

مراحل طراحی و استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

ISO22000:2018

Food Safety Management System

ارائه خدمات آموزشی و مشاوره در جهت استقرار استاندارد بین المللی ISO22000:2018 و اخذ گواهینامه و مراحل اجرایی آن به شرح زیر می باشد:

۱- تعهد و حمایت مدیر ارشد سازمان:

نقش مدیریت و بویژه مدیریت منابع از الزامات اصلی می باشد بنابراین مرحله توجیه مدیریت و کسب اعتقاد و همراهی وی و پشتیبانی مستمر او از اهم فعالیتهای آغازین می باشد. در صورت کمرنگ شدن تعهد و پشتیبانی مدیریت ، استقرار ایزو اثر بخش نخواهد بود.

۲- تعیین و انتخاب نماینده مدیریت (سرپرست تیم ایمنی غذا)

برای اطمینان از اجرای اثر بخش سیستم ، مدیریت یک نفر از مدیران اجرایی را به عنوان نماینده مدیریت (سرپرست تیم ایمنی غذا) معرفی می نماید. این فرد زیر نظر مدیریت فعالیت داشته و وظیفه نظارت بر اجرای سیستم را بعهده دارد.

۳- شناخت (بررسی وضعیت موجود و شناسایی نقاط ضعف و قوت)

شناخت وضع موجود واحد صنعتی بر اساس استاندارد ISO22000:2018 مشتمل بر وضعیت زیر ساخت های سازمان ، ساختار سازمانی، فرآیندهای اصلی سازمان ، داده های جاری درارتباط با الزامات سیستم مورد نظرو فهرست نیازهای اصلی برای ادامه کار و ارائه گزارش آن به شرکت کارفرما

۴- بستر سازی از طریق آموزش سطوح مختلف سازمان:

این آموزش ها شامل سمینارها و دوره های عمومی آشنایی با الزامات و نیازمندیهای استاندارد ، مستند سازی و ممیزی خواهد بود و این آموزش در سطح مدیران و کارشناسان واحد صنعتی می باشد.

۵- تشکیل و توجیه اعضای کمیته راهبری و کمیته های فرعی مربوطه و

تعیین مسئولیتهای ایشان.

وظیفه اصلی این کمیته همکاری در تعیین مسئولیتهای و زمان انجام فعالیتها در برنامه تفضیلی پروژه و کنترل روند انجام پروژه در شرکت می باشد. یک روش اجرایی برای استقرار سیستم تعریف و نقش تمامی افراد درگیر در پروژه مشخص می شود نمایندگان هر واحد زیر نظر نماینده مدیریت (سرپرست تیم ایمنی غذایی) وظیفه هدایت و پیگیری امور مربوط به استقرار سیستم را در واحد خود بر عهده دارند. گزارشات عملکرد تیمهای عملیاتی (تخصصی) که وظیفه تهیه مدارک تخصصی را برعهده خواهند داشت توسط نمایندگان این واحدها به نماینده مدیریت ارائه می گردد.



۶- طراحی سیستم:

۱-۶ بازنگری و اصلاح چارت سازمانی و شرح وظایف :

همکاری و مشارکت مشاور با کارشناسان واحد صنعتی در زمینه تهیه و تدوین دستورالعملهای کاری (Work-instructions) و کنترل PRP های زیرساختی و عملیاتی براساس Codex Alimentarius 97/13A و

ضمائم آن

۲-۶ همکاری مشاور با سازمان در زمینه طراحی و مستندسازی فرآیندها و روشهای اجرایی (Procedures) برای عناصر مشروحه زیر:

- بافت سازمانی (شامل: درک سازمانی و بافت آن ، درک نیاز و انتظارات طرف های ذی نفع ، تعیین دامنه سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ، سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی)
- رهبری (شامل : رهبری و تعهد ، تهیه و اطلاع رسانی خط مشی ایمنی مواد غذایی ، تعیین نقش ها مسئولیت و اختیارات سازمانی)
- طرح ریزی (شامل : اقدامات برای رسیدگی به ریسک ها و فرصت های سازمان ، اهداف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی و طرح ریزی برای تحقق آنها ، طرح ریزی تغییرات)
- پشتیبانی

