Formação em segurança alimentar

Regulamentação marroquina: lei 28-07, ONSSA

Um dia para saber o que a lei 28-07 relativa à segurança sanitária dos produtos alimentares e os seus textos de aplicação pedem ao seu estabelecimento, e como decorre um controlo da ONSSA. Autorização ou licença sanitária, responsabilidade do operador, rastreabilidade, retirada, rotulagem, controlos e consequências são explicados a partir da sua atividade e depois confrontados com o seu processo e as suas práticas.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Explicar a arquitetura da regulamentação sanitária marroquina: lei 28-07, textos de aplicação, papel da ONSSA
2. Identificar o regime que se aplica ao seu estabelecimento, autorização ou licença sanitária, e as peças do processo
3. Descrever as obrigações permanentes do operador: autocontrolo, rastreabilidade, retirada e informação da autoridade
4. Preparar uma inspeção da ONSSA e o acompanhamento das suas observações
5. Relacionar os requisitos legais com o seu plano HACCP e com os referenciais privados que visa

Programa

Dia 1 — manhã

• Porquê uma lei-quadro: responsabilidade primeira do operador, precaução, rastreabilidade

• A ONSSA: missões, serviços regionais, interlocutores do estabelecimento

• Autorização e licença sanitárias: estabelecimentos visados, constituição do processo, visita, alterações a declarar

• Textos de aplicação e textos por setor: como encontrar os que dizem respeito aos seus produtos

Dia 1 — tarde (oficina)

• Obrigações no dia a dia: autocontrolo baseado no HACCP, higiene, rastreabilidade, retirada e recolha

• Rotulagem dos produtos colocados no mercado marroquino: princípios e pontos frequentemente apontados

• Importação e exportação: controlos à entrada, certificados sanitários pedidos pelos países de destino

• Controlos oficiais, colheitas, consequências possíveis de uma inspeção

• Oficina: autodiagnóstico do seu estabelecimento face aos requisitos legais e lista das ações

Metodologia

• Apresentação dos textos em vigor, com uma ficha de síntese por obrigação

• Estudo de caso: processo de um estabelecimento fictício, peça a peça

• Simulação de inspeção: perguntas do inspetor, documentos pedidos, respostas da equipa

• Autodiagnóstico do seu estabelecimento em subgrupos

• Animação em francês ou em darija consoante o grupo

Avaliação e documentos

Teste de conhecimentos no fim do dia, avaliação a quente em D+1. Cada participante recebe um certificado numerado verificável online; a empresa recebe o relatório de formação e o autodiagnóstico realizado na oficina.

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

Bom saber

A formação « HACCP segundo o Codex (CXC 1-1969, rev. 2020) » detalha o plano HACCP em que assenta o autocontrolo. Para um exercício de retirada sobre um lote real, veja « Rastreabilidade, retirada, recolha e gestão de crise ».

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Direção, qualidade, produção, assuntos regulamentares, logística
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

Qual a diferença entre autorização e licença sanitária?
Os dois regimes existem consoante a natureza da atividade e dos produtos. A manhã explica qual se aplica ao seu estabelecimento e o que cada um implica para o processo e as visitas; o seu caso é verificado durante a oficina.

A formação substitui um parecer jurídico?
Não. Dá às equipas da qualidade e à direção uma leitura operacional dos textos. Para uma questão de interpretação sobre um caso particular, a ONSSA continua a ser o interlocutor de referência.

É útil para um estabelecimento já certificado segundo um referencial GFSI?
Sim. Os referenciais privados exigem o cumprimento da legislação do país de produção. O auditor verifica a autorização ou a licença e a conformidade da rotulagem; a formação ajuda a apresentar a prova.

Pode frequentar-se em darija?
Sim, a sessão pode ser animada em darija ou em francês, com suportes bilingues. É útil quando chefes de equipa acompanham os inspetores durante as visitas.