. Aplicar el control de parásitos y de la cadena de frío de la recepción a la expedición

Programa

Día 1 — mañana

• Alteración del pescado: enzimas, bacterias, oxidación; papel decisivo de la temperatura

• Evaluación de la frescura: examen sensorial, puntuación, indicadores químicos

• Histamina: especies de riesgo como el atún, la sardina, la caballa o la anchoa, bacterias productoras, rupturas de frío

• Controles en la recepción: temperatura, glaseado, plazo desde la captura, muestreos para la histamina

Día 1 — tarde (taller)

• Histamina en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005: plan de muestreo e interpretación de los resultados

• Reglas de higiene propias de los productos de la pesca del Reglamento (CE) n.º 853/2004: parásitos, control visual, tratamiento por frío

• Exportar a la Unión Europea: aprobación del establecimiento, inclusión en la lista de establecimientos autorizados, certificado sanitario, papel de la ONSSA

• Taller: plan de control de frescura e histamina para una especie de su planta

Metodología

• Taller sensorial con pescados de su recepción, con una matriz de puntuación

• Lectura de sus boletines de análisis de histamina y de sus registros de temperatura

• Estudio de caso de una alerta de histamina en un lote exportado

• Prueba final sobre un expediente de lote que liberar o bloquear

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos y ejercicio de puntuación sensorial, evaluación en caliente a J+1. Certificado numerado verificable en línea para cada participante; informe de formación y plan de control elaborado en el taller entregados a la empresa.

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

Conviene saber

Para las conserveras de pescado, la formación de dos días « Tecnología de la conserva: cierre y esterilización » complementa este módulo. La cadena de control de los productos certificados MSC se trata en « MSC Chain of Custody y agricultura ecológica ».

Información práctica

Duración	1 día
Público	Calidad, recepción, producción, laboratorio y exportación de las empresas de productos del mar
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

¿Destruyen la cocción o la esterilización la histamina?
No. La histamina resiste el calor: una vez formada, permanece en el producto, incluso en conserva. El control se hace, por tanto, aguas arriba, mediante la temperatura, de la captura a la transformación.

¿Qué plantas están afectadas?
Las plantas de mayoristas de pescado, de congelación, de semiconservas y de conservas. Los ejemplos se toman de sus especies: sardina, caballa, anchoa, atún, cefalópodos o gambas.

¿Cubre otros mercados además de la Unión Europea?
El hilo conductor es la Unión Europea, destino frecuente de los exportadores marroquíes. Los principios de frescura y de control de la histamina valen para todos los mercados; para Estados Unidos, véanse también las formaciones dedicadas a los requisitos de la FDA.