

## Fiche technique : ISO 22000

### Valorisez votre engagement en matière de sécurité alimentaire !

L'ISO 22000 est la seule norme de management de la sécurité des denrées alimentaires, mondialement reconnue et qui s'applique à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire

### Vous êtes déjà HACCP ?

OGIP-QUALITE vous aide à faire le saut de l'HACCP à l'ISO 22000, simplement et efficacement.

### Périmètre

L'ISO 22000 est la seule norme de management de la sécurité des denrées alimentaires, mondialement reconnue et qui s'applique à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

### L'ISO 22000 :

- est un passeport à l'export
- est adaptée à toutes tailles d'entreprises
- est complémentaire avec les référentiels privés et normes internationales
- est compatible avec les normes de la série 9000 et 14000
- renforce l'application de l'HACCP
- favorise l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

- répondre aux attentes de vos clients et partenaires en matière de sécurité alimentaire
- démontrer l'efficacité de la communication entre les maillons de la chaîne alimentaire
- garantir la conformité avec votre déclaration de politique en matière de sécurité alimentaire
- répondre aux attentes des autorités officielles de contrôle
- faire certifier votre système par un organisme extérieur

### Contexte

Les interventions se déroulent en inter ou intra entreprise avec les services et personnes concernées par le sujet. Elles sont **adaptées** et **personnalisées** en fonction des besoins de l'entreprise.

### Objectifs pour l'entreprise

La **certification ISO 22000** vous permet de :

- garantir la mise sur le marché de produits sûrs
- vous conformer aux exigences réglementaires européennes
- mettre en place des moyens pour une meilleure gestion des dangers et des risques

### Contributions Ogip-Qualité

- Diagnostic
- Implantation de la méthode HACCP en entreprise
- Accompagnement dans le choix de solutions opérationnelles et techniques
- Mise en place de programmes préalables / bonnes pratiques de fabrication / bonnes pratiques d'hygiène / plan de maîtrise sanitaire
- Analyse et étude des dangers
- Évaluation des mesures de maîtrise des dangers
- Élaboration de vos plans HACCP
- Mise en place de la traçabilité des produits
- Réévaluation et validation des mesures de maîtrise

### Diverses missions réalisées par les consultants Ogip Qualité

NESTLE / NORMANDIE A PARIS / TENTATIONS CULINAIRES / HOLDER / HERTA...

Formations, audits, conseil en HACCP, IFS, BRC, ISO 22000 ...et maintenant le PASS 220, l'ISO 22002-1...



Vous hésitez :  
ISO 22000, IFS, BRC...

Contactez-nous,  
OGIP QUALITE peut  
vous conseiller

Consultez la fiche  
technique IFS/BRC

### OGIP Qualité

407 Rue Salvador Allende  
Bâtiment Hermès  
59120 LOOS  
France

Téléphone : 03 27 99 79 30

Télécopie : 03 27 98 94 17

Mail : [ogip@ogip-qualite.fr](mailto:ogip@ogip-qualite.fr)  
Site : [www.ogip-qualite.fr](http://www.ogip-qualite.fr)