

Fiche Technique: Formation équipe HACCP à Casablanca

Objectifs de la formation

- Conduire une analyse des dangers contextualisée (matières, procédés, sites d'Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Zenata, Nouaceur).
- Déterminer, valider et surveiller des CCP adaptés; calcul de seuils critiques réalistes et vérifiables.
- Structurer des enregistrements simples, complets et exploitables.
- Piloter la traçabilité amont-aval (ERP/WMS) et réussir les tests de traçabilité.
- Mettre en œuvre des actions correctives efficaces et tracées.
- Suivre des KPIs: conformité CCP, délais de clôture, écarts critiques, pertes matières.

Attestation de stage remise à chaque participant. Évaluations: QCM, cas pratiques et audit blanc.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Responsables achats et responsables logistiques.
- Chefs d'équipe, superviseurs d'atelier et techniciens/ingénieurs qualité.
- Opérateurs de fabrication, magasinage et logistique.
- Représentants maintenance impliqués dans la coactivité production–maintenance.

Durée de la formation

Parcours modulable intra-entreprise (sites d'Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Zenata, Nouaceur) ou inter-entreprises à Casablanca.

Format	Objectif	Durée
Intensif	Mise à jour / rappel priorités CCP	1 jour
Standard	Analyse des dangers + CCP	2 jours
Avancé	+ Traçabilité avancée & audit blanc	3 jours
Planification	Modules de 3–4 h répartis sur 2–3 jours	Selon charge

Programme de la formation

Module 1 — Prérequis (BPH, BPF) et hygiène

- Hygiène, gestion des nuisibles, nettoyage-désinfection, maintenance.
- Ancrage avec le PMS et exigences ONSSA.

Module 2 — Analyse des dangers contextualisée

- Diagrammes de fabrication, cartographie des flux, historiques de non-conformités.
- Prise en compte des équipements et risques locaux (port, températures estivales).

Module 3 — Détermination et validation des CCP

- Arbre de décision, établissement de seuils critiques réalistes.
- Validation scientifique des mesures de maîtrise (ISO 22000 / FSSC 22000).

Module 4 — Surveillance, enregistrements et actions correctives

- Fréquences de contrôle, preuves d'application, gestion des écarts.
- Simplification documentaire et responsabilités clarifiées.

Module 5 — Traçabilité et gestion documentaire

- Tests de traçabilité chronométrés, liens ERP/WMS.
- Standardisation des enregistrements entre sites.

Module 6 — Vérification, amélioration continue et audit blanc

- Vérification indépendante, audits internes, restitution structurée.
- Plan d'action à 30 jours et suivi à 4–8 semaines.

Focus sectoriels casablancais

- Pêche, lait, viande, boissons: allergènes, Listeria, bris de verre, chaîne du froid.
- Exigences ISO 22000/FSSC 22000 et Codex, adaptées aux lignes locales.

Culture sécurité alimentaire et routines managériales

- Briefs de prise de poste, vérification des CCP, revue des non-conformités.
- Former-formateurs, supports visuels et check-lists terrain.

Exemple de progression, modalités et évaluation

Module	Durée	Modalité / Évaluation
Analyse des dangers & détermination des CCP	1 jour	Intra (Aïn Sebaâ) — QCM + étude de cas atelier
Traçabilité et gestion documentaire	0,5 jour	Inter (Centre Casablanca) — Test de traçabilité
Hygiène, allergènes et nettoyage-désinfection	0,5 jour	Intra (Sidi Bernoussi) — Audit blanc terrain
Surveillance des CCP & actions correctives	0,5 jour	Intra (Nouaceur) — Simulation d'écart critique