

Fiche Technique: Formation HACCP industrie

Objectifs de la formation

- Sécuriser et standardiser la maîtrise des dangers en production, en conformité ONSSA et référentiels ISO 22000 / FSSC 22000.
- Réduire les non-conformités, fiabiliser les enregistrements et renforcer la traçabilité ascendante/descendante.
- Aligner sur les 7 principes HACCP : description produit/usage, diagramme, analyse des dangers (microbio, chimique, physique, allergènes), CCP/PRPo, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification et revue.
- Développer des réflexes opérationnels via cas marocains/africains, simulations d’audits et exercices de retraçage chronométrés.
- Outiller avec grilles d’analyse, fiches de surveillance CCP, matrice PRP/PRPo et check-lists d’audit interne.
- Objectiver le ROI par des indicateurs factuels (taux de rebut, prélèvements, temps de réponse, étalonnage).

Indicateurs cibles (3 mois) : -30 % d’écarts majeurs, -25 % de réclamations critiques, +20 % de conformité des enregistrements clés. Retraçage visé : < 2 h/lot critique, 4 h/famille. Disponibilité lignes : +1 à +2 points.

Population cible

- Décideurs et équipes opérationnelles des sites agroalimentaires.
- Profils accueillis : chefs d’équipe, responsables qualité, techniciens de laboratoire, opérateurs clés.
- Filières : laiterie/boissons, viandes/charcuterie, produits de la mer, pâtisserie/biscuiterie, fruits & légumes transformés, condiments/sauces, nutrition spécialisée.
- Restauration collective, hôtellerie, établissements de santé (cliniques).
- Organisations visant la conformité ONSSA et/ou la cohérence avec ISO 22000 / FSSC 22000.

Durée de la formation

Format	Durée indicative	Modalités clés
Socle (principes & analyse des dangers)	14 h	2 jours ou 4 × 3–4 h; inter ou intra; QCM inclus
Approfondi (cas, audits, retraçage)	18–21 h	Jeux de rôle d’audit, test chronométré, cas pratique; attestation
Logistique & planification	Groupes 8–12	Séquences 3–4 h; inter trimestriel; intra à la demande; dispositifs mixtes possibles

Programme de la formation

Programme modulaire alternant apports ciblés, ateliers, jeux de rôle d’audit et études de cas issus d’usines marocaines et africaines. Évaluation par QCM, cas pratique, et selon format, oral technique court; attestation de stage remise.

Module	Durée	Méthodes	Évaluation
Principes HACCP & PRP	4 h	Exposés ciblés, quiz, débats	QCM
Analyse des dangers, CCP/PRPo	6 h	Ateliers, études de cas	Cas pratique
PMS, validation–vérification	4 h	Simulations d’audit, revues croisées	Oral technique
Traçabilité & non-conformités	3 h	Jeux de rôle, test de retraçage	Exercice chronométré

Module 1 — Principes HACCP & culture d’hygiène

- PRP, PRPo, CCP; validation/vérification; test de robustesse du diagramme terrain.
- Rituels d’hygiène et supports visuels pour ancrer les gestes clés; QCM de validation.

Module 2 — Analyse des dangers, CCP/PRPo & traçabilité

- Évaluation vraisemblance/gravité; limites critiques mesurables; surveillance calibrée.
- Test de retraçage chronométré et simulation d’alerte pour sécuriser audits/inspections.

Module 3 — PMS, validation, vérification & gestion des écarts

- Qualification d’instruments, plans d’échantillonnage, priorisation des contrôles.
- Distinction actions correctives/préventives; simulations d’audit et tableaux de suivi courts.