



AZIZA LRHORFI

Responsable qualité, Sécurité alimentaire & hygiène

Ingénieur d'état en industrie agroalimentaire avec une solide expertise en gestion de la qualité, la sécurité alimentaire et les certifications dans le secteur agroalimentaire et cosmétique. Expérience dans le contrôle et l'assurance de la qualité, l'amélioration continue, la mise en place et le respect des normes HACCP, BRC, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 22716.

E-mail : Aziza99elrhorfi@gmail.com

GSM : +212 639 506 191

LinkedIn : <http://www.linkedin.com/in/aziza-lrhorfi>



Experiences Professionnelles & Stages :

Responsable Qualité|MANYFRUIT-Mix (Septembre 2023-En-cours).

- Mettre en place la norme BRCGS v9.
 - Mise en place du plan de sécurité alimentaire (HACCP, PRP, Système de traçabilité).
 - Elaboration et mise en place du système documentaire.
 - Mise en place du plan d'action en cohérence avec les exigences de la norme et le planning de certification.
- Promouvoir une culture de qualité et sécurité alimentaire au sein de la station.
- Elaborer et mettre en place le plan de contrôle des produits (Matière première jusqu'à Produit fini) avec le suivi des CCP et PRP.
- Suivre les enregistrements du système qualité et assurer leur archivage.
- Gérer et coordonner le programme des analyses avec les laboratoires externes.
- Assurer le suivi des activités de l'hygiène et surveiller leur mise en application.
- Formation du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Traiter les non-conformités et les réclamations clients et mettre en place les plans d'action.
- Gérer et développer les dossiers médicaux du personnel en collaboration avec le médecin de travail.
- Gestion et coordination avec les organismes du contrôle étatique EACCE & ONSSA.

Responsable Qualité|YARAA (Février 2023- Aout 2023).

- Mettre en place et appliquer le programme de contrôle qualité des produits (MP, PSF, PF).
- Assurer le maintien de la certification du système de management de la qualité selon l'ISO 22716.
- Gestion et analyse des non-conformités et des réclamations clients et mise en place des CAPA's avec suivi de leur efficacité.
- Formation et sensibilisation du personnel sur les BPH et les BPF.
- Planification et gestion des audits internes et externes.

Projet de fin d'étude|COSUMAR (Février 2022 – juin 2022).

Sujet : Contribution à la refonte du système de management de la qualité selon la norme ISO 9001 version 2015.

Missions :

- Redéfinition de la cartographie du site.
- Rédaction/revue du système documentaire QSE du site.
- Attribution des objectifs qualité/HSE et KPI associés.

Stage d'application au sein de **Centrale DANONE**, Meknès, Juillet 2021-Aout 2021: Participation à la mise en place des outils qualité pour améliorer la performance de la ligne de fabrication des fromages frais.

Stage d'initiation au sein de l'**ONEE**, Meknès, Juillet 2019 : Mise en application du plan de contrôle qualité de l'eau au sein du laboratoire de contrôle qualité (Analyse microbiologique et physicochimique)



Formations :

Formation académique :

- Diplôme d'ingénieur d'état en Industrie Agroalimentaire, FST Fès, 2022.
- DEUST en BCG, FST Fès, 2019.
- BAC Science physique, Lycée Abou Baker Assedik , 2017.

Formation supplémentaire :

- ✓ ISO 22000 v 2018 (Actif service pro)
- ✓ FSSC 22000 V 5.1 (ABE CONSULTING)
- ✓ BRCGS V9 (AgroalimentaireNET)
- ✓ ISO 19011 V 2018 (Managis Consulting)
- ✓ MOOC Food Safety: Good Manufacturing Practices (Alison).
- ✓ MOOC Food Fraud & Food defense (Alison).



Compétences :

Techniques :

- Maîtrise des normes : HACCP, BRCGS.
- Très bon connaissances des normes : Global GAP, SMETA, ISO 9001, ISO 22000 & FSSC 22000.
- Outils qualité : 5M, PARETO, PDCA.
- Maîtrise des techniques de contrôle qualité des produits alimentaires.

Outils informatiques :

WORD, EXCEL, PPT, MS Project.

Langues :

- Arabe : Courante.
- Français : Courantes.
- Anglais : Intermédiaire.