

Fiche Technique: Formation équipe HACCP au Maroc

Résultats observés sur sites au Maroc: -30 à -50 % de NC majeures (CCP, traçabilité) et jusqu'à -25 % de temps de préparation d'audit.

Objectifs de la formation

- Conduire une analyse de dangers par famille de produits/procédés avec priorisation fondée sur données.
- Identifier correctement CCP/PRPo via l'arbre de décision et fixer des limites critiques justifiées.
- Mettre en place une surveillance robuste et des enregistrements complets, exploitables en audit ONSSA/clients.
- Gérer les non-conformités: actions correctives documentées, décisions sur le sort du produit, escalade maîtrisée.
- Assurer la traçabilité amont/aval et réaliser des simulations de retrait/recall.

Population cible

- Opérateurs de production et agents de réception/expédition.
- Pilotes de ligne, encadrants de proximité, chefs d'équipe.
- Superviseurs/Responsables Qualité & HSE, responsables d'atelier.
- Équipes halieutique, fruits & légumes, lait/viandes, céréales/pâtisserie, boissons.
- Restauration/hôtellerie et plateformes logistiques (chaîne du froid) au Maroc.
- Publics francophones et darija; contextes multi-équipes et saisonniers.

Durée de la formation

Durée ajustée selon public et complexité des procédés. Sessions intra-entreprise (Casablanca, Kénitra, Tanger, Agadir, Marrakech, Fès) ou inter-entreprises; présentiel complété par des séquences distancielles si besoin.

Public	Contenu majeur	Durée indicative
Opérateurs & pilotes de ligne	Fondamentaux, construction du plan HACCP, exercices de traçabilité	2 jours
Encadrants & Resp. Qualité/HSE	Justification scientifique, validation, gestion des écarts, préparation d'audit	2 à 3 jours
Parcours complet (modulaire)	Fondamentaux → Plan HACCP → PMS/Docs → Traçabilité/Recall → Prépa audit	1,5 à 3 jours

Évaluation: QCM, cas pratiques, observation en situation, note de synthèse. Attestation de stage délivrée;

Programme de la formation

Parcours modulaire ancré dans les réalités marocaines: PRP, analyse des dangers, décision CCP/PRPo, PMS & documentation, traçabilité/recall et préparation aux audits ONSSA/clients.

Module 1 — Fondamentaux HACCP

- PRP, analyse de dangers, arbre de décision.
- Durée: 0,5 jour — Évaluation: QCM formatif.

Module 2 — Construction du plan

- CCP/PRPo, limites critiques, surveillance & enregistrements.
- Durée: 1 jour — Évaluation: cas pratiques.

Module 3 — PMS et documentation

- PMS, procédures, instructions de poste, preuves documentaires.
- Durée: 0,5 jour — Évaluation: exercice documenté.

Module 4 — Traçabilité & Recall

- Tests de traçabilité amont/aval; retrait/recall.
- Durée: 0,5 jour — Évaluation: simulation chronométrée.

Module 5 — Préparation aux audits

- ONSSA, audits clients & export; jeux de rôles.
- Durée: 0,5 jour — Évaluation: jeu de rôles.