Formação em segurança alimentar

Boas práticas de higiene e de fabrico

Um dia para rever as boas práticas de higiene e de fabrico que sustentam qualquer plano HACCP: instalações, circulação, pessoal, limpeza, pragas, receção e armazenamento, controlo das contaminações cruzadas. Destinado às chefias de produção e às equipas da qualidade, termina com uma visita às suas oficinas com uma grelha de observação e depois com a lista das não conformidades a corrigir e dos seus responsáveis.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar o papel dos programas de pré-requisitos e a sua ligação com o plano HACCP segundo o Codex
2. Identificar os requisitos de higiene aplicáveis às instalações, aos equipamentos, ao pessoal e aos fluxos
3. Detetar no terreno as situações de contaminação microbiológica, química, física e por alergénios
4. Aplicar uma grelha de inspeção de higiene e tirar dela ações corretivas
5. Organizar a verificação regular das boas práticas pelas chefias

Programa

Dia 1 — manhã

• Princípios gerais de higiene do Codex e programas de pré-requisitos: o que esperam a regulamentação e os referenciais GFSI

• Conceção e estado das instalações: marcha em frente, separação das zonas, superfícies, iluminação, ventilação

• Pessoal: vestuário, lavagem das mãos, estado de saúde, visitantes e prestadores

• Limpeza, desinfeção e controlo de pragas: o que as chefias devem verificar

Dia 1 — tarde (oficina)

• Contaminações cruzadas: alergénios, produtos químicos, vidro e plástico duro, resíduos

• Receção, armazenamento, temperaturas, rotação de stocks, produtos não conformes

• Visita às suas oficinas com uma grelha de inspeção de higiene

• Apresentação das constatações, plano de ação e teste de conhecimentos

Metodologia

• Exposições curtas ilustradas com fotografias de situações de oficina

• Visita às suas zonas de produção e de armazenamento com uma grelha de observação

• Jogo dos erros sobre fotografias para treinar o olhar das chefias

• Trabalho em subgrupos sobre a priorização das não conformidades

• Teste final e debate sobre as constatações

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 grelha de visita preenchida entregues à empresa.

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

Bom saber

Para os operadores, o meio dia « Higiene do pessoal e comportamento na zona (operadores, darija) » prolonga este módulo junto da linha. O próprio plano HACCP é tratado em « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Chefias de produção, chefes de equipa, qualidade, manutenção, 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

Qual a diferença face à formação HACCP?
As boas práticas constituem a base: sem elas, o plano HACCP não se sustenta. Este dia trata da higiene geral do estabelecimento; a formação HACCP trata da análise de perigos, dos PCC e da sua monitorização.

A visita à oficina é indispensável?
É recomendada, porque é o momento em que os participantes aplicam a grelha às suas próprias zonas. Se a sessão decorrer fora do estabelecimento, a oficina faz-se sobre fotografias e vídeos das suas oficinas.

Convém a uma PME que prepara a sua autorização sanitária?
Sim. As boas práticas de higiene são a primeira coisa que a ONSSA observa na visita. A grelha da oficina pode depois servir de ferramenta de autocontrolo mensal.

Podem adaptar-se os exemplos ao nosso setor?
Sim. Os exemplos são escolhidos na sua atividade: produtos do mar, conservas, lacticínios, panificação industrial, frutas e legumes ou embalagem. Os suportes podem ser bilingues francês-árabe.