Formação em segurança alimentar

Produtos do mar: frescura, histamina, requisitos UE

Um dia para as empresas que transformam ou exportam produtos do mar: avaliar a frescura, controlar o risco de histamina e satisfazer os requisitos sanitários da União Europeia. Do desembarque à expedição, a formação relaciona cadeia de frio, controlos à receção, análises e parasitas com as regras de higiene europeias e os controlos da ONSSA, a partir das suas espécies e dos seus produtos.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Avaliar a frescura de um peixe por exame sensorial e conhecer os indicadores químicos utilizados
2. Explicar a formação da histamina, as espécies em causa e as condições que a favorecem
3. Construir os controlos à receção e o plano de análises de histamina segundo os critérios europeus
4. Identificar os requisitos da União Europeia para os estabelecimentos exportadores de produtos da pesca
5. Aplicar o controlo dos parasitas e da cadeia de frio da receção à expedição

Programa

Dia 1 — manhã

• Deterioração do peixe: enzimas, bactérias, oxidação; papel decisivo da temperatura

• Avaliação da frescura: exame sensorial, pontuação, indicadores químicos

• Histamina: espécies de risco como o atum, a sardinha, a cavala ou a anchova, bactérias produtoras, roturas de frio

• Controlos à receção: temperatura, glaciação, prazo desde a captura, colheitas para a histamina

Dia 1 — tarde (oficina)

• Histamina no Regulamento (CE) n.º 2073/2005: plano de amostragem e interpretação dos resultados

• Regras de higiene próprias dos produtos da pesca do Regulamento (CE) n.º 853/2004: parasitas, controlo visual, tratamento pelo frio

• Exportar para a União Europeia: licenciamento do estabelecimento, inscrição na lista dos estabelecimentos autorizados, certificado sanitário, papel da ONSSA

• Oficina: plano de controlo de frescura e histamina para uma espécie do seu estabelecimento

Metodologia

• Oficina sensorial sobre peixes da sua receção, com uma grelha de pontuação

• Leitura dos seus boletins de análises de histamina e dos seus registos de temperatura

• Estudo de caso de um alerta de histamina sobre um lote exportado

• Teste final sobre um processo de lote a libertar ou a bloquear

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos e exercício de pontuação sensorial, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação e plano de controlo estabelecido na oficina entregues à empresa.

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

Bom saber

Para as conserveiras de peixe, a formação de dois dias « Tecnologia da conserva: agrafagem e esterilização » complementa este módulo. A cadeia de controlo dos produtos certificados MSC é tratada em « MSC Chain of Custody e agricultura biológica ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Qualidade, receção, produção, laboratório e exportação das empresas de produtos do mar
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 cozedura ou a esterilização destrói a histamina?
Não. A histamina resiste ao calor: uma vez formada, fica no produto, mesmo em conserva. O controlo faz-se portanto a montante, pela temperatura, da captura à transformação.

Que estabelecimentos são visados?
Os estabelecimentos de preparação e comércio por grosso de pescado, de congelação, de semiconservas e de conservas. Os exemplos são tirados das suas espécies: sardinha, cavala, anchova, atum, cefalópodes ou camarão.

Cobre outros mercados além da União Europeia?
O fio condutor é a União Europeia, destino frequente dos exportadores marroquinos. Os princípios de frescura e de controlo da histamina valem para todos os mercados; para os Estados Unidos, veja também as formações dedicadas aos requisitos da FDA.