

Fiche Technique: Formation exigences ONSSA au Maroc

Session opérationnelle pour maîtriser les exigences ONSSA au Maroc (PMS, HACCP, traçabilité, inspection) et transformer la conformité en routines performantes sur sites industriels et en restauration.

Objectifs de la formation

- Structurer/renforcer un PMS conforme au cadre ONSSA, adapté aux réalités marocaines.
- Valider l'analyse des dangers HACCP (PRP/PRPo, CCP, limites critiques, vérification/validation).
- Mettre en place une traçabilité aval–amont robuste et un étiquetage conforme (incl. cas export Tanger Med).
- Préparer et réussir une inspection ONSSA (annoncée/inopinée) avec preuves documentaires immédiates.
- Réduire les non-conformités majeures/critiques et fiabiliser les enregistrements quotidiens.
- Outiller les équipes via QCM, mini-audits à blanc, cas pratiques et restitutions collectives.

Population cible

- Directeurs d'usine, responsables assurance qualité, responsables HSE, chefs de production.
- Responsables de cuisine en hôtellerie/restauration (Casablanca, Rabat, Fès, Tanger, Marrakech).
- Cadres des plateformes logistiques alimentaires et entrepôts sous température (Nouaceur, Zenata).
- Pharmaciens responsables de cliniques et cadres de laboratoires internes.
- Managers impliqués dans la documentation PMS/HACCP, la traçabilité et l'étiquetage.
- Sessions inter-entreprises mixtes recommandées pour croiser les retours d'expérience (industrie, restauration, logistique).

Aucun niveau académique spécifique requis. Un ancrage opérationnel est recommandé. Évaluation des attentes en amont, QCM différenciés et cas pratiques par filière.

Durée de la formation

Format	Lieu / Modalité	Durée indicative
Inter-entreprises	Casablanca et Tanger	1 à 2 journées pleines
Intra-entreprise	Sur site (Agadir, Meknès, Rabat, Fès, Beni Mellal...)	1 à 2 journées modulables
Mixte présentiel + e-learning	Révisions via NEW LEARNING (asynchrone)	Durée répartie selon besoins

Attestation de stage remise. Évaluations: QCM, exercices de classement de preuves, mini-audits à blanc. Pack d'outils pratiques (registres, check-lists, grille d'inspection).

Programme de la formation

Comprendre le cadre légal ONSSA et impacts opérationnels

- Textes de base, notes d'instruction, autorisations/agréments, schémas d'inspection.
- Logique de preuve attendue; articulation avec Codex Alimentarius et ISO 22000.

Cartographier les risques et non-conformités typiques

- Chaîne du froid (Agadir–Casablanca), biosécurité abattoirs, matériaux d'emballage.
- Étiquetage et tenue documentaire (Tanger Med); CCP/PRPo et allergènes en hôtellerie.

PMS et HACCP adaptés au cadre ONSSA

- Hiérarchie documentaire, PRP/PRPo, identification des CCP et limites critiques.
- Plan de surveillance réaliste; vérification et validation renforcées.

Traçabilité, étiquetage et maîtrise documentaire

- Traçabilité aval–amont résiliente et mentions d'étiquetage obligatoires.
- Scénarios: retrait ciblé (Zenata), lot histamine (Agadir), réétiquetage langue; contrôles réception/expédition.

Audits blancs, QCM, cas pratiques et préparation d'inspection

- Parcours type inspection ONSSA: accueil, zones propres/sales, preuves, interviews.
- Cas filières: CCP cuisson (Casablanca), refroidissement (Marrakech), corps étrangers (Meknès).

Mise en pratique sur sites et consolidation post-formation

- Ateliers terrain par filière/site (Aïn Sebaâ, Agadir, Fès) et coaching 90 jours.
- Classe virtuelle, micro-capsules e-learning; KPI de suivi (complétude, délais de preuve, écarts).