

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA à Rabat

Objectifs de la formation

- Comprendre la structure des contrôles ONSSA, la lecture des inspecteurs et la hiérarchisation des non-conformités selon le risque.
- Traduire les textes en procédures courtes, gestes professionnels et preuves opposables sans surcharge documentaire.
- Relier HACCP et ISO 22000: dangers, CCP/PRPo, gouvernance, indicateurs, traitement des non-conformités et actions correctives.
- Organiser la preuve: traçabilité amont/aval, enregistrements de températures, validations N/D, étalonnage, habilitations du personnel.
- Se préparer à l'inspection via cas réels et audit blanc pour réduire la durée des visites et sécuriser les agréments.
- Adapter les pratiques aux réalités de Rabat–Salé–Témara–Kénitra (flux, pics d'activité, contraintes d'espace).

Attestation de stage nominative remise à l'issue du parcours (QCM, cas pratique, mini-audits, audit blanc).

Population cible

- Industriels et entreprises agroalimentaires de Rabat–Salé–Kénitra.
- Responsables qualité, responsables HSE, responsables de production, directeurs d'unités.
- Équipes de transformation et de distribution réfrigérée; ateliers et usines de Témara, Bouknadel, Atlantic Free Zone de Kénitra.
- Restauration collective (administrations à Hay Riad), hôtels et restaurants (quartier Hassan, Marina Bouregreg).
- Établissements de santé (cliniques d'Agdal, CHU Ibn Sina), laboratoires de pâtisserie, traiteurs.

Durée de la formation

Format	Public / Situation	Durée type
Mise à jour ciblée	Sites expérimentés structurés en HACCP/ISO 22000	1 journée intensive
Refonte + audit blanc	Usines/cuisines avec écarts récurrents	2 jours immersifs
Durées indicatives par module	Cadre ONSSA / HACCP–ISO / Preuves / Audit blanc	3 h / 3 h / 2 h / 2–4 h

Modalités: intra-entreprise et inter-entreprises à Rabat–Salé–Témara, options blended learning; évaluation initiale, QCM, cas pratique, mini-audits.

Programme de la formation

Parcours séquencé en modules: apports réglementaires, cas réels (Témara, Hassan, Salé), ateliers de mise en pratique et évaluation continue (QCM, cas, mini-audits, audit blanc).

Module 1 — Cadre ONSSA

- Décoder obligations et contrôles; identifier les points “bloquants”.
- Rendre les preuves vérifiables: plans, procédures raccourcies, enregistrements, étalonnage. Évaluation: QCM.

Module 2 — HACCP / ISO 22000

- Aligner analyse des dangers, CCP/PRPo et gouvernance (revues, objectifs, indicateurs).
- Formats d’enregistrements simples et visuels adaptés aux inspections. Évaluation: cas pratique.

Module 3 — Preuves et traçabilité

- Structurer enregistrements de températures, N/D, autocontrôles microbiologiques et traçabilité aval/amont.
- Pack preuve et maintenance préventive pour la chaîne du froid. Évaluation: audit simulé.

Module 4 — Audit blanc et préparation à l’inspection

- Simulation de visite ONSSA: parcours de zones, réponses factuelles, demandes complémentaires.
- Grille notée et “pack preuve” accessible en moins de deux minutes.