

Fiche Technique: Formation HACCP à Rabat

Objectifs de la formation

- Relier HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et PMS aux réalités des sites de Rabat–Salé–Kénitra.
- Réduire les non-conformités majeures et les incidents (corps étrangers, allergènes).
- Standardiser les contrôles, clarifier PRP/PRPo/CCP et fixer des limites critiques défendables.
- Améliorer la traçabilité et préparer sereinement les inspections ONSSA et audits clients.
- Mesurer l’impact via des indicateurs simples et un suivi hebdomadaire.
- Évaluer les acquis (QCM, étude de cas, mini-audit) pour délivrer une attestation de stage.

Repères mesurables visés (exemples): complétude enregistrements CCP ≥ 98 %; temps de réponse à un écart critique < 15 min; conformité documentaire ≥ 95 %; baisse des non-conformités critiques 30–50 % (90 jours).

Population cible

- Industriels et PME agroalimentaires (Témara, Aïn Atiq, Skhirat, Bouknadel, Kénitra).
- Cuisines centrales, restaurants, hôtels et traiteurs (Hassan, Agdal, Souissi) de Rabat–Salé.
- Cliniques et laboratoires alimentaires de la région Rabat–Salé–Kénitra.
- Profils formés: opérateurs, encadrement, services supports (maintenance/achats), responsables qualité/HSE, management (F&B, direction d’usine).

Durée de la formation

Modalité	Durée type	Détails
Inter-entreprises	1 jour (7 h) à 2 jours (14 h)	Rabat-Centre / Salé / Technopolis; exposés, ateliers, études de cas; évaluation.
Intra-entreprise	7 à 14 h	Sur site (Témara, Skhirat, Aïn Atiq, Bouknadel); relevé des zones critiques; intégration de vos enregistrements.
Classes virtuelles	3 à 5 classes de 1h30–2h	Séquences synchrones + ressources asynchrones; QCM instantanés.
Par module	3–4 h (Principes) • 3–4 h (PMS) • 2–3 h (Pratique)	Ajusté selon le niveau et les objectifs.

Programme de la formation

Module 1 : Principes HACCP et Codex appliqués à Rabat–Salé

- 12 étapes et 7 principes; détermination PRPo/CCP et limites critiques.
- Cartographie des flux, diagrammes et analyse des dangers adaptés aux sites locaux.
- Références: Codex, ISO 22000, exigences ONSSA.

Module 2 : PMS, hygiène opérationnelle et traçabilité

- PRP, plan de nettoyage—désinfection, lutte nuisibles, maintenance préventive.
- Traçabilité amont/aval et enregistrements utiles pour lignes et cuisines.
- Micro-audits internes simulés et réactions rapides documentées.

Module 3 : Cas pratiques, QCM et mini-audit de validation

- Études de cas contextualisées (réception lot sensible, chaîne du froid, allergènes).
- QCM thématiques et décisions face aux écarts.
- Mini-audit en binômes, constats et plan d'actions court terme; attestation de stage.