

Fiche Technique: Formation réglementation alimentaire industrie agroalimentaire

Objectifs de la formation

- S'approprier les textes applicables (ONSSA, Codex, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000).
- Cartographier les risques et relier exigences réglementaires aux procédures internes.
- Mettre en place des contrôles documentés et des preuves d'audit (enregistrements, indicateurs).
- Interpréter la réglementation sans ambiguïté et l'intégrer au PMS/HACCP.
- Construire un plan d'actions individuel priorisé et suivi.
- Renforcer la préparation aux inspections ONSSA et aux audits clients.

Évaluation: QCM, études de cas, observation terrain. Attestation de stage pour les stagiaires assidus. Gains observés: +20 à +30 % au score d'audit interne (traçabilité, hygiène, points critiques).

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et responsables HSE.
- Encadrement de production, équipes qualité et logistique/SAV.
- R&D et marketing (étiquetage, allergènes, information consommateur).
- Sites industriels agroalimentaires au Maroc et en Afrique francophone.
- Secteurs: industrie laitière, boissons, céréales, viandes, hôtellerie-restauration, cliniques.

Durée de la formation

Format	Durée	Notes
Parcours initial (mise à niveau)	2 à 3 jours équivalents	Fractionnés en demi-journées; mix présentiel/distanciel.
Parcours avancé (sites déjà certifiés)	1 à 2 jours équivalents	Ciblage non-conformités récurrentes, CCP, PMS.
Modules individuels	3 h à 4 h par module	Cf. programme ci-dessous. Suivi à 30 jours possible.

Programme de la formation

Modules progressifs: fondamentaux juridiques, alignement HACCP/ISO 22000/FSSC 22000, traçabilité et étiquetage, avec ateliers de transposition sur vos procédures.

Module	Durée	Public cible	Évaluation
Cadre réglementaire général et responsabilités	3 h	Direction, responsables qualité/HSE	QCM + étude de cas

HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 alignés aux textes	4 h	Encadrement de production, qualité	Atelier + QCM
Traçabilité, retrait-rappel et communication d'alerte	3 h	Logistique, qualité, SAV	Exercice terrain
Étiquetage, allergènes et information consommateur	3 h	R&D, marketing, qualité	Cas pratique + QCM

Cadre réglementaire général et responsabilités

- Responsabilités pénales et civiles; exigences ONSSA, hygiène, traçabilité, étiquetage.
- Traduction en procédures et preuves d'audit attendues.

HACCP, ISO 22000 et FSSC 22000 alignés aux textes

- PRP/PRPo/CCP et seuils critiques alignés aux exigences légales.
- Matrices d'alignement et ateliers de transposition documentaire.

Traçabilité, retrait-rappel et communication d'alerte

- Reconstitution de lot, procédure de retrait-rappel et gestion d'alerte.
- Preuves de traçabilité amont/aval et entraînement terrain.

Étiquetage, allergènes et information consommateur

- Substances à déclaration obligatoire; mentions claires et conformes.
- Gestion des allergènes et prévention des contaminations croisées.