

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Rabat

Objectifs de la formation

- Clarifier le cadre légal marocain (ONSSA, hygiène, traçabilité, étiquetage) et les référentiels internationaux (Codex, ISO 22000, FSSC 22000).
- Préparer et défendre la conformité lors des inspections ONSSA (points de contrôle, preuves, attentes des inspecteurs).
- Articuler exigences légales, HACCP et ISO 22000; déterminer CCP et PRP adaptés aux technologies locales.
- Structurer/actualiser le PMS et le plan documentaire (procédures, enregistrements, traçabilité).
- Réduire les non-conformités récurrentes et fiabiliser l'étiquetage et les contrôles opérationnels.
- Piloter un plan d'actions 30–60–90 jours avec indicateurs de suivi adaptés au site.

Population cible

- Responsables qualité, HSE, production; chefs de cuisine; responsables restauration; cadres d'hôtellerie; dirigeants de PME agroalimentaires.
- Usines/ateliers de Témara, Aïn Atiq, Kénitra; cuisines collectives d'administrations à Hassan; hôtels/restaurants d'Agdal; cliniques de Souissi; opérateurs logistiques.
- Groupes inter ou intra-entreprise sur la région Rabat–Salé–Kénitra, avec cas pratiques contextualisés.
- Niveaux: initiation opérationnelle, perfectionnement, approfondissement stratégique.

Durée de la formation

Format	Durée typique	Modalités d'évaluation
Inter-entreprises (Hay Riad / Agdal)	2–3 jours	QCM et cas pratiques contextualisés
Intra-entreprise (sur site)	2–3 jours modulables	QCM, ateliers sur vos procédures; observation in situ si possible
Hybride (présentiel + classes virtuelles)	2–3 jours + compléments en ligne	QCM, études de cas; suivi 30–60–90 jours

Attestation de stage remise à chaque participant. L'habilitation opérationnelle est délivrée par l'employeur. Sessions accessibles à Hay Riad / Agdal ou directement sur vos sites (Rabat–Salé–Kénitra).

Programme de la formation

Parcours modulaire associant apports ciblés, étude de textes, cas pratiques ancrés à Rabat–Salé–Kénitra, QCM et ateliers d'application. Supports remis: check-lists, canevas de procédures, trames de traçabilité et guides d'audit interne.

Module 1 — Cadre légal et ONSSA (3 h)

- Architecture réglementaire marocaine et interactions avec Codex.
- Attentes d'inspection ONSSA: points de contrôle et preuves à fournir.

Module 2 — HACCP & ISO 22000 (4 h)

- Cartographie des dangers, détermination des CCP et PRP.
- Focus technologies locales: cuisson, refroidissement rapide, conditionnement, entreposage frigorifique.

Module 3 — Étiquetage et information consommateur (2 h)

- Exigences d'étiquetage pour distribution moderne et ventes CHR.
- Études de fiches et vérifications documentaires.

Module 4 — Allergènes et hygiène (3 h)

- Matrice de risques allergènes, protocoles de séparation et contrôles terrain.
- Enjeux renforcés pour restauration collective et hôtellerie.

Module 5 — Documentation et audit interne (3 h)

- Canevas de procédures/enregistrements et preuves défendables.
- Audit interne, traitement des non-conformités et amélioration continue.