

Fiche Technique: Formation audit HACCP au Maroc

Attestation de stage délivrée à l'issue de la session. Réduction observée de 20–40 % des non-conformités majeures en 3–6 mois lorsque les micro-audits et revues hebdomadaires sont tenus.

Objectifs de la formation

- Auditer la mise en œuvre HACCP selon ISO 22000 et exigences ONSSA ; distinguer PRP, PRPo, CCP et classer les non-conformités.
- Préparer, conduire et conclure un audit crédible : entretiens, échantillonnage documentaire, tournée atelier, preuves et rapport utile.
- Fixer des objectifs mesurables : baisse des NC majeures, >90 % de clôture d'actions sous 6 semaines, conformité PRP jusqu'à 98 %.
- Cartographier les dangers, valider/vérifier les CCP et renforcer traçabilité, hygiène et chaîne du froid dans les contextes marocains.
- Communiquer sans résistance : entretien d'audit, annonce d'écart, priorisation et plan d'actions soutenable.
- Se préparer aux inspections ONSSA et aux audits/certifications (ISO 22000, FSSC 22000).

Population cible

- Responsables qualité, responsables HSE, superviseurs de production, référents hygiène.
- Industrie agroalimentaire (Casablanca, Kénitra, Settat, Fès-Meknès, Safi...).
- Restauration et hôtellerie (Marrakech, Agadir, Casablanca, Rabat).
- Logistique du froid et distribution (Nouaceur, Tanger Med, Kénitra).
- Cliniques et établissements médico-sociaux (Casablanca, Fès).
- Niveaux : initiation, auditeur confirmé, chef d'audit.

Durée de la formation

Sessions intra-entreprise sur site au Maroc et inter-entreprises à Casablanca, Rabat ou Tanger. Évaluation : QCM progressif, cas pratiques notés et restitution orale. Attestation de stage remise ; habilitation interne décidée par l'employeur après 1–2 audits supervisés.

Niveau	Durée indicative	Évaluation
Initiation (auditeur débutant)	1 jour	QCM + mini-cas + restitution
Auditeur confirmé	2 jours	QCM + cas pratiques + restitution
Chef d'audit	3 jours	QCM + simulations d'audit + restitution

Programme de la formation

Parcours modulaire alliant théorie appliquée, outils prêts à l'emploi et mises en situation (sites marocains).

Module	Durée indicative	Compétences visées	Évaluation
Fondamentaux HACCP et ONSSA	0,5 jour	Principes, PRP, PRPo, CCP	QCM de positionnement
Techniques d'audit interne	1 jour	Planifier, conduire, conclure	Jeu de rôle, étude de cas
Audit documentaire et traçabilité	0,5 jour	Preuves, enregistrements, lotissement	Exercice de traçabilité
Simulation sur site marocain	1 jour	Observer, détecter, prioriser	Grille d'évaluation terrain

Module 1 : cartographie des dangers et validation des CCP

- Identifier les dangers, évaluer criticité, sélectionner les CCP et justifier scientifiquement les paramètres critiques.
- Gérer les déviations : isolement des lots, documentation d'incident, retour en maîtrise.

Module 2 : traçabilité, hygiène et enregistrements conformes ONSSA

- Reconstituer la chaîne de lot, vérifier l'intégrité des enregistrements, évaluer l'efficacité des opérations d'hygiène.
- Aligner ISO 22000/FSSC 22000 et consolider des preuves indiscutables pour les conclusions d'audit.

Module 3 : simulations d'audit terrain, QCM et cas pratiques

- Préparer et conduire des audits sur cas marocains, classer les écarts, rédiger un rapport et restituer.
- QCM progressif, cas notés et rituels hebdomadaires pour ancrer la pratique (flash-audits 20–30 min).

Outils remis : checklists d'audit, trames de plan et de rapport, fiches de non-conformité, matrices de criticité, tableaux de suivi des actions.