

Fiche Technique: Formation HACCP à Tanger

Objectifs de la formation

- Comprendre l'analyse des dangers (biologiques, chimiques, physiques) et les 7 principes HACCP.
- Déterminer et piloter les CCP, déployer des PRPo efficaces et documentés.
- Structurer un système documentaire lisible (PMS, enregistrements, preuves de vérification).
- Aligner les pratiques avec l'ONSSA et les référentiels ISO 22000 / FSSC 22000.
- Renforcer la traçabilité et la chaîne du froid (réception → production → expédition).
- Se préparer aux audits (clients, certification) et réduire les non-conformités.

Population cible

- Opérateurs et chefs d'équipe des sites agroalimentaires (Gzenaya, Moghogha, Melloussa).
- Responsables Qualité, HSE et encadrement (industrie, plateformes liées à Tanger Med).
- Magasiniers et personnels logistiques (réception, stockage, chaîne du froid).
- Chefs, maîtres d'hôtel et équipes HORECA (Corniche, Marina, Malabata).
- Participants en sessions inter-entreprises (centre-ville) ou en intra-entreprise sur site.

Groupes recommandés: 8–12 personnes — Formation possible en français et en arabe — Modules adaptables aux cadences (équipes postées, flux Tanger Med).

Durée de la formation

Formats et durées indicatives, ajustés à vos contraintes (industrie, logistique, restauration/hôtellerie) :

Parcours	Durée	Remarques
Fondamentaux HACCP & PRP	1 à 2 jours	Bases + cas tangérois (industrie, HORECA)
Modules sectoriels (restauration, traçabilité, chaîne du froid)	0,5 jour / module	Fractionnables selon équipes/horaires
Cycle avancé Responsables Qualité	Jusqu'à 3 jours	Préparation ISO 22000 / FSSC 22000 & ONSSA

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP et PRP

- 7 principes HACCP, PRP clés et gestion documentaire (PMS, enregistrements).
- Exemples tangérois: ateliers de transformation, cuisines d'hôtels et restaurants.

Module 2 — Analyse des dangers & détermination des CCP

- Cartographie des dangers, matrice de décision CCP/PRPo, seuils critiques.
- Études de cas inspirées des flux port Tanger Med et zones Gzenaya/Moghogha.

Module 3 — Hygiène en restauration et hôtellerie

- Flux en cuisine exiguë, buffets, room service, gestion des allergènes.
- Remise en température, maintien chaud/froid, check-lists opérationnelles.

Module 4 — Traçabilité & chaîne du froid (Tanger Med → site)

- Étiquetage, numéros de lots, FIFO/FEFO et rappels simulés.
- Contrôles températures à réception, préparation, cuisson/refroidissement.

Module	Durée	Public
Fondamentaux HACCP et PRP	1 jour	Opérateurs, chefs d’équipe
Analyse des dangers & détermination des CCP	0,5 jour	Qualité, HSE, supervision
Hygiène restauration & hôtellerie	0,5 jour	Chefs, maîtres d’hôtel
Traçabilité & chaîne du froid	0,5 jour	Magasiniers, production