Formação em segurança alimentar

Segurança do produto na oficina de embalagem (operadores)

Meio dia para os operadores das oficinas que fabricam, imprimem ou transformam embalagens destinadas a alimentos. Aprendem porque uma embalagem pode tornar um alimento perigoso ou enganar o consumidor, e que gestos o evitam: higiene, corpos estranhos, lâminas, tintas e odores, limpeza de linha, produtos não conformes, rastreabilidade. A sessão decorre junto das máquinas, em darija ou em francês.

Duração : 0,5 dia

Objetivos

1. Explicar como um defeito de embalagem pode contaminar um alimento ou induzir o consumidor em erro
2. Aplicar as regras de higiene e de controlo de corpos estranhos da sua oficina
3. Realizar uma limpeza de linha na mudança de referência para evitar qualquer mistura de impressões
4. Isolar e comunicar um produto não conforme e preservar a rastreabilidade dos lotes

Programa

Meio dia

• O que se torna a embalagem: contacto com o alimento, migração, odores, texto lido pelo consumidor

• Higiene na oficina: vestuário, mãos, comida, objetos pessoais, arrumação dos postos

• Corpos estranhos: lâminas e x-atos, agrafos, vidro e plástico duro, aparas, insetos

• Mudança de série: limpeza de linha, controlo das primeiras peças, conformidade com a prova final, identificação das paletes

• Produto não conforme: isolar, identificar, comunicar, nunca o repor em circulação sem decisão

Metodologia

• Animação junto das máquinas, em darija ou em francês

• Exemplos anonimizados de embalagens defeituosas e de reclamações de clientes

• Exercício de limpeza de linha num posto da sua oficina

• Quiz final, oral se necessário

Avaliação e documentos

Quiz escrito ou oral, 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 para o processo de auditoria.

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

Bom saber

Para as chefias, a formação de dois dias « BRCGS Packaging Materials Issue 7 » apresenta o referencial completo. O controlo de lâminas, vidro e detetores é aprofundado em « Controlo de corpos estranhos ».

Informações práticas

Duração	0,5 dia
Público	Operadores de produção, condutores de máquinas, impressores, armazenistas
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

Que oficinas são visadas?
Os estabelecimentos que produzem embalagens para a indústria alimentar: impressão, extrusão, termoformagem, corte, conformação de cartão, de plástico ou de metal. Os exemplos são adaptados aos seus processos.

Porquê insistir na limpeza de linha?
Uma embalagem impressa com o texto errado pode levar a uma recolha, por exemplo quando um alergénio não aparece no rótulo. A limpeza de linha na mudança de série é a primeira proteção contra este risco.

Responde às expectativas do BRCGS Packaging Materials ou do IFS PACsecure?
Cobre a formação em higiene e segurança do produto que estes referenciais esperam para o pessoal de produção. As provas entregues, folha de presença, teste e certificados, estão previstas para o processo de auditoria.