

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire à Tanger

Objectifs de la formation

- Aligner Qualité, HSE et opérations sur ONSSA, HACCP et ISO 22000.
- Maîtriser Codex, PMS, traçabilité amont/aval, étiquetage et allergènes.
- Documenter des preuves robustes (CCP, températures, lots, nettoyages) pour audits/inspections.
- Réduire non-conformités et rebuts; fluidifier l’export via Tanger Med.
- Ancrer des réflexes opérationnels par cas pratiques contextualisés et check-lists adaptées.
- Valider les acquis (QCM + cas pratique) et délivrer une attestation de stage.

Population cible

- Opérateurs et chefs d’équipe (lignes de production, cuisines professionnelles).
- Techniciens/Responsables Qualité et HSE.
- R&D, Marketing, équipes restauration/hôtellerie.
- Managers de site, dirigeants et encadrants.
- Équipes multisites de la région (Gzenaya, Mghogha, Tanger Automotive City, Tanger Med Logistics).

Durée de la formation

Formats inter-entreprise (Tanger ville) et intra-entreprise sur site (Gzenaya, Mghogha, Tanger Automotive City). Horaires adaptés aux shifts (1x8 / 3x8).

Parcours	Contenu	Durée indicative
Journée 1 — Fondamentaux	HACCP/ISO 22000, analyse des dangers, CCP, cadre ONSSA	1 jour
Journée 2 — PMS & Traçabilité	Procédures, enregistrements, cas pratiques documentaires	1 jour
Évaluation finale	QCM + cas pratique contextualisé	0,5 jour
Ateliers d’approfondissement (option)	Allergènes, CCP, PMS — renforcement terrain	1 à 2 jours

Effectif optimal: 8–12 participants/séance. Attestation de stage délivrée sous conditions d’assiduité et de réussite (QCM + cas pratique).

Programme de la formation

Module 1 — Fondamentaux HACCP / ISO 22000

- Principes HACCP et exigences ISO 22000 applicables au site.
- Lecture et application des textes ONSSA en situation de contrôle.
- Cartographie des flux et hiérarchisation des dangers/CCP.

Module 2 — PMS et Traçabilité

- Architecture documentaire PMS: procédures et enregistrements critiques.
- Traçabilité amont/aval, lot/BL, preuves de maîtrise (températures, nettoyages).
- Préparation des éléments attendus en audit/inspection (clients, ONSSA).

Module 3 — Allergènes et Étiquetage

- Mentions obligatoires: langue, lot, DLC/DLUO, allergènes.
- Prévention des contaminations croisées et zonage.
- Exercices d'étiquetage en conditions réelles (industrie/restauration).

Module 4 — Évaluation et Cas pratique

- QCM ciblé: exigences réglementaires, PRP/PRPo/CCP.
- Cas pratique contextualisé (export Tanger Med, inspection ONSSA).
- Restitution à chaud et plan d'actions post-formation.