Formación en seguridad alimentaria

Vigilancia de los PCC y registros (operarios)

Una media jornada para los operarios que vigilan un punto crítico: comprender qué protege la medición, hacerla correctamente, registrarla de forma fiable y reaccionar sin esperar cuando se supera un límite. Los ejercicios se hacen sobre sus propios PCC y sus fichas de registro, en darija o en francés, con una puesta en situación en el puesto.

Duración : 0,5 día

Objetivos

1. Explicar qué es el PCC de su puesto y el peligro que controla
2. Realizar la medición de vigilancia según el método y la frecuencia previstos
3. Rellenar una ficha de registro de forma completa, legible y veraz
4. Aplicar las primeras acciones ante la superación de un límite crítico: parar, aislar, avisar

Programa

Media jornada

• Del plan APPCC al puesto: PCC, límite crítico, vigilancia

• Los PCC de su planta, uno por uno: peligro, límite, medición, frecuencia, responsable

• Medir bien: control del instrumento, prueba del detector de metales con las piezas de prueba, toma de temperatura en el centro

• Registrar bien: en tiempo real, con bolígrafo, sin espacios en blanco, corrección tachada y firmada

• Superación del límite: parada, aislamiento de los productos desde el último control conforme, aviso al responsable; ejercicio en el puesto

Metodología

• Trabajo sobre sus fichas de registro reales, en blanco y rellenadas

• Puesta en situación en el puesto con una superación simulada

• Juego de los errores sobre fichas mal rellenadas

• Impartición en darija o en francés, prueba oral posible

Evaluación y documentos

Prueba de conocimientos escrita u oral y control práctico en el puesto, evaluación en caliente a J+1. Hoja de firmas mediante código QR; certificado numerado verificable en línea para cada operario; informe de formación entregado a la empresa.

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

Conviene saber

Segunda etapa del itinerario de operarios agroalimentarios, tras « Higiene del personal y comportamiento en zona (operarios, darija) ». Para el equipo que construye el plan, véase « HACCP según el Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

Información práctica

Duración	0,5 día
Público	Operarios asignados a un PCC, jefes de equipo, controladores de calidad
Requisitos previos	Sensibilización en higiene del personal
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

¿Trata la formación nuestros propios PCC?
Sí, es su principio. Le pedimos antes de la sesión su plan APPCC y sus fichas de vigilancia; los ejemplos y el ejercicio en el puesto se refieren a sus propios puntos críticos.

¿Por qué tanta atención a los registros?
Un control no registrado no existe para el auditor ni para la autoridad, y una ficha rellenada a posteriori hace dudar de todo el sistema. La formación explica cada regla de escritura y su razón.

¿Qué hace el operario en caso de superación?
Aplica las primeras acciones previstas en su puesto: parar o aislar, identificar los productos afectados, avisar a su responsable. La decisión sobre el destino de los productos corresponde después a la persona designada en el plan APPCC.

¿Se puede formar a todos los equipos y financiar el conjunto?
Sí. Las sesiones se repiten por equipo y por puesto; el conjunto puede incluirse en un plan de formación presentado con cargo a los CSF de la OFPPT, con sujeción a las normas aplicables, con un expediente montado con usted.