Formação em segurança alimentar

Água, ar e utilidades em fábrica agroalimentar

Um dia para controlar o que toca o produto sem figurar na receita: água, gelo, vapor, ar comprimido, gases e ar das salas. Os participantes identificam os pontos em que estas utilidades entram em contacto com os alimentos, definem os controlos e as análises úteis e preparam o plano de monitorização das utilidades do seu estabelecimento a partir dos esquemas de redes e dos resultados existentes.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Identificar as utilidades que entram em contacto direto ou indireto com o produto e os perigos associados
2. Construir o plano de monitorização da água: esquema da rede, pontos de colheita, análises, tratamento
3. Avaliar a qualidade do ar comprimido e dos gases em contacto com os alimentos
4. Explicar o controlo do ar das salas: filtração, sobrepressão, condensação
5. Organizar as verificações e os registos que o auditor pedirá

Programa

Dia 1 — manhã

• Requisitos dos referenciais GFSI e da regulamentação sobre a água utilizada em produção

• Esquema da rede de água, pontos de utilização, ramais mortos, retornos de água e dispositivos antirretorno

• Tratamento e monitorização: cloragem, análises microbiológicas e físico-químicas, frequências

• Gelo, água de arrefecimento e vapor em contacto com o produto

Dia 1 — tarde (oficina)

• Ar comprimido: produção, filtração, purgas, classes de pureza e controlos

• Gases de acondicionamento e de inertização: qualidade alimentar, certificados, armazenamento

• Ar das salas: tratamento de ar, sobrepressão das zonas de alto risco, condensação

• Oficina: plano de monitorização das utilidades a partir dos esquemas do seu estabelecimento

Metodologia

• Leitura dos seus esquemas de redes e dos seus resultados de análises

• Visita aos locais técnicos: tratamento de água, compressores, unidades de tratamento de ar

• Estudos de casos de contaminações devidas a uma utilidade

• Exercício de escolha dos pontos de colheita

• Teste final sobre um esquema de rede a comentar

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação e projeto de plano de monitorização das utilidades entregues à empresa.

Materiais bilingues para cada participante; cada formação presencial inclui o seu gémeo digital no OmniLearn.

Bom saber

A formação « Manutenção higiénica e conceção sanitária » complementa este módulo para os equipamentos. Para a monitorização microbiológica das superfícies, veja « Plano de monitorização ambiental (Listeria) ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Manutenção, utilidades, qualidade, higiene
Pré-requisitos	Sem pré-requisitos
Número de participantes	Grupos de 6 a 12 participantes, na empresa
Formato	Na empresa, presencial nas suas instalações
Língua	Francês, darija ou inglês; materiais bilingues
Financiamento	Contratos especiais de formação da OFPPT (TFP), GIAC, Maroc PME: preparamos os processos consigo, sem custo adicional.
Personalização do programa	Programa adaptado aos seus procedimentos, aos seus equipamentos e ao seu público

Perguntas frequentes

Que estabelecimentos são visados?
Todos os estabelecimentos agroalimentares utilizam água. Os que produzem gelo, vapor em contacto com o produto ou que acondicionam em atmosfera modificada têm pontos suplementares a controlar; o programa adapta-se às suas utilidades.

A nossa água vem da rede pública: é preciso analisá-la na mesma?
Sim. A qualidade da água à entrada não garante a sua qualidade no ponto de utilização, após armazenamento, rede interna e eventual tratamento. A formação mostra como escolher os pontos e as frequências.

É preciso um técnico de utilidades no grupo?
É preferível. Uma pessoa que conhece as instalações torna a oficina mais concreta: sabe onde estão as cubas, os filtros e os pontos de purga.

Como financiar esta formação?
Consoante a sua situação, pelo seu plano de formação ao abrigo dos CSF do OFPPT, ou após uma engenharia de formação GIAC. O processo é preparado consigo; a elegibilidade depende das regras em vigor.