# Fiche Technique: Formation inspection sanitaire industrie agroalimentaire

## Objectifs de la formation

- Aligner les pratiques d'inspection sur les référentiels attendus (autorités, acheteurs, ONSSA).
- Réduire les risques microbiologiques et chimiques; sécuriser les autocontrôles et la traçabilité.
- Harmoniser les méthodes et les jugements d'acceptation/rejet entre ateliers et équipes (jour/nuit).
- Fiabiliser la documentation et accélérer la libération des lots, y compris pour l'export.
- Outiller la lecture des résultats d'analyses et la priorisation des actions correctives (HACCP, critères UE 2073/2005).
- Diminuer les coûts de non-qualité (réétiquetages, arrêts, refus de lots, retours).

> Réduction mesurée des écarts critiques après 4 à 6 semaines de formation.

## Population cible

- Responsables qualité et dirigeants d'ateliers de transformation.
- Équipes HSE et superviseurs de production (équipes de jour et de nuit).
- Responsables RH et qualité impliqués dans la culture sécurité alimentaire.
- Sites orientés export et grande distribution (libération documentaire, audits clients).

Secteurs couverts: laiteries, produits de la mer/poisson transformé, viande/charcuterie, produits céréaliers, boulangerie-pâtisserie industrielle, plats cuisinés, traiteurs et restauration collective, 4e gamme.

## Durée de la formation

| Élément | Détail | Remarques |
|---|---|---|
| Durée recommandée | 2,5 jours modulaires | 0,5 j Prérequis & zoning; 1 j Inspection; 0,5 j ONSSA; 0,5 j Culture & animation (équipe 8–12 pers.). |
| Formats | Inter ou intra-entreprise | Classe virtuelle + terrain; atelier pilote à Casablanca; cas réels du site. |
| Organisation | Créneaux fractionnés possibles | Fins de poste et nuit pour couvrir toutes les équipes. |
| Évaluation & preuve | QCM, cas pratique, observation terrain | Attestation de stage remise à chaque participant. |

## Programme de la formation

Programme conçu pour les réalités des sites casablancais (Aïn Sebaâ, Sidi Bernoussi, Nouaceur) avec démonstrations en zone de production, études de cas, QCM et jeux de rôles en audit inopiné.

### Module 1 — Prérequis d’hygiène, zoning et comportement en atelier

- Cartographier les zones; flux propres/sales; routines lavage des mains, habillage, accès; gestion des nuisibles.
- Check-lists zones humides/sèches; focus passages d’engins et sas; repérage des défauts typiques (plinthes, siphons, joints).
- Lien avec “Sécurité sanitaire dans les industries agroalimentaires”; évaluation par observation et QCM.

### Module 2 — Méthodes d’inspection produit/process et analyses critiques

- Lecture des critères; échantillonnage; priorisation des essais; conduite d’actions en cas de doute.
- Intégration HACCP; lien avec “Analyse des dangers et risques alimentaires”; critères microbiologiques UE (règlement CE 2073/2005).
- Études de cas et QCM; décisions outillées pour lots destinés à l’export.

### Module 3 — Conformité réglementaire marocaine et exigences ONSSA

- Obligations documentaires; points d’attention aux postes critiques; préparation aux visites officielles.
- Articulation avec la Réglementation ONSSA; appui sur les ressources officielles ONSSA.
- Cas pratiques: réception matières, libération PPC, gestion d’alertes; restitution collective.

### Module 4 — Culture d’équipe, animation et sessions inter/intra

- Animation des rituels (top 5 écarts, plan d’actions court terme); intégration des nouveaux.
- Sessions inter et intra-entreprise; partage de pratiques; articulation avec la culture sécurité alimentaire.
- Atelier de co-construction de grille; QCM final; attestation de stage remise.

| Module | Durée | Format | Évaluation |
|---|---|---|---|
| Prérequis & Zoning | 0,5 jour | Intra, atelier pilote à Casablanca | QCM + observation en situation |
| Inspection produit/process | 1 jour | Études de cas réels du site | Cas pratique chronométré |
| Conformité ONSSA | 0,5 jour | Classe virtuelle + terrain | Restitution orale |
| Culture & animation | 0,5 jour | Inter ou intra-entreprise | Atelier collectif |