

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA à Casablanca

Objectifs de la formation

Une formation ancrée dans la réalité casablancaise (port, zones industrielles, logistique, restauration) pour sécuriser la conformité et la performance opérationnelle.

- Contextualiser les exigences ONSSA aux sites et flux du Grand Casablanca.
- Consolider le PMS et l'HACCP (PRP, PRPo, CCP) avec des preuves simples et robustes.
- Standardiser les autocontrôles, la traçabilité et la chaîne du froid.
- Préparer et réussir un contrôle ONSSA (salle documentaire prête, posture, réponses).
- Installer des routines de contrôle interne et une amélioration continue durable.

Bénéfices mesurables visés à Casablanca: -30% d'écarts critiques en 3 mois; +15% de valorisation via tri/réactivité; >95% de dossiers documentaires complets en 4 semaines.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et HSE.
- Chefs d'équipe et encadrants opérationnels (ateliers, logistique).
- Référents hygiène/PMS, superviseurs de nuit.
- Équipes de restauration et d'hôtellerie (cuisine et salle).
- Sites du Grand Casablanca: Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Bouskoura, Nouaceur, Ain Diab, Sidi Maârouf.

Durée de la formation

Durée-type de 1 à 3 jours selon profils et format, avec évaluations (QCM/cas pratiques) et attestation de stage.

Format	Public	Durée-type	Lieu
Inter-entreprises	Encadrants/qualité multi-filières	1 à 2 jours	Sidi Maârouf / Centre-ville
Inter-entreprises avancé	Responsables qualité/HSE	2 à 3 jours	Sidi Maârouf
Intra-entreprise	Équipes complètes (sites sensibles)	1 à 3 jours	Sur site: Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Bouskoura, Nouaceur

Programme de la formation

1. Rappels réglementaires ONSSA et obligations par type d'établissement

- Locaux, matériel, hygiène du personnel, contrôles à réception, étiquetage, autocontrôles.
- Niveaux de preuve attendus et cas d'usage casablancais.

2. Hygiène du personnel, locaux, équipements et plan de nettoyage/désinfection

- Check-lists, validation des nettoyages, EPI.
- Organisation des zones propres/sales et routines d'inspection interne.

3. Traçabilité, réception, stockage, chaîne du froid, étiquetage

- Saisie des lots, ré-étiquetage, en-cours, traçabilité des événements critiques.
- Stabilisation des températures de quai et enregistrements attendus.

4. HACCP, PRP, PRPo et CCP — lien avec le PMS

- Recalage des fréquences de surveillance aux réalités ateliers.
- Cohérence procédures/gestes, fusion des redondances, gabarits fournis.

5. Préparation à l'inspection ONSSA

- Salle documentaire prête, classement, vérification croisée.
- Posture, langage, réponses; traitement des écarts mineurs/majeurs.

6. Ateliers pratiques et études de cas

- Zones propres/sales (flux type Sidi Bernoussi): marquage, bacs, ségrégation.
- Chaîne du froid (quai de Nouaceur): seuils, sort des lots, enregistrements.
- Hygiène du personnel (Ain Diab): lavage des mains, tenue, rotation des gants.
- Documentation associée: responsable, fréquence, archivage prêt pour le jour J.

7. Évaluations, QCM, cas pratiques et attestation

- QCM initial et final; études de cas notées.
- Critères alignés aux sites casablancais; attestation nominative.