

Orga-Naqsig est spécialisé pour assister les organismes à réaliser leurs objectifs au travers du développement de leur Système de Management et de leurs Équipes.

Nos actions conseil, sont orientées vers les entreprises qui souhaitent développer leurs activités sur le plan national comme international.

ACTIONS CONSEIL

Elles couvrent la mise en œuvre des systèmes de :

- ▶ **Management Qualité "ISO 9001"**
- ▶ **Management Environnemental "ISO 14001"**
- ▶ **Management de la Sécurité Alimentaire "ISO 22000" et/ou "HACCP"**

En partenariat avec les SS2I nos actions conseil couplent :

- ▶ **Management Qualité & Systèmes d'Information intégrés "ISO-OSI Management".**



Conquérir

Convertir

Identifier

A travers les objectifs assignés, nos actions conseil ont pour objectif de mettre en place un processus qui vous :

- Assure une conformité par rapport aux exigences réglementaires,
- Fait accroître significativement la satisfaction de vos clients,
- Associe au transfert de compétences du fait de notre démarche qualité par une approche collaborative,
- Améliore l'environnement de votre système d'information, par conséquent votre réactivité,
- Fait réduire les risques/responsabilités potentiels et accroît vos retours sur investissement.

Gestion du Projet

La mise à niveau de vos processus métier et/ou la certification de vos activités suivant le type de Management souhaité sont conduites dans une logique projet. Elle intègre une maîtrise des délais, des ressources humaines et techniques préalablement définis avec des coûts encadrés. Les jalons établis permettent au regard des indicateurs de suivi d'évaluer le niveau d'avancement et de qualification du projet. Ces derniers font l'objet de reportings jalonnés.

L'assistance-conseil (Hot Line)

Afin de consolider notre démarche au regard de la mutualisation dans l'aboutissement des objectifs assignés, Orga-Naqsig offre au Responsable interne du projet une demi-journée d'assistance-conseil téléphonique. Cette assistance peut être programmée, quantifiée et corrélée aux actions établies.

SYSTEMES & CHAMPS AUDITES

La gestion de l'ensemble de nos audits s'articule autour de dispositions normées de l'ISO 19011 relative aux examens de différents Systèmes.

Audit du Système de Management Qualité - Norme ISO 9001 - ou d'Activité

Il s'applique au périmètre et au champ des activités sélectionnées par nos clients. L'objet de l'examen relève d'une analyse des processus organisationnels et opérationnels, des ressources de l'entreprise à un instant T donné avec un objectif précis et jalonné.



Les outils associés à cet examen ont l'avantage de cibler des besoins et processus variés, comme : la réorganisation, l'évaluation, la pré-certification ou le suivi des améliorations internes et/ou contractuelles.

Audit du Système de Management Environnemental - Norme ISO 14001

C'est un domaine pour lequel nos clients souhaitent, du fait de leur activité de production, contrôler les nuisances causées sur l'environnement. Il permet de mettre en pratique les moyens d'améliorer les processus de conception et/ou de production en conformité avec la réglementation nationale et européenne.

Le résultat de cet examen traduit le degré de maîtrise de l'impact des activités de l'entreprise en produits/services sur l'environnement et les projets d'amélioration.

Les outils exploités pour sa réalisation sont adaptés aux besoins et situations variées comme : l'impact environnemental, un diagnostic pour engager un projet ISO 14001, la pré-certification, une modification des processus de réalisation.

Audit du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires - Norme ISO 22000 et/ou HACCP

L'examen du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires ISO 22000 demeure applicable et réalisable par notre organisme comme un audit "seconde partie".

Nous assurons généralement l'examen HACCP dans le cadre des contrôles destinés aux projets issus de la certification ISO 9001 et/ou ISO 22000.

L'examen d'un système HACCP peut être réalisé séparément et indépendamment d'un projet ISO susmentionné. Il est pratiqué par rapport aux composantes organisationnelles et opérationnelles, techniques et documentaires basées sur les principes du Codex Alimentarius et la législation applicable au produit/destinataire.

Organisation Contractuelle

Nos audits répondent à deux types de demande :

- Les examens orientés projet, autour d'un objectif d'évaluation pour la mise à niveau et/ou la pré-certification des activités. Cette famille peut inclure dans un cadre contractuel privilégié tout projet d'externalisation des prestations d'audits internes planifiées annuellement.
- Les examens organisationnels et d'activités en relation avec des besoins spécifiques des commanditaires.

FORMATIONS DISPENSÉES

Nos formations modulaires sont issues d'applications professionnelles alignées sur les besoins et attentes des entreprises et centrées sur nos cœurs de métiers.

Le contenu pédagogique est approprié à la compréhension des apports dispensés, sur site mais aussi hors site, au regard des supports documentés fournis.

Les modules sont dispensés aux besoins des opérationnels comme de l'encadrement des PME/PMI, Grandes entreprises ou Organismes publics.



Formation Inter

Nos formations couvrent les normes actualisées de l'ISO et les outils associés pour leur mise en oeuvre comme :

- La pratique de l'audit systèmes ISO 19011 (audit interne ou fournisseur) en relation avec les normes de management qualité et/ou de management environnemental,
- Mise en place et exploitation des cartes de contrôle (MSP/SPC) en contrôle qualité produit/processus.

- Sensibilisation du personnel à la qualité et à la pratique des outils de mesure et de suivi,
- Interprétation et mise en œuvre de la norme du SMQ ISO 9001-2008 pour la qualité, dont un module dédié à la mise à niveau de l'ISO 9001-2000.
- Interprétation et mise en œuvre de la norme du SME ISO 14001 pour l'environnement,
- Interprétation et mise en œuvre de la norme du SMSE ISO 22000 pour l'hygiène et la sécurité des aliments,
- La pratique de la démarche HACCP et des CCP associés dans la sécurité alimentaire pouvant intégrer la mise en place de la norme ISO 22000,
- L'analyse des processus, la réalisation de logigrammes et cartographies des macroprocessus majeurs, avec initiation à la rédaction des procédures et du manuel qualité,
- Information/formation aux exigences et objectifs réels de l'ISO 9001. Module destiné aux responsables et dirigeants d'entreprises avant tout engagement dans une démarche de certification.

Le contenu pédagogique des formations ainsi que le calendrier sont accessibles via le site web ([ici](#))

Formation Intra

L'ensemble des modules est assuré en intra. Le module "Audit Systèmes" est réaménageable sur demande. Les besoins d'adaptation pédagogique sont formulés dans nos offres d'interventions, pour la préparation et la mise en œuvre en situation réelle propre aux spécificités sectorielles et/ou normatives des entreprises.