Formação em segurança alimentar

Tecnologia da conserva: agrafagem e esterilização

Dois dias para dominar as duas operações que fazem a segurança de uma conserva: uma agrafagem estanque e um tratamento térmico suficiente. Para as conserveiras de peixe, de legumes e de pratos esterilizados em lata, a formação cobre as embalagens metálicas, o controlo da agrafagem por desmontagem, as autoclaves, o esquema de esterilização, o valor esterilizador, o arrefecimento e os testes de estabilidade, com exercícios sobre as suas agrafadoras e os seus registos.

Duração : 2 dias

Objetivos

1. Explicar os perigos próprios das conservas, incluindo o Clostridium botulinum, e o princípio da apertização
2. Controlar uma agrafagem dupla por desmontagem e medição e interpretar os resultados face às especificações do fabricante de latas
3. Descrever o funcionamento dos principais tipos de autoclaves e os seus pontos críticos
4. Explorar um esquema de esterilização, o valor esterilizador e os registos de ciclo
5. Conduzir o tratamento de um desvio de esterilização ou de agrafagem e os testes de estabilidade dos lotes

Programa

Dia 1 — manhã

• A apertização: princípio, perigos, Clostridium botulinum, esterilidade comercial

• Embalagens metálicas: folha-de-flandres, alumínio, vernizes, latas de duas e três peças, tampas de abertura fácil

• Receção e armazenamento das latas e das tampas: controlos, defeitos, manuseamento

• Enchimento: espaço livre, peso, temperatura de enchimento

Dia 1 — tarde

• A agrafagem dupla: primeira e segunda operação, afinações da agrafadora

• Dimensões da agrafagem: ganchos, sobreposição, compacidade, espessura, altura

• Controlos visuais em linha e desmontagem: frequências, método, registo

• Exercício: desmontagem e medição de agrafagens colhidas na sua linha

Dia 2 — manhã

• Autoclaves: vapor, água sobreaquecida, aspersão, rotativas; distribuição do calor

• Esquema de esterilização: valor esterilizador F0, fatores críticos, estabelecimento por uma pessoa competente em tratamento térmico

• Condução do ciclo: subida, manutenção, arrefecimento, água de arrefecimento clorada, registos

• Recontaminação após tratamento: manuseamento das latas húmidas, transportadores, secagem

Dia 2 — tarde (oficina)

• Testes de estabilidade: incubação, amostragem, leitura dos resultados

• Defeitos das conservas: abaulamentos, fugas, corrosão, deformações e as suas causas

• Desvio de esterilização ou de agrafagem: retenção, avaliação, decisão sobre o lote

• Oficina: revisão dos seus registos de agrafagem e de esterilização, teste de conhecimentos

Metodologia

• Exposições apoiadas em agrafagens cortadas e latas defeituosas
• Desmontagem e medição de agrafagens na sua linha, com os seus utensílios de controlo
• Leitura de curvas de esterilização e dos seus registos de autoclave
• Estudo de caso de um desvio de esterilização, da deteção à decisão
• Quiz no fim do primeiro dia e teste final do segundo dia

Avaliação e documentos

Quiz intercalar, teste de conhecimentos e controlo prático de desmontagem de uma agrafagem, avaliação a quente em D+1. Certificado numerado verificável online para cada participante; relatório de formação e observações sobre os seus registos entregues à empresa.

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

Bom saber

Para a exportação de conservas para os Estados Unidos, o dia « Alimentos acidificados e conservas (21 CFR 114/113) » apresenta os requisitos da FDA. As bases da validação térmica são tratadas em « Validação de processos: térmica, pH, aw ».

Informações práticas

Duração	2 dias
Público	Afinadores de agrafadoras, operadores de autoclave, qualidade, produção, manutenção
Pré-requisitos	Conhecer o plano HACCP do seu estabelecimento
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

Para que tipos de conservas?
Conservas de peixe, de legumes, de carne e de pratos cozinhados em latas metálicas. Os princípios de esterilização valem também para os frascos e as embalagens flexíveis esterilizadas; a agrafagem, essa, é própria das latas metálicas.

Quem deve participar?
Os afinadores de agrafadoras, os operadores de autoclave, os controladores da qualidade e a sua chefia. O primeiro dia interessa também à manutenção e às compras de embalagens.

É preciso prever material?
Utilizamos os seus utensílios de controlo da agrafagem e os seus registos. Se o seu estabelecimento ainda não tem equipamento de desmontagem, indicamos-lhe antes da sessão o que é necessário.

O que traz a uma conserveira já certificada?
Numa auditoria GFSI, a agrafagem e a esterilização são examinadas de perto, porque são muitas vezes PCC. A formação reforça a competência das pessoas que as monitorizam e a qualidade das provas apresentadas ao auditor.