Formação em segurança alimentar

Microbiologia alimentar aplicada

Um dia para compreender os microrganismos que contam na sua fábrica e utilizar corretamente os seus resultados de análise. Agentes patogénicos, flora de deterioração e indicadores, fatores de crescimento, critérios microbiológicos, planos de amostragem e prazo de validade são explicados sem jargão, a partir dos seus produtos e dos seus boletins de laboratório, para equipas de qualidade, produção e I&D que não são microbiologistas.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Distinguir microrganismos patogénicos, de deterioração e indicadores, e o que cada um revela
2. Explicar o efeito da temperatura, do pH, da atividade da água e da atmosfera no seu crescimento
3. Ler um boletim de análise e compará-lo com os critérios microbiológicos aplicáveis
4. Construir um plano de amostragem coerente para as matérias-primas, o ambiente e os produtos acabados
5. Avaliar um prazo de validade e reconhecer quando é necessário um estudo específico

Programa

Dia 1 — manhã

• Bactérias, leveduras, bolores, vírus: o que distingue um perigo de uma deterioração

• Principais agentes patogénicos consoante os setores: Salmonella, Listeria, Escherichia coli produtora de toxina Shiga, Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus

• Fatores de crescimento e de sobrevivência: temperatura, pH, atividade da água, conservantes, atmosfera

• Indicadores de higiene: flora total, enterobactérias, coliformes, leveduras e bolores

Dia 1 — tarde (oficina)

• Critérios de segurança e critérios de higiene do processo: o exemplo do Regulamento (CE) n.º 2073/2005

• Planos de amostragem de duas e três classes, escolha do laboratório e dos métodos

• Prazo de validade: abordagem documental, ensaios de envelhecimento, testes de crescimento

• Oficina: interpretação dos seus boletins de análise e revisão do seu plano de análises

Metodologia

• Exposições ilustradas com incidentes e recolhas ligados a contaminações

• Leitura dos seus boletins de análise e das suas fichas de especificações

• Exercício de decisão sobre um plano de amostragem de três classes

• Quiz após a manhã e teste de fim de dia

Avaliação e documentos

Quiz intercalar e teste de conhecimentos, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online; relatório de formação e propostas de ajustamento do seu plano de análises entregues à empresa.

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

Bom saber

Para aplicar estas bases ao ambiente de produção, veja « Plano de monitorização ambiental (Listeria) ». A formação « Validação de processos: térmica, pH, aw » prolonga a parte sobre os fatores de crescimento.

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Qualidade, I&D, produção, laboratório interno
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

É preciso uma formação científica para frequentar o dia?
Não. Foi concebido para responsáveis da qualidade, da produção e da I&D que não são microbiologistas. Cada noção é explicada a partir de exemplos de fábrica.

Qual a diferença face a uma formação de técnico de laboratório?
Este dia não trata dos métodos de análise. Ensina a escolher o que analisar, com que frequência e em que laboratório, e depois a decidir a partir dos resultados.

Podemos trabalhar sobre os nossos resultados de análise?
Sim. Envie antes da sessão os seus planos de análises e alguns boletins recentes, incluindo resultados não conformes; servem de suporte à oficina.

Esta formação pode ser financiada?
Realizada na sua empresa, pode integrar o seu plano de formação e ao abrigo dos contratos especiais de formação do OFPPT, segundo as regras em vigor. O processo é preparado consigo.