Formação em segurança alimentar

HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020)

Dois dias para construir ou rever o plano HACCP do seu estabelecimento segundo os princípios gerais de higiene alimentar do Codex, revistos em 2020. Os doze passos, os sete princípios, a análise de perigos e a determinação dos PCC são trabalhados sobre os seus fluxogramas e as suas linhas, até à validação das medidas de controlo e à verificação do plano em produção.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Explicar o lugar das boas práticas de higiene e do sistema HACCP no texto do Codex revisto em 2020
2. Conduzir uma análise de perigos biológicos, químicos, físicos e alergénios sobre um fluxograma confirmado no local
3. Determinar os PCC e fixar limites críticos justificados, com a respetiva monitorização e ações corretivas
4. Validar as medidas de controlo e organizar a verificação do plano em produção
5. Construir registos que os operadores conseguem preencher e que o auditor consegue ler

Programa

Dia 1 — manhã

• O texto CXC 1-1969 revisto em 2020: boas práticas de higiene e sistema HACCP num único documento

• Compromisso da direção e cultura de segurança alimentar segundo o Codex

• Passos preliminares: equipa HACCP, descrição do produto, utilização prevista, fluxograma e a sua confirmação no local

• Boas práticas de higiene que exigem atenção reforçada: quando bastam, quando é preciso um PCC

Dia 1 — tarde

• Princípio 1: perigos biológicos, químicos, físicos e alergénios em cada etapa do fluxograma

• Gravidade e probabilidade: grelha de classificação e justificação escrita das escolhas

• Escolha das medidas de controlo e rastreabilidade do raciocínio da equipa

• Exercício: análise de perigos sobre um fluxograma do seu estabelecimento

Dia 2 — manhã

• Princípio 2: determinar os PCC, com a árvore de decisão como ferramenta e não como resposta

• Princípios 3 a 5: limites críticos mensuráveis, método e frequência de monitorização, ações corretivas e destino do produto

• Princípio 6: validação das medidas de controlo e depois verificação do plano por auditorias, análises e revisão dos registos

• Princípio 7: documentação e registos proporcionais à dimensão do estabelecimento

Dia 2 — tarde (oficina)

• Oficina: quadro de controlo dos PCC de uma das suas linhas, do perigo ao registo

• Revisão crítica do plano existente: perigos esquecidos, PCC injustificados, limites sem prova

• Revisão do plano HACCP após uma mudança de receita, de fornecedor ou de equipamento

• Teste de conhecimentos e apresentação dos quadros de controlo por subgrupo

Metodologia

• Trabalho em subgrupos sobre os seus fluxogramas, confirmados durante uma breve visita à linha
• Exercícios de classificação de perigos sobre as suas matérias-primas e os seus processos
• Comparação de planos HACCP reais, anonimizados, com as não conformidades registadas em auditoria
• Formadores que revêem planos HACCP em auditorias de terceira parte
• Quiz sobre os sete princípios e teste final

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim da sessão e avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, para cada membro da equipa HACCP; relatório de formação e quadro de controlo dos PCC produzido na oficina entregues à empresa.

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

Bom saber

Esta formação abre o percurso de certificação GFSI. Prolonga-se com a formação no referencial visado (IFS Food v8, BRCGS Food Safety Issue 9 ou FSSC 22000 v7) e, para os operadores, com o módulo « Monitorização dos PCC e registos (operadores) ».

Informações práticas

Duração	2 dias
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

É preciso já ter um plano HACCP para frequentar a formação?
Não. Um estabelecimento sem plano sai com o método e uma primeira análise de perigos sobre uma linha. Um estabelecimento que já tem um usa-o como matéria da oficina e sai com a lista dos seus pontos fracos.

O que traz a revisão de 2020 do Codex?
O texto reúne as boas práticas de higiene e o sistema HACCP num único documento, insiste no compromisso da direção e reconhece que certas boas práticas de higiene exigem atenção reforçada sem se tornarem PCC. A formação mostra como estas noções se traduzem no seu plano.

Quem deve compor o grupo?
O responsável da qualidade, responsáveis de produção e de manutenção e, se possível, alguém das compras ou da I&D. A equipa HACCP deve ser multidisciplinar: formá-la em conjunto evita um plano redigido por uma só pessoa.

O plano HACCP basta para uma certificação GFSI?
É a base, não o todo. IFS Food, BRCGS Food Safety e FSSC 22000 exigem também programas de pré-requisitos, um sistema documental, uma cultura de segurança alimentar medida e planos de defesa alimentar e de combate à fraude.