

Fiche Technique: Formation audit HACCP à Casablanca

Objectifs de la formation

Une formation ancrée dans le contexte casablancais pour professionnaliser vos audits HACCP et sécuriser la conformité ONSSA et ISO 22000.

- Préparer et conduire des audits HACCP (internes, fournisseurs, pré-audits) alignés sur le Codex, l'ISO 22000 et les guides reconnus par l'ONSSA.
- Analyser les dangers, cartographier les flux, prioriser PRPo/CCP et formaliser des plans d'actions efficaces.
- Rédiger des constats factuels, classer les non-conformités par gravité/récurrence et piloter leur clôture via des indicateurs.
- Consolider la preuve de maîtrise pour audits clients et inspections (cartographies, enregistrements CCP, validations PRPo, dossiers fournisseurs).
- Auditer traçabilité, chaîne du froid et allergènes dans les flux casablancais (port, Ain Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur).
- Adopter une posture d'audit constructive et des techniques d'entretien/observation terrain pour ancrer des routines robustes.

Repère d'impact observé à Casablanca : 20–40 % de réduction des écarts critiques et 15–25 % de baisse des coûts de non-qualité en 3 mois lorsque les routines d'audit sont déployées.

Population cible

- Responsables qualité et HSE.
- Superviseurs/encadrants de production, services techniques et maintenance.
- Chefs de cuisine, responsables restauration collective et hôtellerie.
- Équipes logistique et distribution (Nouaceur, Zenata, centre-ville).
- Sites industriels agroalimentaires, cuisines centrales, cliniques et distribution de Casablanca.
- Aucun prérequis académique ; QCM de positionnement en amont et sous-groupes homogènes si >12 participants.

Durée de la formation

Format	Durée indicative	Particularités
Intra-entreprise sur site (Ain Sebaâ, Sidi Bernoussi, Bouskoura, Nouaceur)	1 à 3 jours	Séquences modulables 1–2 jours ; cas et audits terrain contextualisés.
Inter-entreprises (centre de Casablanca)	1,5 à 2 jours	Échanges de pratiques ; études de cas, QCM et simulations.
Atelier sectoriel optionnel	0,5 à 1 jour	Approfondissements (allergènes,

Suivi post-formation

Checkpoints
30/60/90 joursMesure d'adoption, ajustements,
capitalisation des REX.

Programme de la formation

Module 1 — Introduction et PRP

- Cadrage HACCP dans l'écosystème marocain ; rappel des PRP essentiels et responsabilités.
- QCM de positionnement et mise en route des grilles d'audit.

Module 2 — Analyse de dangers

- Identification/hiérarchisation des dangers B/C/P spécifiques aux lignes casablancaises.
- Études de cas locales (port, Sidi Bernoussi, Aïn Sebaâ).

Module 3 — Conduite de l'audit

- Observation terrain, collecte de preuves, entretiens et consignation des constats.
- Audit simulé en atelier/sur site ; techniques d'entretien et d'observation.

Module 4 — Traitement des écarts

- Cotation des non-conformités, plan d'actions SMART, suivi des délais et récurrences.
- QCM + élaboration d'un plan d'action priorisé.

Module 5 — Restitution et suivi

- Restitution orale, structuration des preuves et indicateurs (tableau de bord).
- Gouvernance 30–60–90 jours et ancrage dans le PMS.