

Fiche Technique: Formation audit HACCP à Agadir

Objectifs de la formation

- Conduire des audits internes et des audits à blanc robustes, alignés sur le Codex, ISO 22000 et les attentes de l’ONSSA.
- Adapter la méthode d’audit aux filières locales (halieutique Anza/port d’Agadir, fruits & légumes Aït Melloul/Tikiouine, hôtellerie/restauration).
- Réduire les non-conformités critiques, améliorer le taux de conformité hygiène et consolider le PMS.
- Structurer la préparation d’audit: revue PMS, historique des écarts, plans de prélèvement, check-lists ciblées.
- Auditer la chaîne du froid, les zones IQF et de conditionnement; relier constats à l’analyse des dangers; classer/prioriser les écarts.
- Ancrer la progression par QCM, études de cas et audit blanc; fournir des grilles prêtes à l’emploi et une attestation de stage.

Évaluations prévues: QCM, études de cas contextualisées Agadir, audit blanc noté — Attestation de stage délivrée aux participants validés.

Population cible

- Dirigeants, responsables Qualité et responsables HSE des usines halieutiques (Anza/port d’Agadir).
- Stations de conditionnement fruits & légumes d’Aït Melloul et Tikiouine.
- Hôtels, restauration commerciale et collective, et cliniques du Grand Agadir.
- Encadrants de production, maintenance, logistique; superviseurs et chefs de cuisine.
- Équipes des plateformes de logistique du froid (Agadir et liaisons Marrakech, Taroudant, Tiznit).

Durée de la formation

Format	Durée	Notes
Présentiel intensif	2 jours (16 h)	Format standard Agadir
Fractionné	3 à 5 demi-journées	Limite l’indisponibilité opérationnelle
Blended learning	E-learning + classes virtuelles + présentiel	Quiz intermédiaires et cas locaux
Modules complémentaires	À la carte	Chaîne du froid avancée, zones IQF, allergènes en hôtellerie

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP et PRP (0,5 j)

- Révision des 7 principes HACCP, PRP/PRPo/CCP; alignement sur le Codex.
- Contextualisation Agadir (filières halieutiques et horticoles).
- Évaluation: QCM ciblé.

Module 2 — Préparation d'audit (0,5 j)

- Revue PMS, historique des non-conformités, plans de prélèvement et tendances microbio.
- Construction de check-lists ciblées et échantillonnage des preuves.
- Évaluation: étude de cas.

Module 3 — Audit terrain (1 j) Anza / Aït Melloul

- Inspection des zones sensibles: réception port, chambres froides, portionnage, IQF, conditionnement, expédition.
- Entretiens d'audit avec équipes multilingues; collecte et hiérarchisation des preuves.
- Évaluation: audit blanc noté.

Module 4 — Clôture et rapport (0,5 j)

- Classement des écarts (mineurs/majeurs/critiques) et priorisation des actions.
- Recherche de causes probables et formulation d'actions correctives proportionnées.
- Restitution orale et rapport écrit.