Fiche Technique: Formation inspection sanitaire à Marrakech

Objectifs de la formation

- Conduire une inspection interne complète de la réception à l'expédition.
- Reconnaître et classer les non-conformités majeures/mineures.
- Auditer la chaîne du froid avec des outils de mesure fiables; analyser les températures critiques et délais.
- Vérifier la conformité documentaire: traçabilité, étiquetage, allergènes.
- Restituer des constats avec un plan d'actions priorisé et mesurable; évaluer l'efficacité via un ré-audit court.

> Attestation de stage nominative. Évaluations par QCM et étude de cas avec restitution orale.

Population cible

- Dirigeants, responsables qualité et HSE.
- Superviseurs/chefs d'équipe en ateliers et cuisines.
- Chefs de partie et responsables F&B (restauration commerciale et collective).
- Filières: restauration, boulangerie-pâtisserie, transformation, distribution.
- Sites de Marrakech et région Marrakech-Safi (Guéliz/Hivernage, Sidi Ghanem, etc.).

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée totale indicative (modules cumulés)	12 h
Rythme recommandé	1,5 à 2 jours (adaptable)
Modalités	Intra ou inter-entreprise à Marrakech
Organisation	Groupes de 6 à 12 stagiaires; horaires décalés possibles

Programme de la formation

Module 1 — Cadre réglementaire, ONSSA et référentiels

- Exigences ONSSA, traçabilité, étiquetage; références Codex.
- Exemples d'écarts typiques à Marrakech et veille ONSSA.

Module 2 — Bonnes pratiques, HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

- Hygiène du personnel, températures, allergènes, nettoyage-désinfection.
- Cohérence des enregistrements; actions correctives traçables.

Module 3 — Conduite d’une inspection et traitement des écarts

- Préparation, inspection par zones (réception, stockage, production, expédition).
- Classement des écarts, preuves, restitution et priorisation.

Module 4 — Pédagogie, évaluation, attestation et culture sécurité

- Briefs quotidiens, indicateurs, mobilisation de l’encadrement.
- QCM, étude de cas; attestation de stage et plan d’actions.
