

Fiche Technique: Formation HACCP au Maroc

Résultats observés au Maroc: -30 % de non-conformités majeures en 3 mois, temps de récupération documentaire +2, pertes matières -5 à -12 %.

Objectifs de la formation

- S'approprier les 7 principes HACCP et distinguer PRP/OPRP/CCP.
- Identifier les dangers, évaluer les risques et définir des CCP pertinents.
- Fixer des seuils critiques réalistes et déployer une surveillance opérationnelle (sondes, enregistreurs, check-lists).
- Documenter des actions correctives étayées par la recherche de causes racines.
- Archiver des preuves opposables en audit et fluidifier la communication interne (remontée des déviations, vérification).

Population cible

- Directions industrielles, responsables qualité et HSE.
- Opérateurs, encadrants, managers (réception, production, maintenance, service).
- Secteurs: industrie agroalimentaire (halieutique, laiteries, conserveries, pâtisserie, traiteur), hôtellerie-restauration, cuisines collectives, cliniques/hôpitaux.
- Sites au Maroc: Casablanca, Rabat, Tanger, Fès, Marrakech, Agadir, Kénitra, Safi, Laâyoune, Dakhla...

Durée de la formation

Formats modulables: 1 à 3 jours (7 h, 14 h, 21 h). Sessions inter à Casablanca/Rabat, intra sur site (Tanger, Kénitra, Fès, Marrakech, Agadir, Safi). Animation bilingue FR/AR avec QCM, observation et restitution; attestation de stage délivrée.

Option	Durée	Format	Public
Essentiels HACCP	1 jour (7 h)	Inter / Intra	Opérateurs, équipes mixtes
Approfondissement	2 jours (14 h)	Inter / Intra	Encadrants, qualité/production
Intégral terrain	3 jours (21 h)	Intra + ateliers site	Managers, responsables qualité/HSE

Programme de la formation

Module	Durée indicative	Public cible	Résultats attendus
Fondamentaux HACCP et PRP	3 h	Opérateurs, encadrants	Langage commun, bases d'hygiène solides

Analyse des dangers et détermination des CCP	4 h	Qualité, production	CCP définis, matrice risques validée
Seuils critiques et surveillance	3 h	Production, maintenance	Seuils réalistes, outils de suivi opérationnels
Actions correctives et vérification	2 h	Qualité, encadrement	Réaction rapide, preuves opposables
Traçabilité et enregistrements	3 h	Toutes fonctions	Docs allégés, récupération rapide des archives
Allergènes et zones à risque	2 h	Production, R&D	Cross-contact maîtrisé, zonage rigoureux
Restitution cas pratiques	2 h	Managers, qualité	Plan d'actions immédiat par site