

Fiche Technique: Formation PMS au Maroc

Objectifs de la formation

- Mettre en œuvre, documenter et améliorer un PMS conforme ONSSA, compatible HACCP/ISO 22000/FSSC 22000.
- Clarifier rôles, procédures et indicateurs; articuler PRP, CCP/PRPo et supervision efficace.
- Aligner HACCP/ISO 22000 sur les procédés locaux (industrie, CHR, santé) avec une surveillance réalisable.
- Renforcer la traçabilité ascendante/descendante et la qualité des preuves de maîtrise.
- Standardiser les pratiques d'hygiène; prévenir rupture de froid, contaminations croisées et erreurs d'étiquetage.
- Anticiper inspections ONSSA et audits clients; réduire non-conformités critiques et coûts cachés.

Formats 1 à 3 jours, contextualisés (Casablanca, Tanger, Agadir, Marrakech). Évaluations: QCM + étude de cas. Attestation de stage délivrée.

Population cible

- Opérateurs d'hygiène et chefs d'équipe de production.
- Responsables Qualité, référents HACCP et responsables HSE.
- Encadrement des services généraux: nettoyage/désinfection, lutte nuisibles, maintenance, logistique.
- Secteurs: industrie agroalimentaire, CHR/hôtellerie, santé (cliniques/hôpitaux).
- Sites multi-villes: Casablanca, Tanger, Agadir, Fès, Rabat/Marrakech.

Durée de la formation

Format	Durée	Contenu clé
Format 1 jour (initiation)	1 jour	Vocabulaire PRP/HACCP, clarification des rôles, socle PMS.
Format 2 jours (perfectionnement)	2 jours	Cas pratiques contextualisés; CCP/PRPo; organisation documentaire & traçabilité.
Format 3 jours (approfondissement)	3 jours	Ateliers simulés, QCM, étude de cas complète, restitutions en sous-groupes.

Programme de la formation

Modules progressifs (déployables en 1 à 3 jours) combinant apports méthodologiques, cas pratiques contextualisés, exercices HACCP/PRPo et formalisation d'enregistrements probants.

Module	Durée indicative	Public visé	Évaluation	Références
Fondamentaux du PMS	0,5 jour	Opérateurs, chefs d'équipe	QCM	ONSSA, Codex

HACCP opérationnel	1 jour	Qualité, HSE, production	Cas pratique	ISO 22000
PRP/PRPo & Hygiène	0,5 jour	Hygiène, maintenance	Audit terrain	FSSC 22000
Traçabilité & Allergènes	0,5 jour	Qualité, R&D, étiquetage	Étude de cas	ONSSA, Codex

Module 1 – Fondamentaux PMS et exigences ONSSA

- Vocabulaire, responsabilités, articulation PRP–HACCP–management de la sécurité des aliments.
- Cartographie des zones, flux, matrice des risques; enregistrements clés et routine de supervision.
- Preuves accessibles (traçabilité, monitoring, actions correctives); impulsion de la culture hygiène.

Module 2 – HACCP, traçabilité et maîtrise des allergènes

- Analyse des dangers; définition CCP/PRPo; validation des seuils; traçabilité ascendante/descendante.
- Cas réels: poisson Agadir (histamine, froid), agrumes Souss-Massa (corps étrangers), plats préparés Casablanca (températures).
- Gestion des allergènes: cartographie, nettoyage dédié, validation, étiquetage; rappels simulés et arbre de décision.

Module 3 – PRP/PRPo, nettoyage, désinfection et vérification

- Hygiène des locaux/équipements/personnel, eau, nuisibles, nettoyage/désinfection, maintenance hygiénique.
- Validation: tests ATP, plaques contact; audits internes; ajustement des fréquences selon saisonnalité.
- Alignement avec audits hygiène et exigences ONSSA; parcours de preuve fluide lors d’audits clients.