

# Fiche Technique: Formation audit HACCP à Marrakech

## Objectifs de la formation

- Professionnaliser l’audit interne selon les 12 étapes HACCP et le PMS, en phase avec les attentes ONSSA.
- Planifier un audit et construire une grille basée sur les dangers, PRP/CCP et des barèmes de classification.
- Conduire des entretiens terrain, observer sans perturber, échantillonner les enregistrements (températures, nettoyages, traçabilité).
- Constater et classer les non-conformités, proposer des actions correctives avec responsables/délais et valider l’efficacité.
- Préparer et réaliser un audit à blanc sur site et produire un rapport structuré “langage ONSSA / audits clients”.
- Aligner les pratiques avec ISO 22000 et FSSC 22000 pour renforcer la préparation aux inspections et audits.

## Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Chefs d’équipe (cuisine, production, logistique) et opérateurs clés.
- Industrie agroalimentaire (Sidi Ghanem, Al Massar), hôtellerie-restauration (Gueliz, Hivernage, Médina), logistique frigorifique (périmètre Ménara, axes Safi/Essaouira).
- Équipes multi-sites de la région Marrakech-Safi (Safi, Chichaoua, Al Haouz, Kelaat Sraghna).

## Durée de la formation

Sessions inter-entreprises près de l’aéroport Marrakech-Ménara et formats intra sur site. Groupes de 8 à 12 participants. Option audit à blanc inclus dans la version avancée.

| Format            | Durée          | Particularités                                                                   |
|-------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Inter-entreprises | 2 jours (14 h) | Proche aéroport Marrakech-Ménara; évaluations QCM et étude de cas Marrakech-Safi |
| Option avancée    | 3 jours (21 h) | Inclut 1/2 journée d’audit à blanc sur zone pilote                               |
| Intra-entreprise  | 2–3 jours      | Sur vos sites (Sidi Ghanem, Al Massar, hôtels Gueliz/Hivernage)                  |

## Programme de la formation

Parcours progressif: rappels normatifs, cartographie des dangers, construction de grille, techniques d’audit, classification des écarts, plan d’action et restitution. Évaluations: QCM, étude de cas Marrakech-Safi,

observation en situation et restitution orale.

| Module             | Objectif                             | Durée type | Évaluation      |
|--------------------|--------------------------------------|------------|-----------------|
| Fondamentaux HACCP | Aligner sur les 12 étapes et PRP/CCP | 3 h        | QCM 20 items    |
| Grille d’audit     | Construire des critères et barèmes   | 3 h        | Étude de cas    |
| Techniques d’audit | Observer, questionner, documenter    | 4 h        | Jeu de rôle     |
| Audit à blanc      | Conduire un audit sur site           | 4–7 h      | Rapport d’audit |

## Fondamentaux HACCP

- Mise à niveau sur les 12 étapes et articulation PRP/CCP, traduction pratique dans les ateliers et cuisines de Marrakech-Safi.

## Grille d’audit

- Construction des critères/barèmes à partir des exigences réglementaires et référentiels clients, centrée sur les dangers significatifs.

## Techniques d’audit

- Observation, entretiens, échantillonnage documentaire et prise de preuve via jeux de rôle/visites pédagogiques.

## Audit à blanc

- Réalisation sur une zone pilote (réception, préparation, production, entrepôt froid), rapport et plan d’actions correctives.