Formação em segurança alimentar

Alimentos acidificados e conservas (21 CFR 114/113)

Um dia para compreender o que a FDA exige das conservas pouco ácidas e dos alimentos acidificados exportados para os Estados Unidos: registo do estabelecimento, apresentação dos processos, papel da autoridade de processo, controlo do pH, fecho dos recipientes e registos. Destinado a conserveiras e a fabricantes de produtos acidificados, apoia-se nos seus esquemas de esterilização, nas suas fichas de autoclave e nos seus controlos de agrafo para preparar uma inspeção.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Distinguir, a partir do pH de equilíbrio e da atividade da água, um alimento pouco ácido, um alimento acidificado e um produto fora do âmbito destes textos
2. Explicar as obrigações de registo do estabelecimento e de apresentação dos processos à FDA
3. Identificar os pontos de controlo exigidos: tratamento térmico programado, acidificação, fecho dos recipientes, água de arrefecimento
4. Aplicar as regras de manutenção e de revisão dos registos de produção esperadas em inspeção
5. Conduzir o tratamento de um desvio de processo, da retenção do lote à decisão da autoridade de processo

Programa

Dia 1 — manhã

• O quadro americano: FSMA, controlos preventivos da parte 117 e lugar particular das partes 113 e 114

• Âmbito: alimentos pouco ácidos em recipientes hermeticamente fechados, alimentos acidificados, produtos naturalmente ácidos, limiar de pH 4,6

• Registo do estabelecimento, apresentação do processo programado, papel da autoridade de processo

• Supervisão das operações por pessoal formado e responsabilidades na fábrica

Dia 1 — tarde (oficina)

• Controlo da acidificação: medição do pH de equilíbrio, calibração do medidor de pH, frequência dos controlos

• Tratamento térmico: processo programado, fatores críticos, instrumentos das autoclaves e dos pasteurizadores

• Fecho dos recipientes: controlos visuais, desmontagem dos agrafos, frequências e registos

• Oficina: revisão de uma ficha de produção e tratamento de um desvio sobre um lote do seu estabelecimento

Metodologia

• Leitura orientada das partes 113 e 114 do título 21, com um glossário português-inglês dos termos-chave

• Exercícios sobre os seus processos programados, as suas fichas de autoclave e os seus registos de pH

• Estudo de caso de um desvio de processo, da deteção à decisão de libertação ou de destruição

• Quiz à pausa do almoço e teste de fim de dia

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, para cada participante; relatório de formação entregue à empresa, com as observações da oficina sobre os seus registos.

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

Bom saber

Para os outros produtos exportados para os Estados Unidos, a formação « FSMA Preventive Controls (21 CFR 117), PCQI » cobre o plano de segurança alimentar. A formação « Tecnologia da conserva: agrafagem e esterilização » aprofunda o agrafo e a autoclave em dois dias.

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Qualidade, produção, operadores de autoclave, controladores de agrafo, exportação
Pré-requisitos	Conhecer as bases do plano HACCP
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

Este dia substitui a escola de supervisores reconhecida pela FDA?
Não. Os textos pedem que certas operações sejam supervisionadas por uma pessoa formada numa escola reconhecida pela FDA. Este dia ajuda as suas equipas a compreender os requisitos e a manter os registos; não emite essa atestação.

O nosso produto é um alimento acidificado ou um alimento pouco ácido?
Tudo depende do seu pH de equilíbrio, da sua atividade da água e da forma como a acidez é obtida. A manhã dá o método de classificação; traga as suas fichas técnicas para o aplicar à sua gama. Em caso de dúvida, a decisão cabe a uma autoridade de processo.

Quem deve frequentar a formação?
Os responsáveis da qualidade e da produção, os operadores de autoclave e de pasteurizador, os controladores de agrafo e a pessoa que acompanha o processo de exportação para os Estados Unidos.

É útil se ainda não exportamos para os Estados Unidos?
Sim, a partir do momento em que um comprador americano o consulta. Permite medir o que é preciso implementar antes do primeiro envio: registo, apresentação dos processos, instrumentos e registos.