

Fiche Technique: Formation PMS à Rabat

Objectifs de la formation

- Structurer et actualiser la documentation PMS: procédures, enregistrements, plans de nettoyage.
- Appliquer l’HACCP: identifier les dangers, définir/maîtriser les CCP, justifier les choix lors des contrôles.
- Sécuriser la traçabilité ascendante/descendante et la cohérence des preuves exigées par l’ONSSA.
- Réduire les non-conformités et les pertes matières; améliorer la lisibilité documentaire.
- Préparer sereinement les inspections ONSSA et fluidifier les audits ISO 22000 / FSSC 22000.
- Renforcer la culture sécurité alimentaire; outiller les équipes (check-lists, gabarits, matrices allergènes).

Attestation de stage nominative remise à chaque participant + supports opérationnels (check-lists, gabarits d’enregistrements, matrices allergènes).

Population cible

- Opérateurs de ligne et nouvelles recrues (production, conditionnement).
- Encadrants, superviseurs et chefs d’équipe (sites de Rabat, Salé, Témara).
- Responsables Qualité / HSE multi-sites et Direction.
- Chefs de cuisine, équipes salle/cuisine en restauration et hôtellerie.
- Établissements de santé et cliniques (axe Rabat–Salé, proches du CHU Ibn Sina).
- Équipes magasin/réception, logistique et services exposés aux inspections ONSSA.

Durée de la formation

Format	Durée indicative	Éléments clés
Parcours global	1,5 à 3 jours	Selon niveau, complexité des flux et nombre de sites.
Modules types	0,5 à 1 jour/module	BPH, HACCP/CCP, traçabilité, allergènes, préparation inspections.
Modalités	Inter / Intra	Inter (Agdal) et Intra (Rabat, Salé, Témara) avec QCM, cas pratique, observation terrain.

Programme de la formation

Fondamentaux du PMS et BPH

- Rappels ONSSA, Codex Alimentarius et bonnes pratiques d’hygiène.
- Ancrage aux réalités Rabat–Salé–Kénitra.

Cartographie des processus et des dangers

- Diagrammes de flux et identification/évaluation des dangers sur vos lignes.
- Préparation des analyses HACCP contextualisées.

HACCP et identification des CCP

- Définition des CCP, limites critiques et justification des choix.
- Alignement avec ISO 22000 / FSSC 22000.

Maîtrise opérationnelle: nettoyage, nuisibles, hygiène du personnel

- Plans de nettoyage-désinfection et lutte anti-nuisibles.
- Vérification de l'efficacité (ex.: tests ATP) et standardisation des gestes.

Traçabilité et gestion documentaire

- Traçabilité ascendante/descendante et enregistrements utiles.
- Preuves lisibles et cohérentes pour inspections ONSSA.

Gestion des allergènes

- Cartographie, séparation des flux et prévention des contaminations croisées.
- Étiquetage/affichage en cuisine et en salle; matrices d'ingrédients.

Préparation aux inspections ONSSA

- Simulation d'inspection: revue documentaire, visite d'atelier, questions orales.
- Plan d'action priorisé pour sécuriser les contrôles.