

# Diagnostic et accompagnement FSSC 22000

## FSSC 22000, qu'est-ce que c'est ?

Certification basée sur l'ISO 22000 mais apportant des exigences supplémentaires permettant d'être reconnue par la GFSI notamment (audit inopiné, la Food Defense et la Food Fraud).

Ce référentiel est à destination de toute la chaîne agroalimentaire de la fourche à la fourchette.

## Diagnostic et accompagnement FSSC 22000 : quels sont les objectifs ?

Dans le contexte concurrentiel d'aujourd'hui, votre entreprise souhaite développer sa marque propre et démontrer sa capacité à maîtriser la sécurité des aliments et de ses produits en accédant à la certification FSSC 22000 ou en la renouvelant.

Compte tenu des plans d'actions à mener et de la charge de travail que cela représente pour votre entreprise, un accompagnement peut vous être proposé afin de vous apporter notre expertise dans la mise en place de la norme ISO 22000 et des exigences supplémentaires FSSC 22000, dans l'appropriation de la méthodologie HACCP, l'approche processus, le développement de la Food Safety Culture et d'optimiser le temps de vos collaborateurs en menant la démarche de manière pertinente et régulière, et ce sans perte d'efficacité.

## Diagnostic et accompagnement FSSC 22000 : les étapes de la démarche

La démarche présentée ci-après synthétise les étapes clés de la mise en place du référentiel FSSC 22000. Nous restons à votre écoute pour échanger et la réadapter selon vos besoins et l'évolution du projet.

### Etape 1 : Diagnostic FSSC 22000

### Etape 2 : Formation HACCCP et FSSC 22000

### Etape 3 : Accompagnement à la mise en place du FSSC 22000

L'approche que nous vous proposons d'ores et déjà est la suivante :

- Un accompagnement dans le pilotage des plans d'action.
- Un accompagnement pour vous conseiller sur certains choix, options par rapport aux exigences de la norme.
- Un accompagnement pour mettre en place des outils nécessaires et pertinents.
- Un accompagnement intégrant la communication au sein de l'entreprise.
- Un accompagnement dans la réalisation du plan d'action jusqu'à la certification.
- ...

## VOTRE CONTACT

### Clarisse ROUBERTOU

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



**MISE A JOUR**  
Septembre 2023