

Fiche Technique: Formation équipe HACCP à Agadir

Objectifs de la formation

- Ancrer les 7 principes HACCP et les PRP, alignés Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.
 - Réduire les non-conformités ONSSA et les écarts d’audit clients.
 - Sécuriser la chaîne du froid du port d’Agadir aux ateliers, entrepôts et cuisines.
 - Prévenir les risques allergènes et fiabiliser l’étiquetage et les rappels.
 - Renforcer la traçabilité amont/aval et la rigueur documentaire du PMS.
 - Professionnaliser l’identification des CCP, les seuils critiques et la surveillance.
- Évaluations par module (QCM, cas pratiques, exercices de traçabilité) et attestation de stage remise à chaque participant.

Population cible

- Dirigeants et encadrement opérationnel.
- Responsables Qualité/QHSE et responsables HACCP.
- Chefs de production, chefs de ligne et superviseurs.
- Chefs de cuisine, encadrants de service et brigades hôtelières.
- Opérateurs clés affectés à la surveillance des CCP.
- Référents maintenance (chaîne du froid) selon les sites.

Durée de la formation

Format	Public	Durée
Intensif	Équipes déjà acculturées aux référentiels	1 à 2 jours
Complet	Équipes mixtes ou en phase de structuration	3 jours

Sessions intra-entreprise (sur site) ou inter-entreprises (centre-ville d’Agadir), avec horaires adaptés aux marées, campagnes d’agrumes et pics touristiques.

Programme de la formation

Module	Objectif	Durée indicative
Principes HACCP et PRP	Comprendre et prioriser les PRP et les 7 principes HACCP	3 h
Analyse des dangers (pêche, agrumes, restauration)	Identifier dangers spécifiques et évaluer les risques	3 h

Détermination des CCP et seuils	Fixer CCP, limites critiques et surveillances	3 h
Traçabilité et gestion des allergènes	Maîtriser les flux, étiquetages et rappels	2 h
Hygiène, nettoyage-désinfection	Standardiser les pratiques et validations	2 h
Gestion documentaire et revue HACCP	Structurer enregistrements et revues	2 h
Évaluations et plan d'amélioration	Mesurer acquis et prioriser les actions	1 h 30

Principes HACCP et PRP

- Rappels Codex, priorisation des PRP et 7 principes HACCP.

Analyse des dangers (pêche, agrumes, restauration)

- Dangers spécifiques (Listeria, histamine, etc.) et évaluation des risques.

Détermination des CCP et seuils

- Fixation des CCP, limites critiques et plans de surveillance.

Traçabilité et gestion des allergènes

- Traçabilité amont/aval, étiquetage, procédure de retrait/rappel.

Hygiène, nettoyage-désinfection

- Standardisation des pratiques et validations en ateliers/cuisines.

Gestion documentaire et revue HACCP

- PMS robuste, enregistrements standardisés, revues HACCP.

Évaluations et plan d'amélioration

- QCM final, cas pratiques terrain, priorités d'entraînement post-formation.