Formação em segurança alimentar

Gestão de alergénios

Um dia para dominar os alergénios, da receção das matérias ao rótulo, e evitar a recolha. Regulamentação marroquina e europeia, requisitos dos referenciais GFSI, avaliação do risco de contacto cruzado, separação, limpeza validada e validação das alterações de receita: cada ponto é aplicado aos seus produtos, às suas linhas e aos seus rótulos.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Identificar os alergénios a declarar segundo a regulamentação marroquina e a da União Europeia
2. Avaliar o risco de contacto cruzado em cada etapa, da receção ao acondicionamento
3. Definir as medidas de separação, de sequenciação e de limpeza validada
4. Aplicar uma regra de decisão clara para as menções de precaução no rótulo
5. Organizar a validação das alterações de receita, de fornecedor ou de rótulo

Programa

Dia 1 — manhã

• Os catorze alergénios da regulamentação europeia e os requisitos marroquinos aplicáveis

• O que exigem o IFS Food, o BRCGS Food Safety e a FSSC 22000 sobre alergénios

• Avaliação de riscos: matérias-primas, auxiliares, retrabalho, poeiras, equipamentos partilhados

• Separação, sequenciação da produção, zonamento, utensílios dedicados

Dia 1 — tarde (oficina)

• Limpeza validada: testes rápidos, análises laboratoriais, critérios de aceitação

• Validação das alterações: nova receita, novo fornecedor, novo rótulo

• Rotulagem, menções de precaução e controlo dos rótulos na linha

• Oficina: matriz de alergénios do seu estabelecimento, plano de controlo e mensagens-chave para os operadores

Metodologia

• Construção da matriz de alergénios a partir das suas fichas técnicas

• Análise em grupo de recolhas públicas ligadas a um alergénio não declarado

• Controlo cruzado dos rótulos e das receitas da sua gama

• Suportes bilingues para transmitir a formação aos operadores, em darija ou em francês

• Quiz final sobre alergénios e rotulagem

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online; relatório de formação e registo de alergénios esboçado na oficina entregues à empresa.

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

Bom saber

A validação da limpeza é aprofundada em « Limpeza e desinfeção: plano, validação, verificação ». Este módulo faz parte do percurso de operadores agroalimentares, com a higiene, a monitorização dos PCC e a defesa alimentar.

Informações práticas

Duração	1 dia
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

A menção « pode conter » protege a empresa?
Não. Uma menção de precaução não substitui o controlo do risco, e os referenciais GFSI pedem que assente numa avaliação documentada. Colocada em todos os produtos, reduz a escolha dos consumidores alérgicos e inquieta o comprador. A formação dá uma regra de decisão.

Que regulamentação se aplica aos nossos produtos exportados?
A do país de venda. Para a União Europeia aplicam-se a lista de catorze alergénios e as regras de rotulagem do Regulamento INCO; outros mercados têm a sua própria lista. A formação compara estes requisitos com os do mercado marroquino para os seus produtos.

Quem deve frequentar o dia?
Qualidade, produção, I&D, compras e responsáveis da limpeza. As compras e a I&D são tão visadas como a produção: muitos incidentes vêm de uma mudança de fornecedor ou de receita que não foi avaliada.