Formação em segurança alimentar

# Monitorização dos PCC e registos (operadores)

Meio dia para os operadores que monitorizam um ponto crítico: compreender o que a medição protege, fazê-la corretamente, registá-la de forma fiável e reagir sem esperar quando um limite é ultrapassado. Os exercícios fazem-se sobre os seus próprios PCC e as suas fichas de registo, em darija ou em francês, com uma simulação no posto.

**Duração : 0,5 dia**

## Objetivos

1. Explicar o que é o PCC do seu posto e o perigo que ele controla
2. Realizar a medição de monitorização segundo o método e a frequência previstos
3. Preencher uma ficha de registo de forma completa, legível e sincera
4. Aplicar as primeiras ações em caso de ultrapassagem de um limite crítico: parar, isolar, alertar

## Programa

**Meio dia**

• Do plano HACCP ao posto: PCC, limite crítico, monitorização

• Os PCC do seu estabelecimento, um a um: perigo, limite, medição, frequência, responsável

• Medir bem: controlo do instrumento, teste do detetor de metais com as provetas, medição da temperatura no centro

• Registar bem: em tempo real, a caneta, sem espaços em branco, correção riscada e assinada

• Ultrapassagem: paragem, isolamento dos produtos desde o último controlo conforme, alerta ao responsável; exercício no posto

## Metodologia

• Trabalho sobre as suas fichas de registo reais, em branco e preenchidas

• Simulação no posto com uma ultrapassagem simulada

• Jogo dos erros sobre fichas mal preenchidas

• Animação em darija ou em francês, teste oral possível

## Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos escrito ou oral e controlo prático no posto, avaliação a quente em D+1. Folha de presença por QR code; certificado numerado verificável online para cada operador; relatório de formação entregue à empresa.

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

**Bom saber**

Segunda etapa do percurso de operadores agroalimentares, depois de « Higiene do pessoal e comportamento na zona (operadores, darija) ». Para a equipa que constrói o plano, veja « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) ».

## Informações práticas

| | |
|---|---|
| **Duração** | 0,5 dia |
| **Público** | Operadores afetos a um PCC, chefes de equipa, controladores da qualidade |
| **Pré-requisitos** | Sensibilização para a higiene do pessoal |
| **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 incide sobre os nossos próprios PCC?**
Sim, é esse o princípio. Pedimos-lhe antes da sessão o seu plano HACCP e as suas fichas de monitorização; os exemplos e o exercício no posto incidem sobre os seus próprios pontos críticos.

**Porquê tanta atenção aos registos?**
Um controlo não registado não existe para o auditor nem para a autoridade, e uma ficha preenchida depois do facto faz duvidar de todo o sistema. A formação explica cada regra de escrita e a sua razão.

**O que faz o operador em caso de ultrapassagem?**
Aplica as primeiras ações previstas no seu posto: parar ou isolar, identificar os produtos em causa, avisar o responsável. A decisão sobre o destino dos produtos cabe depois à pessoa designada no plano HACCP.

**Podem formar-se todas as equipas e financiar o conjunto?**
Sim. As sessões repetem-se por equipa e por posto; o conjunto pode inscrever-se num plano de formação apresentado ao abrigo dos CSF do OFPPT, sob reserva das regras aplicáveis, com um processo montado consigo.