

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA à Agadir

Objectifs de la formation

- Clarifier les attentes concrètes des inspecteurs ONSSA à Agadir et les convertir en pratiques standardisées, mesurables et répliquables.
- Maîtriser les exigences réglementaires ONSSA et leurs déclinaisons locales.
- S'approprier un PMS robuste et vivant et animer une HACCP pragmatique (PRPo, CCP, critères, enregistrements).
- Tenir des enregistrements complets et produire des preuves documentaires probantes lors des visites.
- S'entraîner par QCM, cas pratiques et simulations d'inspection pour "conduire" l'inspection.
- Obtenir/conservé les autorisations sanitaires avec des résultats visibles sous 30 à 60 jours.

Jalons types observés: complétude des enregistrements ≥ 95% en 30 jours; réduction des NC récurrentes jusqu'à -50% en 60 jours; audits d'hygiène > 85% (selon sites et suivi post-formation).

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE, chefs de production.
- Opérateurs, chefs d'équipe et encadrement qualité (niveaux adaptés).
- Sites halieutiques (port/Haliopolis), stations de conditionnement (Aït Melloul, Chtouka Aït Baha, Tassila), logistique frigorifique.
- Restauration et hôtellerie de la baie et de la corniche d'Agadir.
- Acteurs d'Agadir et de la région Souss-Massa (inter ou intra-entreprise).

Durée de la formation

Format	Durée	Public / Notes
Inter-entreprises (centre-ville Agadir)	1 journée (8 h)	Profil opérateurs/chefs d'équipe; calendrier trimestriel.
Inter-entreprises (approfondi)	2 jours (14–16 h)	Responsables qualité / managers; modules + cas locaux.
Intra-entreprise (sur site)	1 à 2 jours	Personnalisation par flux (port, Aït Melloul, Haliopolis, corniche).
Recyclage post-formation	2 à 4 h (J+30 à J+45)	Consolidation des acquis et corrections ciblées.

Attestation de stage remise à l'issue; l'habilitation demeure du ressort de l'employeur.

Programme de la formation

Alternance d'apports réglementaires, ateliers documents, QCM, cas concrets issus d'inspections locales, et simulations d'inspection.

Module	Durée	Évaluation
Cadre et obligations ONSSA	2 h	QCM + étude de cas locale
PMS et prérequis d'hygiène	3 h	Atelier documents + jeu de rôles
HACCP et traçabilité	3 h	Cas pratique sur ligne réelle
Inspection simulée	2 h	Grille d'évaluation + débrief

Cadre et obligations ONSSA

- Périmètres d'agrément, d'autorisation, de déclaration.
- Obligations d'hygiène, infrastructures, lutte nuisibles, traçabilité.
- Analyse de rapports d'inspection anonymisés et NC récurrentes par activité.
- Lexique ONSSA et check-lists pour visites à blanc.

PMS et prérequis d'hygiène

- Canevas standard de PMS, adaptation par sous-groupes à vos flux locaux.
- Documents courts, points de contrôle clairs, visuels d'atelier.
- Nettoyage-désinfection, gestion des EPI, nuisibles, déchets.

HACCP et traçabilité

- Cartographie des dangers, PRPo, CCP, critères d'acceptation et enregistrements.
- Maîtrise de la chaîne du froid (réception, stockage, expédition).
- Traçabilité amont/aval et retrait de lot rapide.

Inspection simulée

- Préparation des documents et enregistrements; zones propres et balisées.
- Jeux de rôles Q/R, grilles d'évaluation, débrief individuel.
- Plan d'entraînement personnel sur 30 jours et attestation de stage.