

Fiche Technique: Formation PMS à Casablanca

Objectifs de la formation

- Structurer un PMS conforme ONSSA, aligné Codex HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Traduire les exigences en procédures et trames documentaires prêtes à l'emploi.
- Cartographier les dangers, définir PRP/PRPo et PCC, fixer limites critiques et plan de surveillance.
- Maîtriser traçabilité amont/aval et étiquetage; gérer les allergènes de façon opérationnelle.
- Standardiser nettoyage-désinfection et vérifications; se préparer aux inspections ONSSA et audits clients.
- Améliorer les indicateurs hygiène/qualité et la performance (réduction rebuts, arrêts non planifiés).

Repères clés: traçabilité d'un lot en < 4 h; baisse des rebuts observée jusqu'à 20 % lorsque les fondamentaux hygiène sont appliqués avec rigueur.

Population cible

- Industriels et PME agroalimentaires, chaînes de restauration, hôtellerie et structures de santé à Casablanca.
- Décideurs et fonctions support: directeurs d'usine, responsables qualité/HSE, maintenance, logistique, dirigeants.
- Encadrants de proximité (chefs d'équipe, responsables d'atelier) et opérateurs en charge des contrôles et enregistrements.
- Contextes casablancais: Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Mediouna, Nouaceur, Sidi Maarouf, corniche d'Ain Diab, Anfa.

Durée de la formation

Format	Durée	Public	Évaluation
Essentiel (fondamentaux)	1 jour	Opérateurs et équipes terrain	QCM + cas pratique
Approfondi (opérationnel)	2 à 3 jours	Encadrants, responsables qualité/HSE, direction	Études de cas + simulations ONSSA
Modalités	Selon besoin	Inter ou intra (groupes 8–15); sur site ou centre-ville (Gauthier, Maarif)	Attestation de stage + kit de déploiement

Programme de la formation

Module HACCP & construction du PMS (ISO 22000 / FSSC 22000)

- Diagramme de flux et vérification terrain.

- Analyse des dangers; classement PRP, PRPo et PCC.
- Surveillance et actions correctives; exigences documentaires.
- Traçabilité ciblée: recherche de lot en < 4 h; limiter les PCC au critique.

Traçabilité, étiquetage et gestion des allergènes

- Architecture traçabilité amont/aval; vérification des étiquettes.
- Identification des allergènes; séparation physique/temporelle en atelier.
- Autocontrôles: tests protéines allergènes, ATP bioluminescence.
- Gestion des changements de séries; prévention des contaminations croisées.

Nettoyage - Désinfection

- Standardisation des fréquences et validations.
- Validation des méthodes (tests ATP, inspections croisées).
- Hygiène des équipements en cadence; plans adaptés aux zones sensibles.

Ateliers terrain et préparation inspection ONSSA

- Tournées hygiène, lecture critique des enregistrements.
- Simulations d'interview et d'inspection ONSSA.
- Grilles de préparation; matrices d'actions correctives/préventives.

Module	Objectif opérationnel	Durée indicative	Évaluation
HACCP & PMS	Cartographier dangers, fixer PCC et surveillances	1 jour	QCM + cas pratique
Traçabilité & Allergènes	Tracer un lot en < 4 h et fiabiliser l'étiquetage	0,5 jour	Étude de cas
Nettoyage-Désinfection	Standardiser les fréquences et validations	0,5 jour	Jeu de rôles + QCM
Inspection ONSSA	Répondre et documenter sans non-conformité majeure	0,5 jour	Simulation