

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Casablanca

Disponible en inter et intra-entreprise (Casablanca–Settat). Durée: 1 à 3 jours. Évaluations: QCM, mise en situation/étude de cas. Attestation de stage remise.

Objectifs de la formation

- Clarifier les textes en vigueur (ONSSA, hygiène, étiquetage, traçabilité) et leur traduction opérationnelle.
- Construire/renforcer un PMS robuste aligné aux principes HACCP et aux référentiels ISO 22000/FSSC 22000.
- Maîtriser la traçabilité amont-aval, la gestion des allergènes et la maîtrise du froid.
- Lire et traiter les non-conformités, documenter les preuves et piloter les actions correctives.
- Animer les rituels d'hygiène et fiabiliser les enregistrements sur ligne.
- Produire une documentation cohérente et prête pour les audits ONSSA et clients.

Population cible

- Responsables qualité/HSE, chefs d'atelier, encadrants de cuisine, agents de maîtrise.
- Managers de production, équipes réception/stock et maintenance; techniciens laboratoire.
- Industrie agroalimentaire (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi), logistique du froid (Zenata, Nouaceur).
- Restauration commerciale et collective (Anfa, Maarif, centre-ville), cuisines centrales (Sidi Maârouf).
- Établissements de santé et cliniques (Racine, Californie).

Durée de la formation

Format	Durée	Modalités d'évaluation
Inter-entreprise (Casa-Anfa)	1 à 2 jours	QCM + cas pratique
Intra-entreprise (sur site)	2 à 3 jours	Audit blanc + étude de cas
Blended (présentiel + e-learning)	Parcours étalé	Quiz en ligne + mise en situation

Attestation de stage nominative en fin de session (utilisable pour l'habilitation interne selon les postes).

Programme de la formation

Parcours progressif mixant apports réglementaires, cas pratiques contextualisés à Casablanca (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Zenata, Sidi Maârouf) et entraînements sur documents réels.

Cadre réglementaire marocain et international

- Textes applicables (ONSSA, hygiène, étiquetage, traçabilité) et principes HACCP du Codex.
- Articulation avec ISO 22000/FSSC 22000; matrices de conformité et vérifications d'étiquetage.

Prérequis d'hygiène et maîtrise du froid

- Nettoyage-désinfection, hygiène du personnel, lutte nuisibles.
- Gestion des températures en production, stockage et service.

Traçabilité, étiquetage et allergènes

- Traçabilité amont-aval; tenue des enregistrements.
- Vérifications d'étiquettes; prévention des contaminations croisées; information consommateur.

Contrôles microbiologiques et validation des CCP

- Plans d'échantillonnage; critères; lecture critique des résultats.
- Validation, surveillance et audit blanc de points critiques de contrôle.

Non-conformités, risques et sanctions

- Arbres de causes; actions correctives; gestion de crise 24–48 h.
- Cas concrets (usines Sidi Bernoussi, cuisines Sidi Maârouf) et prévention des récidives.

Audits, évaluation et livrables pédagogiques

- Simulations d'audit ONSSA/clients; préparation documentaire "sans surprise".
- QCM + étude de cas; remise de check-lists, fiches réflexes et trames de procédures; attestation de stage.