

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Agadir

Objectifs de la formation

- Maîtriser les obligations ONSSA, Codex Alimentarius, HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000.
- Intégrer les exigences dans les routines d’atelier, de laboratoire et de services supports.
- Cartographier les dangers, définir/valider des CCP et documenter un PMS adapté au contexte d’Agadir.
- Renforcer traçabilité, consignations et plans de contrôle (chaîne du froid, échantillonnages, hygiène).
- Réduire les non-conformités, fluidifier inspections ONSSA et audits clients/export.

Évaluations intégrées (QCM, cas pratiques) et remise d’outils prêts à l’emploi (trames HACCP, fiches CCP, check-lists, matrices de traçabilité). Attestation de stage délivrée en fin de session.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE des entreprises agroalimentaires du Souss-Massa.
- Niveau fondamental: opérateurs, chefs d’équipe, nouveaux membres qualité/HSE.
- Niveau avancé: responsables qualité, managers d’ateliers (PMS, autocontrôles, inspections ONSSA).
- Niveau expert: encadrants/pilotes de système (alignement HACCP–ISO 22000/FSSC 22000, préparation certification).
- Secteurs: halieutique (port d’Agadir/Anza), stations d’emballage (Aït Melloul, Chtouka), hôtellerie-restauration (Taghazout), cliniques.

Durée de la formation

La durée est adaptée au niveau des participants et aux cas d’usage (poisson, primeurs, restauration), avec des calendriers pensés pour les contraintes locales.

Format	Niveaux	Durée indicative	Lieux
Inter-entreprises	Fondamental, Avancé, Expert	1 à 3 jours (selon niveau)	Agadir (centre, proche corniche)
Intra-entreprise	Personnalisé par site et filière	1 à 3 jours (planning flexible)	Aït Melloul, Anza, Drarga, Chtouka Aït Baha

Modules types: ONSSA (0,5 j), HACCP & PMS (1 j), Traçabilité & non-conformités (0,5 j), Allergènes & hygiène (0,5 j). Horaires adaptés aux pics (port d’Agadir, stations d’emballage, haute saison hôtelière).

Programme de la formation

Module 1 — ONSSA et cadre légal Maroc (0,5 j)

- Obligations d'agrément, d'autocontrôles et de traçabilité.
- Apports, QCM et analyse de rapports d'inspection.

Module 2 — HACCP et PMS (1 j)

- Cartographier les dangers, fixer des CCP, formaliser un PMS.
- Ateliers et modèles applicables à Agadir/Anza.

Module 3 — Traçabilité et non-conformités (0,5 j)

- Renforcer les enregistrements et la gestion des écarts/réclamations.
- Jeu d'audit et simulation de retrait/rappel.

Module 4 — Allergènes et hygiène (0,5 j)

- Prévenir les contaminations croisées et standardiser le nettoyage-désinfection.
- Observation terrain, check-lists, QCM.

Module	Objectifs	Durée	Méthodes	Références
ONSSA et cadre légal Maroc	Obligations d'agrément, autocontrôles, traçabilité	0,5 j	Apports, QCM, étude de rapports d'inspection	ONSSA, Codex
HACCP et PMS	Cartographie des dangers, CCP, PMS	1 j	Ateliers, cas d'Agadir/Anza, modèles PMS	ISO 22000, PMS
Traçabilité et non-conformités	Enregistrements, gestion des écarts et réclamations	0,5 j	Jeu d'audit, simulation retrait/rappel	ISO 22000, Codex
Allergènes et hygiène	Prévention des contaminations croisées, standardisation du nettoyage	0,5 j	Observation terrain, check-lists, QCM	Codex, ONSSA

Pédagogie et cas d'Agadir

- Apports structurés, ateliers de co-conception, QCM, études de cas, jeux de rôle d'inspection.
- Scénarios issus du port d'Agadir, Aït Melloul, Taroudant, Taghazout (transposabilité immédiate).
- Ressources remises: trames d'analyse des dangers, fiches CCP, check-lists d'hygiène, matrices de traçabilité.