

Fiche Technique: Formation équipe HACCP à Tanger

Objectifs de la formation

- Stabiliser la maîtrise des risques, sécuriser les marchés export et réussir les inspections ONSSA.
- Contextualiser les 12 étapes et 7 principes HACCP, alignés sur Codex, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Passer des « procédures papier » à des routines robustes: contrôles réception, températures, hygiène zones sensibles, traçabilité utile.
- Renforcer l’analyse des dangers, la détermination/surveillance des CCP, la gestion des non-conformités et actions correctives.
- Réduire non-conformités, pertes matières et risques de retrait; fluidifier les audits clients.
- Livrables fin de session: supports, grilles d’évaluation, plan d’action d’équipe; attestation de stage et recommandations d’habilitation.

Formation animée par un formateur expérimenté HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, avec QCM et cas pratiques ancrés dans les réalités tangéroises (industrie, HORECA, logistique).

Population cible

- Industriels agroalimentaires (Gzenaya, Mghogha, Tanger Free Zone, Tanger Med).
- Hôtellerie et restauration (Malabata, corniche de Tanger).
- Chefs d’équipe, superviseurs de production, responsables/techniciens qualité, opérateurs clés.
- Équipes mixtes: qualité, production, maintenance, logistique, réception.
- Plateformes logistique/distribution (Medhub, zones logistiques périphériques).

Durée de la formation

Niveau	Durée
Découverte	1 jour
Opérationnel	2 jours
Animateur d’équipe HACCP	3 jours

Sessions intra/inter-entreprises, 8–15 stagiaires; créneaux adaptés (2x8/3x8, modules « soir »). Supports FR/AR. Attestation de stage nominative.

Programme de la formation

BPH & Pré-requis

- Hygiène personnelle, zonage, nettoyage-désinfection.
- Évaluation: QCM + observation terrain.

Analyse des dangers

- Identifier/hiérarchiser dangers biologiques, chimiques, physiques selon filières locales.
- Évaluation: cas pratiques contextualisés Tanger (mer, carnés, pâtisserie, boissons).

Détermination des CCP

- Fixer seuils, surveillance, actions correctives et vérifications.
- Évaluation: étude de cas (ex. chaîne du froid Tanger Med/Medhub).

Traçabilité & PMS

- Structurer la preuve utile et le suivi dans un PMS cohérent.
- Évaluation: QCM + revue documentaire.

Évaluations, cas pratiques et alignement PMS

- QCM en fin de module + cas pratiques tangérois (réception port, cross-docking, service HORECA).
- Exercices sur votre documentation et enregistrements pour « preuve utile » en inspection ONSSA.
- Attestation précisant le niveau acquis; recommandations d'habilitation par l'employeur.

Ateliers terrain à Tanger

- Walkthrough HACCP sur postes critiques; validation CCP et tolérances.
- Simulations: alerte température (TFZ/Medhub), contamination croisée en cuisine, NC à réception.
- Refonte de fiches d'enregistrement pour lisibilité et auditabilité.

Intégration ISO 22000/FSSC 22000

- Articulation PRP/PRPo, HACCP, traçabilité et vérification dans le SMSDA.
- Pratiques proportionnées en industrie et HORECA pour réussir audits clients et contrôles ONSSA.