Fiche Technique: Formation inspection sanitaire à Casablanca

Objectifs de la formation

Une formation opérationnelle, adossée à HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et au PMS, contextualisée aux environnements casablancais (industrie, logistique, restauration).

- Maîtriser les référentiels HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 et le PMS sous l'angle de l'inspection.
- Conduire des inspections internes: organiser la tournée, observer les zones critiques, interroger les enregistrements.
- Identifier et classer les non-conformités; évaluer gravité/probabilité; proposer des actions correctives proportionnées.
- Objectiver les constats: photos horodatées, mesures tracées, identification du lot/zone; check-lists adaptées et échelle de criticité.
- Renforcer la maîtrise du froid, la traçabilité, le marquage/allergènes, le nettoyage-désinfection et la lutte nuisibles.
- Préparer les contrôles ONSSA et audits clients; standardiser la qualité des preuves produites.

> Résultats attendus en 4 à 8 semaines: baisse des non-conformités majeures, délais de clôture réduits, enregistrements complets/horodatés, meilleure conformité en contrôle inopiné.

Population cible

- Responsables qualité/QHSE, chefs d'équipe et opérateurs clés des sites industriels et de restauration de Casablanca.
- Chefs de cuisine, seconds, responsables de salle, chefs de partie (Ain Diab, Maarif, Gauthier).
- Chefs d'atelier, superviseurs qualité, techniciens maintenance, responsables de production (Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi).
- Responsables d'entrepôt et chefs de quai (port de Casablanca, Zenata, Roches Noires).
- Secteurs santé et catering aérien (Nouaceur/Midparc): pharmaciens responsables, cadres de laboratoire, superviseurs catering.
- Prérequis: connaissance de base des BPH; pour niveaux avancés, exposition aux check-lists d'inspection/audits internes.

Durée de la formation

Format	Durée	Focus
Inter-entreprise	2 jours	Fondamentaux + études de cas + préparation aux inspections internes régulières.
Intra-entreprise	2 à 3 jours	Cas et équipements du site; ateliers pratiques centrés sur vos grilles d'inspection.

Versions: francophone ou bilingue FR/AR. Logistique optimisée à Casablanca (Sidi Maârouf, Casa Nearshore, centre-ville) avec séquences terrain en zones industrielles.

Programme de la formation

> Pédagogie active: apports courts, démonstrations, études de cas et ateliers d'application inspirés de Casablanca (Roches Noires, port, Aïn Sebaâ/Sidi Bernoussi, Ain Diab, aéroport Mohammed V/Midparc).

Fondamentaux HACCP/ISO 22000 appliqués à l'inspection

- PRP, PRPo, CCP; surveillance, enregistrements, vérification/validation reliées aux inspections.
- Lien opérationnel avec le PMS; traduction des constats en exigences système.

Cadre réglementaire marocain et attentes de l'ONSSA

- Hygiène, traçabilité, étiquetage, gestion des non-conformités; points sensibles: eau, températures, nettoyage-désinfection, nuisibles, retrait-rappel, enregistrements, fournisseurs.
- Grilles d'inspection, interprétation des textes, calibration de la criticité.

Cartographie des risques par filière casablancaise

- Dangers bio/chimiques/physiques par étapes: réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, remise en température, service.
- Signaux faibles: températures non conformes, condensation, surfaces abîmées, incohérences documentaires, séparation cru/cuit.

Inspection opérationnelle et communication terrain

- Organiser la tournée; observer systématiquement; interroger les enregistrements; prioriser les actions correctives.
- Objectiver les preuves et coordonner avec production, maintenance et achats.

Thématiques et cas pratiques contextualisés

- Froid et transferts thermiques; hygiène du personnel et zonage; infrastructures/état des surfaces; nettoyage-désinfection.
- Traçabilité et libération; allergènes et sans-gluten; nuisibles; validation des équipements de mesure.

Évaluation, mises en situation et attestation

- Évaluation continue; QCM final et étude de cas; simulations: contrôle inopiné en zone froide, inspection d'ouverture, vérification documentaire.
- Attestation de stage détaillant durée, programme et résultats; possible habilitation interne selon niveaux.

Objectif pédagogique	Casablanca – contexte d'application	Modalité d'évaluation
Identifier et classer une non-conformité	Atelier d'Aïn Sebaâ en pic de production	Étude de cas notée + QCM
Vérifier la maîtrise du froid	Entrepôt sous froid à Roches Noires	Mesures terrains simulées + check-list
Tracer un lot et vérifier les enregistrements	Réception au port de Casablanca	Exercice chronométré + grille de validation