

Fiche Technique: Formation équipe HACCP à Marrakech

Objectifs de la formation

- Sécuriser les procédés et réduire les non-conformités ONSSA sur Marrakech-Safi.
- Aligner les pratiques avec HACCP, PRP/PRPo, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Transférer des compétences immédiatement mobilisables: analyse des dangers, CCP, traçabilité, hygiène, températures, plan de nettoyage-désinfection, gestion des non-conformités et retraits/rappels.
- Construire un plan HACCP opérationnel et connecté au PMS, avec documents testés en situation.
- Ancrer des réflexes “détecter – décider – agir – tracer” et une culture sécurité alimentaire locale.
- Préparer sereinement les inspections ONSSA et les audits clients.

Résultats observés sous 4–8 semaines: -30 à -50 % d’erreurs d’enregistrement, refroidissements maîtrisés < 2 h, baisse nette des écarts majeurs en pré-audits internes.

Population cible

- Industrie/agroalimentaire de Sidi Ghanem (ateliers, usines).
- Restaurants et traiteurs de Guéliz; restauration commerciale et collective.
- Hôtels et riads de l’Hivernage (F&B, buffets, room-service).
- Plateformes logistiques (route de Casablanca, route de Safi).
- Établissements de santé et cliniques privées du centre-ville.
- Profils: opérateurs/commis, chefs d’équipe/chefs de partie, responsables qualité et HSE.

Durée de la formation

Niveau	Public	Durée indicative	Évaluation
Essentiel	Opérateurs, commis, manutention	1 jour (7h) — intra ou inter	QCM 20 questions + observation gestes
Praticien	Chefs d’équipe, chefs de partie	2 jours (14h)	Étude de cas HACCP + QCM 30 questions
Pilier HACCP	Responsables qualité, HSE	3 jours (21h)	Plan HACCP complet + soutenance

Programme de la formation

Module Hygiène et PRP : fondations

- Hygiène du personnel, nettoyage-désinfection, maîtrise des températures, réception, flux, nuisibles.
- Seuils et fréquences: températures à cœur, contrôles d’ambiance, maintenance/étalonnage des sondes.
- Checklists par zone et fiches de nettoyage lisibles, preuves d’exécution.

- Focus ONSSA: tour d'horizon type inspection et classement des écarts.

Module Analyse HACCP par procédés

- Diagrammes de fabrication, analyse des dangers, arbre de décision, définition CCP/PRPo.
- Cas réels: buffets, banquets, jus pressés, pâtisserie, sous vide, traiteur.
- Contraintes locales: fournisseurs, chaleur estivale, pics MICE, logistique urbaine.
- Fiches de surveillance (mesures, fréquences, tolérances, corrections) et plan HACCP prêt au pilote.

Module Traçabilité, allergènes et gestion de crise

- Traçabilité amont-aval: lots, transformations, bons de livraison, archivage des preuves.
- Allergènes: étiquetage, séparation, signalétique; cas fruits à coque, laitiers, gluten.
- Crises simulées: blocage, investigation, communication, notification; mesure du temps de réaction.
- Consolidation documentaire: relectures, REX, rapport post-incident et plan d'actions 4 semaines.