Logística e condução de máquinas

Segurança alimentar em armazém e transporte

Um dia para dominar a segurança alimentar onde a fábrica já não a vê: na receção, em armazém, na preparação e durante o transporte. Perigos e contaminações cruzadas, programas de pré-requisitos do armazém, temperaturas, alergénios, limpeza dos veículos e defesa alimentar trabalham-se a partir do seu armazém e dos seus fluxos. A formação faz a ligação com as exigências dos seus clientes e dos referenciais de armazenagem e distribuição.

Duração : 1 dia

Objetivos

1. Identificar os perigos físicos, químicos, biológicos e alergénicos próprios da armazenagem e do transporte
2. Aplicar os programas de pré-requisitos do armazém: edifício, limpeza, pragas, higiene, produtos não conformes
3. Controlar um veículo e uma entrega na receção e na partida
4. Organizar a armazenagem para evitar contaminações cruzadas e respeitar a rotação das datas
5. Relacionar as práticas do local com as exigências do BRCGS Storage & Distribution e dos cadernos de encargos dos clientes

Programa

Dia 1 — manhã

• Perigos em armazém e em transporte: corpos estranhos, pragas, produtos químicos, alergénios, rutura de temperatura

• Programas de pré-requisitos: edifício, limpeza, controlo de pragas, higiene do pessoal, manutenção

• Receção: estado do veículo, temperatura, integridade das embalagens, rotulagem, datas

• Gestão dos produtos não conformes, das devoluções e das embalagens danificadas

Dia 1 — tarde (oficina)

• Armazenagem: separação dos alergénios, dos produtos não alimentares e químicos, rotação FEFO

• Transporte: limpeza e estado dos veículos, cargas mistas, selos, temperaturas

• Defesa alimentar: controlo dos acessos, dos cais e dos veículos

• Oficina: inspeção de uma zona do seu armazém com uma grelha de controlo; teste dos conhecimentos

Metodologia

• Inspeção guiada de uma zona do seu armazém ou do seu cais

• Fotografias de situações reais de armazenagem e de transporte a analisar

• Grelha de controlo de receção e de partida adaptada aos seus produtos

• Animação em francês ou em darija para as equipas de cais

Avaliação e documentos

Teste dos conhecimentos e apresentação da inspeção realizada em oficina, avaliação a quente em D+1. Certificado de formação numerado, verificável online, para cada participante; relatório de formação e grelha de inspeção entregues à empresa.

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

Bom saber

Para preparar uma certificação do armazém, a formação « BRCGS Storage & Distribution / IFS Logistics » detalha os referenciais. A formação « Cadeia de frio: controlo e roturas » aprofunda os produtos sob temperatura dirigida.

Informações práticas

Duração	1 dia
Público	Responsáveis de armazém e de transporte, chefes de cais, armazenistas, motoristas, equipas de qualidade de plataformas alimentares
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 estar certificado para seguir esta formação?
Não. Convém a qualquer armazém ou transportador que manipule géneros alimentícios, certificado ou não. Responde também às exigências de formação que os industriais fixam aos seus prestadores logísticos.

Em que difere de uma formação HACCP?
Uma formação HACCP incide sobre a análise dos perigos de um processo de fabrico. Esta trata os produtos já embalados ou a granel durante a sua armazenagem e o seu transporte, com os gestos do cais e do motorista.

Os motoristas devem participar?
É útil para a parte de transporte: controlo da caixa antes do carregamento, temperaturas, selos, procedimento em caso de incidente. Uma sessão pode reunir equipas de cais e motoristas.