

Fiche Technique: Formation HACCP à Agadir

Objectifs de la formation

- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Déployer les 12 étapes et les 7 principes HACCP, adossés au Codex Alimentarius.
- Structurer des PRP robustes et intégrer des CCP adaptés (pasteurisation, refroidissement rapide, salage/séchage).
- Documenter des enregistrements conformes aux exigences ONSSA et audits clients.
- Responsabiliser l'encadrement, animer les routines qualité-hygiène et aligner le personnel saisonnier.
- Relier les acquis aux bonnes pratiques ISO 22000 / FSSC 22000 pour une reconnaissance par le marché.

Population cible

- Opérateurs, chefs d'équipe, responsables qualité, responsables HSE, responsables de production.
- Secteurs: halieutique (conserveries, filetage), stations d'emballage d'agrumes, hôtellerie, restauration, cliniques.
- Niveaux proposés: socle opérationnel à perfectionnement (pilotes de système, intégration ISO/FSSC 22000).
- Cas et exercices contextualisés aux procédés d'Agadir (chaîne du froid, prévention histamine/Anisakis, contamination croisée).
- Attestation de stage remise; habilitation formellement délivrée par l'employeur.

Durée de la formation

Format	Durée	Focus
Intensif	1 jour	Rappel pragmatique des principes HACCP
Standard	2 jours	12 étapes et 7 principes + ateliers contextualisés
Renforcé	3 jours	Exercices sur lignes/cuisines, formalisation des enregistrements

Modalités flexibles: inter-entreprises, intra-entreprise sur site, ou classe virtuelle + présentiel (blended), selon les contraintes d'Agadir.

Évaluation à chaque module par QCM + cas pratique final. Attestation de stage remise; l'habilitation relève de l'employeur (ONSSA, ISO 22000/FSSC 22000).

Programme de la formation

Parcours progressif aligné sur le Codex Alimentarius, tenant compte des contextes halieutiques, agrumes et hôtellerie-restauration d'Agadir.

Module 1 — Fondamentaux HACCP (1/2 journée)

- 7 principes, 12 étapes, PRP.
- Évaluation: QCM 20 questions.

Module 2 — Analyse des dangers locale (1/2 journée)

- Halieutique, agrumes, restauration d'Agadir.
- Évaluation: étude de cas Agadir.

Module 3 — Détermination des CCP (1/2 journée)

- Arbres de décision, limites critiques.
- Évaluation: atelier pratique.

Module 4 — Plan de Maîtrise Sanitaire (1/2 journée)

- Traçabilité, enregistrements, actions correctives.
- Évaluation: QCM + revue documentaire.

Module 5 — Audit blanc ONSSA (1/2 journée)

- Préparation, traitement des écarts, plans d'action.
- Évaluation: simulation d'audit.

Méthodes: exposés ciblés, ateliers collaboratifs, TD sur vos flux, exercices terrain (photos/vidéos, checklists ONSSA/clients). Construction d'une ossature PMS pendant la session.