

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA à Tanger

Parcours ancré dans les réalités tangéroises (Gzenaya, Moghogha, MedHub/Tanger Med, corniche & Malabata), axé sur la conformité ONSSA, l’HACCP/ISO 22000 et un PMS opérationnel. Apports, cas concrets, QCM et simulations d’inspection.

Objectifs de la formation

- Aligner les équipes sur les exigences ONSSA (autorisation, agrément, contrôles officiels).
- Maîtriser l’HACCP/ISO 22000 et intégrer un PMS exploitable et probant au quotidien.
- Préparer efficacement les inspections locales et aux postes frontaliers (Tanger Med/MedHub).
- Renforcer la traçabilité, les autocontrôles et la tenue documentaire exigée.
- Réduire les non-conformités récurrentes et améliorer la réactivité en audit/inspection.
- S’exercer via QCM, études de cas et mises en situation issues de sites tangérois.

Attestation de stage délivrée en fin de parcours. L’habilitation finale relève de l’employeur.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE, encadrants de production.
- Responsables restauration/F&B et chefs de cuisine en hôtellerie-restauration.
- Sites de la Tanger Free Zone (Gzenaya, Moghogha), unités de produits de la mer, pâtisserie industrielle, boissons.
- Établissements de la corniche/Marina Bay/Malabata et cliniques privées (centre-ville, route de Rabat).
- Groupes inter-entreprises (centre de Tanger) et intra-entreprise directement sur site.

Durée de la formation

Niveau	Durée	Focus
Fondamentaux (Niveau 1)	2 jours	Cadre ONSSA, principes HACCP, ossature PMS
Avancé (Niveau 2)	2,5 jours	Traçabilité, autocontrôles, gestion des écarts
Perfectionnement (Niveau 3)	3 jours	Simulations, cas sectoriels, audit blanc (intra)

Sessions inter au centre de Tanger et intra sur site (Gzenaya/Moghogha). Modalités blended possibles via NEW LEARNING.

Programme de la formation

Les fondamentaux ONSSA, l’HACCP et l’intégration PMS

- Rôles et périmètre ONSSA; régimes d’autorisation/agrément.

- Analyse des dangers, PRP/CCP sur matières et procédés tangérois.
- Transcription dans un PMS exploitable (preuves datées/signées).
- QCM et relecture critique d'extraits de PMS.

Traçabilité, autocontrôles et gestion des non-conformités

- Traçabilité amont-aval: lots, DLC/DLUO, palettes, flux logistiques.
- Maîtrise de la chaîne du froid via Tanger Med/MedHub.
- Autocontrôles robustes; gestion des écarts et actions correctives.
- Étude de dossiers de rappel et communication associée.

Ateliers pratiques, études de cas et simulations à Tanger

- Simulations d’inspection ONSSA (inspecteur/exploitant).
- Cas: chargement frigorifique au port; contamination croisée en cuisine d’hôtel.
- Débriefing: critères d’évaluation et présentation des preuves.
- Outils remis: grilles d’audit, check-lists, étiquettes de lot, diagrammes de flux.

Module	Durée	Évaluation	Supports remis
Cadre ONSSA et obligations	0,5 j	QCM	Fiches réglementaires
HACCP et PRP	1 j	Cas pratique	Modèles HACCP
PMS opérationnel	1 j	Audit simulé	Check-lists PMS
Traçabilité et rappels	0,5 j	Exercice dossier	Gabarits d’enregistrements