

Fiche Technique: Formation audit HACCP à Tanger

Objectifs de la formation

- Cartographier des processus tangérois (réception maritime, découpe, conditionnement, cross-docking).
- Construire une analyse des dangers fine et identifier des CCP réalistes.
- Utiliser des check-lists d’audit adaptées aux flux Tanger Med et aux zones de Gzenaya/Moghogha.
- Mettre à niveau les enregistrements critiques (températures, nettoyage-désinfection, corps étrangers, allergènes).
- Renforcer la traçabilité et l’évaluation des fournisseurs de la région nord.
- Concevoir un plan d’action terrain pour des résultats en moins de 30 jours (QCM, cas pratiques, mises en situation).

Population cible

- Responsables qualité, HSE, chefs de production, responsables restauration et d’unités.
- Équipes opérationnelles promues à des fonctions de contrôle/audit interne.
- Secteurs visés : industrie agroalimentaire, logistique sous température dirigée, hôtellerie-restauration (Gzenaya, Moghogha, Malabata, Tanger Med).
- Prérequis recommandés : notions de sécurité des aliments, hygiène, lecture de procédures (module d’amorce prévu).
- Niveaux modulaires : de l’initiation opérationnelle à l’audit avancé (intégration ISO 22000/FSSC 22000).
- Supports concrets : diagrammes de fabrication, grilles d’inspection de chambres froides, fiches allergènes, logbooks de températures.

Durée de la formation

Organisation inter ou intra-entreprise à Tanger, avec options blended pour ancrer les acquis.

Format	Durée indicative	Remarques
Inter-entreprises	1,5 à 2,5 jours	Centre-ville / Malabata ; alternance apports et cas tangérois
Intra-entreprise	1,5 à 2,5 jours	Personnalisation sur site (Gzenaya, Moghogha, Tanger Med)
Parcours complet (5 modules)	≈ 3 jours	Selon le séquençement du tableau des modules
Blended / révision en ligne	Optionnel	Capsules et quiz via NEW LEARNING pour consolider

Attestation de stage délivrée après évaluation finale (QCM + restitution d’audit simulé). L’habilitation d’auditeur interne relève exclusivement de l’employeur.

Programme de la formation

Module 1 — Principes HACCP, Codex, vocabulaire audit (0,5 jour)

- Fondamentaux HACCP, définitions (danger, CCP, PRPo) et alignement ISO 22000/ISO 19011.
- QCM de positionnement ; outils fournis : guide, glossaire, grille de dangers.

Module 2 — PMS, exigences ONSSA et ISO 22000 (0,5 jour)

- Audit du PMS (BPH, traçabilité, allergènes, N/D, nuisibles, infrastructures).
- Matrice de conformité et check-list PMS ; cas pratique documentaire.

Module 3 — Préparation d’audit et échantillonnage (0,5 jour)

- Plan d’audit, critères d’échantillonnage et grilles par zone.
- Étude de cas ciblée sur des environnements tangérois.

Module 4 — Conduite d’audit sur site (froid, allergènes) (1 jour)

- Entretiens, observations en zones à risque et collecte de preuves objectives.
- Mise en situation terrain ; outils : liste d’entretiens, canevas de constats.

Module 5 — Rapport, notation, plan d’actions (0,5 jour)

- Rédaction et argumentation des constats ; gabarit de rapport et suivi d’actions.
- QCM final et restitution d’audit simulé.