

Achraf Dib

Inspecteur hygiène alimentaire / Food safety inspector



+2120668202315



dibonssameknes@gmail.com



Villa N° 73 El Mensour Meknès, Morocco

Profile/ Profil :

Spécialiste en qualité et hygiène alimentaire, une expérience de 5 ans en tant qu'un agent d'inspection gouvernemental au sein de l'office national de la sécurité sanitaire des aliments (ONSSA), je suis une personne dynamique et sérieuse qui aime son domaine.

Food hygiene and quality specialist, with 5 years of experience as a governmental inspector agent within the National office of Food safety (ONSSA). I am a dynamic, dedicated and serious professional.

LANGUES/ LANGUAGES

Français



English



FORMATION / EDUCATION

2021 - 2022

Kenitra, Morocco

Licence en gestion et contrôle qualité agroalimentaire / Bachelor's degree in Agri-food Quality Management and control

Faculté des sciences Ibn Tfail / university of science Ibn Tofail

2016 - 2018

Casablanca, Morocco

Technicien spécialisé en hygiène et qualité agroalimentaire / DEP in food hygiene and quality

Office de la Formation Professionnelle OFPPT / Vocational training office OFPPT

2014 - 2016

Casablanca, Morocco

Technicien spécialisé en Procédés agroalimentaire / DEP in food Processing

Office de la Formation Professionnelle OFPPT / Vocational training office OFPPT

2004-2007

Rabat, Morocco

Licence en kinésithérapie-physiothérapie / Bachelor's degree in physiotherapy

Ecole supérieure de la kinésithérapie (ESK) / College of physiotherapy

2001-2004

Meknès, Morocco

Bac en sciences expérimentales / DEC in experimental science

Lycée (High school) Abderahmane Ben Zidane

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE / WORK EXPERIENCE

2018- 2023

Meknes, Morocco

ONSSA : office national de la sécurité sanitaire des aliments / the National office of Food safety

J'occupe encore le poste / Still working

2012-2015

Meknes, Morocco

Cabinet médical privé Dr. Dib Ben Aissa

Poste occupé en tant que physiothérapeute / worked as a physiotherapist

COMPETENCES / SKILLS

- Analyses Microbiologiques sur les matières premières et les produits finis d'origine animale et ou végétale / Microbiological analysis of raw materials and finished products of animal and plant origins.
- Inspection sanitaire des lieux de restauration et des industries agroalimentaire / Sanity inspection of catering facilities and food manufacturers
- Inspection sur l'efficacité et la conformité de la mise en œuvre du système HACCP ou ISO 22000 dans les restaurants et les industries agroalimentaires / Inspections of the effectiveness and compliance of the implementation of HACCP system or ISO 22000 in restaurants and food manufacturers

STAGES / INTERSHIPS

- **Sep 2018 – mar 2018** : Analyste en diagnostic sérologique et microbiologie alimentaire / Analyst in serological diagnostics and food microbiology .
(ONSSA)
- **Au 2017- sep 2017** : Analyste en diagnostic sérologique et microbiologie alimentaire / Analyst in serological diagnostics and food microbiology .
(ONSSA)
- **Fev 2016 –mar 2016** : Management en qualité alimentaire / Food quality management
(Industrie Amino Food / Amino food manufactor)
- **Ju 2016 – sep 2016** : Management en qualité alimentaire / Food quality management
(Industrie Amino Food / Amino food manufactor)

CERTIFICATS / CERTIFICATES

- **Jun 2022** : Qualité selon la Norme iso 17025 v 2017 / Quality by Iso 17025 v 2017
- **Dec 2020** : Microbiologie alimentaire : mise à jour selon les normes : ISO 11133, Iso 7218/ Food microbiology updates according to standards
- **Oct 2019** : Authentification de l'origine d'un produit alimentaire par PCR / Authentification of origin of a food product by PCR

QUALITES PERSONNELLES / PERSONALITY TRAITS

- **Travailleur /Hard-working.**
- **Stricte / Strict.**
- **Sociable / Social.**

CENTRE D'INTERÊTS / HOBBIES

- **La musique / Music**
- **Formations scientifiques / Scientific Trainings**
- **Jeux vidéo / video games**