

Fiche Technique: Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) au Maroc

Objectifs de la formation

Synthèse des objectifs pédagogiques et résultats attendus.

- Maîtriser les risques sanitaires et l'alignement réglementaire (HACCP, ISO 22000).
- Déployer des procédures claires: nettoyage-désinfection, contrôle des températures, allergènes, déchets.
- Rendre les équipes autonomes via des outils de suivi, checklists, grilles d'audit et protocoles d'alerte.
- Réduire les non-conformités et les coûts de non-qualité par la standardisation et le pilotage par indicateurs.
- Améliorer la performance aux audits et la sécurité sanitaire.
- Ancrer une culture d'hygiène durable par des routines et rituels d'équipe.

Indicateurs de suivi: taux de non-conformités par zone, conformité des enregistrements, respect des fréquences, tests de surface, maîtrise des températures, participation aux rituels d'hygiène.

Population cible

Profils et secteurs concernés, avec prérequis essentiels.

- Directions qualité, opérations/production, QHSE, logistique, achats; managers de site et chefs d'équipe.
- Techniciens et opérateurs impliqués dans la manipulation, le stockage, la transformation ou l'analyse de produits.
- Secteurs: agroalimentaire, restauration, laboratoires, pharmaceutique/cosmétique, distribution/transport, prestataires d'entretien.
- Fonctions support (procédures, outils de suivi, audits internes); partenaires et sous-traitants pour l'alignement contractuel.
- Nouveaux entrants et équipes multi-sites/pluri-lingues; modalités flexibles (micro-learning, replays, ateliers sur poste).
- Prérequis: motivation, maîtrise des procédures internes, respect des consignes; rappels possibles (microbiologie, contamination croisée, hygiène personnelle).

Durée de la formation

Parcours type, ajustable selon périmètre et disponibilités.

Étape	Contenu	Durée indicative
Diagnostic initial	État des lieux, priorisation des risques	2–4 h

Modules techniques	Apports, cas pratiques, mises en situation	2–3 jours
Remédiation ciblée	Ateliers correctifs et renforcement	1 jour
Audit blanc & suivi	Simulation d'audit + points d'ancrage	1 jour + 30/60/90 j

Formats disponibles: présentiel, distanciel synchrone, hybride et parcours sur-mesure intégrés à vos SOP.

Programme de la formation

Parcours structuré en 5 modules, alliant référentiel, ateliers pratiques et études de cas.

Module 1 — Culture hygiène, cadre réglementaire et responsabilités

- Rôles et responsabilités, obligations légales; lien avec HACCP, ISO 22000 et référentiels clients.
- Langage commun et relais managérial des consignes.

Module 2 — Maîtrise des dangers, hygiène du personnel et bonnes pratiques

- Dangers biologiques/chimiques/physiques et barrières préventives.
- Hygiène personnelle, EPI, lavage des mains, flux propres/sales, allergènes, gestion des visiteurs.

Module 3 — Nettoyage-désinfection, équipements et gestion des locaux

- Plans de nettoyage, fréquences, produits; validation et vérification d'efficacité.
- Documentation, zones sensibles, 5S et organisation des rangements.

Module 4 — Chaîne du froid, stockage, traçabilité et lutte contre les nuisibles

- Réception, contrôles, étiquetage, traçabilité, suivi des températures, zones de quarantaine.
- FIFO/FEFO, segmentation des zones; plan de lutte anti-nuisibles et gestion des alertes.

Module 5 — Méthodes HACCP, audits internes et amélioration continue

- Analyse des dangers, CCP/PRPo, validation/vérification.
- Audits internes, plans d'action, revues de direction, gestion des incidents; indicateurs liés aux exigences clients/certifications.