Formação em segurança alimentar

Manutenção higiénica e conceção sanitária

Um dia para que manutenção, obras novas e qualidade falem a mesma língua: um equipamento fácil de limpar, intervenções que não contaminam o produto, um regresso à produção sob controlo. Conceção higiénica, materiais, lubrificantes, reparações provisórias, gestão de ferramentas e peças, libertação após intervenção são aplicados aos seus equipamentos e às suas últimas ordens de trabalho.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar os princípios de conceção higiénica dos equipamentos e das instalações
2. Detetar num equipamento as zonas de retenção, os materiais inadequados e os defeitos que dificultam a limpeza
3. Aplicar as regras de intervenção em zona de produção: ferramentas, peças, lubrificantes, reparações provisórias
4. Organizar a libertação higiénica de um equipamento após manutenção
5. Integrar critérios de higiene no caderno de encargos de compra de um equipamento novo

Programa

Dia 1 — manhã

• Porque a manutenção é um tema de segurança alimentar: corpos estranhos, contaminação microbiológica, produtos químicos

• Conceção higiénica: superfícies, soldaduras, ângulos, escoamento, zonas mortas, acesso para a limpeza

• Materiais em contacto com os alimentos, juntas, lubrificantes de qualidade alimentar

• Edifícios: pavimentos, paredes, tetos, esgotos, condensação

Dia 1 — tarde (oficina)

• Regras de intervenção: contagem das ferramentas e das peças, reparações provisórias, trabalhos em zona sensível

• Libertação após intervenção: limpeza, controlo, assinatura, registo

• Manutenção preventiva, peças críticas e ligação com o plano HACCP

• Caderno de encargos e receção de um equipamento novo

• Oficina: auditoria higiénica de um equipamento da sua linha e lista das melhorias

Metodologia

• Inspeção orientada de um equipamento da sua linha, parado e bloqueado

• Fotografias de defeitos de conceção e de reparações provisórias a analisar

• Revisão das suas ordens de trabalho e das suas fichas de libertação

• Trabalho em pares manutenção e qualidade

• Teste final a partir de fotografias de equipamentos

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 ficha de auditoria higiénica do equipamento estudado entregues à empresa.

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

Bom saber

A parte de deteção de corpos estranhos é tratada em « Controlo de corpos estranhos ». Para a validação da limpeza dos equipamentos, veja « Limpeza e desinfeção: plano, validação, verificação ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Manutenção, obras novas, produção, qualidade
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

A formação dirige-se apenas aos técnicos de manutenção?
Não. Reúne manutenção, obras novas, produção e qualidade, porque a libertação de um equipamento após intervenção é uma decisão partilhada. Os subcontratados que intervêm com frequência no estabelecimento podem também participar.

É útil antes da compra de uma nova linha?
Sim. A tarde trata do caderno de encargos e da receção de um equipamento novo: é o momento em que um defeito de conceção é mais simples de corrigir.

Que equipamentos servem de exemplo?
Os do seu estabelecimento, escolhidos consigo antes da sessão: transportador, fatiadora, bomba, cuba, pesadora ou máquina de acondicionamento. Uma visita prévia permite preparar os exemplos.