Fiche Technique: Formation inspection sanitaire à Tanger

Objectifs de la formation

- Standardiser les inspections et fiabiliser les constats sur sites industriels et logistiques.
- Aligner critères et grilles avec l'ONSSA, IFS/BRCGS et les exigences clients export.
- Structurer la preuve de maîtrise: traçabilité, enregistrements, libération des lots.
- Statuer vite et juste (acceptation/rejet) pour réduire rejets à quai et non-conformités.
- Fournir des outils opérationnels: grilles d'observation, seuils décisionnels, protocole photo/documentaire.
- Synchroniser ateliers–qualité–logistique et fluidifier les libérations à Tanger Med.

> Résultats attendus: baisse des non-conformités majeures ONSSA, libérations de lots plus fluides, argumentaires renforcés en audits clients.

Population cible

- Directions qualité, HSE et production (TFZ, Melloussa, Gzenaya, Tanger Automotive City).
- Responsables d'atelier et superviseurs: réception, préparation, conditionnement, stockage frigorifique.
- Chefs d'équipe nettoyage-désinfection et référents hygiène.
- Responsables logistiques impliqués dans la libération des lots et les flux Tanger Med/MedHub.
- Techniciens futurs référents; intérimaires/remplaçants en haute saison.
- Un membre de la maintenance pour traiter les causes techniques des écarts.

Durée de la formation

Élément	Détail
Durée typique	2 jours (possibilité 3 jours selon complexité des ateliers/process)
Modulable	1 à 3 jours, par modules de 0,5 à 1 jour
Modalités	Inter ou intra-entreprise; cas et ateliers contextualisés (TFZ, Melloussa, Gzenaya, Tanger Med)
Évaluation & Attestation	QCM, études de cas, mises en situation; attestation de stage remise

Programme de la formation

Alternance d'apports opérationnels, études de cas issus de TFZ/MedHub et ateliers pratiques simulant des inspections en réception/expédition. Sessions inter ou intra-entreprise avec adaptation aux produits et risques de vos ateliers.

Module 1 — Référentiels marocains et export

- Exigences ONSSA, cahiers des charges clients, critères microbiologiques UE.
- Intégration dans des grilles d’inspection (zones, fréquences, criticités).
- Lien inspection visuelle–contrôles rapides–décisions documentées (Tanger Med).
- Durée indicative: 0,5 à 1 jour.

Module 2 — Hygiène opérationnelle, N/D et chaîne du froid

- Vérifier applicabilité/exécution des procédures; lecture des enregistrements; détection des dérives.
- Intégration au PMS; articulation PRP et CCP/PRPo HACCP; vérifications d’efficacité.
- Cas: réception frigorifique, bennes isothermes, temps d’attente avant chargement.
- Durée indicative: 0,5 à 1 jour.

Module 3 — Techniques d’inspection et outils d’audit

- Check-lists contextualisées, méthodes de cotation, protocole photo, verbatims de NC.
- Lien avec prélèvements rapides (ATP, allergènes) et plans de surveillance.
- Audits hygiène en conditions réelles sur postes à risques (Codex Alimentarius).
- Durée indicative: 0,5 jour.

Module 4 — Culture sécurité, transmission et évaluation

- Briefings courts, correction sans ralentir la production, implication équipes de nuit.
- Ancrage des réflexes: hygiène, habillage, gestes barrière.
- Évaluation par QCM, études de cas, mises en situation; attestation remise.
- Durée indicative: 0,5 jour.

> Livrables fournis: grilles d’inspection personnalisées, trames de compte-rendu, plan d’actions priorisé. Suivi optionnel à 30/60/90 jours pour consolider les acquis.