منابع : نیروی انسانی ، زیرساختها ، محیط کاری ، عناصر توسعه یافته سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی در خارج از سازمان کنترل فرایند ، محصولات و خدمات تامین شده از خارج شایستگی : نیروی انسانی ، تیم ایمنی مواد غذایی، تامین کنندگان برون سازمانی آگاهی : خط مشی ، اهداف، مشارکت آنان در اثر بخشی سیستم ، پیامدهای ناشی از عدم انطباق در الزامات

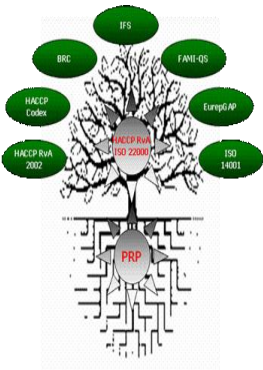
ارتباطات : درون سازی و برون سازی

اطلاعات مدون : ایجاد و بروز رسانی اطلاعات مدون ، کنترل اطلاعات مدون

- عملیات (شامل : طرح ریزی و کنترل عملیات ، برنامه های پیش نیازی PRP ، سیستم ردیابی ، واکنش در شرایط اضطراری ، کنترل مخاطره: ویژگی های مواد اولیه و در تماس با محصول ، مشخصات محصول نهایی ، مورد مصرف ، نمودارهای جریان مراحل فرآیند و اقدامات کنترلی ، تجزیه و تحلیل ، استقرار PRP های عملیاتی ، استقرار برنامه HACCP ، به روز آوری اطلاعات اولیه و مستندات مرتبط با PRP ها و طرح HACCP ، طرح ریزی تصدیق ، کنترل محصول و فرایند نامنتطبق ، فراخوان و پسگیری)

○ پایش ، اندازه گیری ، تحلیل و ارزیابی (شامل : تحلیل و ارزیابی ، ممیزی داخلی ، بازنگری مدیریت)

○ بهبود (عدم انطباق ها و اقدام اصلاحی ، بهبود مستمر ، به روز رسانی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی)



۷- تهیه نظام نامه کیفیت (Quality Manual) :

- تدوین خط مشی ایمنی مواد غذایی (Food Safety Policy) واحد صنعتی
- تعیین مسئولیتها، اختیارات و ارتباطات کاری کارکنان مؤثر بر ISO22000-2018 و نیز همکاری در تعیین و انتخاب راهبر تیم ایمنی غذا، ممیزان داخلی و تعیین جایگاه آنها در چارت سازمانی (در صورت نیاز)
- تصدیق مراحل تجزیه و تحلیل خطر و اقدامات مربوط به آن

۸- همکاری در تعریف و اجرای حداقل ۲ پروژه بهبود مداوم:

از بارزترین مشخصه های یک سیستم مدیریت کیفیت بهبود مداوم آن بر اساس بازخوردهای عملیاتی و مکانیزمهای پیش بینی شده برای اقدامات اصلاحی، پیشگیرانه و بهبود دهنده می باشد. لذا در این مرحله مشاور با کمک و همکاری کامل مسئولین هر بخش نسبت به طراحی فرمهای مورد نیاز برای ثبت داده ها و اطلاعات اقدام نموده و طرح ریزی می نماید.

۹- همکاری مشاور با سازمان در زمینه استقرار نظام ممیزی داخلی:

تدوین چک لیست ممیزی اول شخص متناسب با سازمان و انجام یک نوبت ممیزی داخلی توسط مشاور و ممیزان داخلی واحد صنعتی بر اساس نظام مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO22000: 2018 و شناسایی مغایرتهای و عدم تطابقهای احتمالی.

۱۰- ممیزی خارجی:

در مرحله ممیزی نهایی (Final-Audit) که توسط شرکت گواهی دهنده (CB) انجام خواهد شد، مشاور همکاری لازم را در این زمینه با سازمان به منظور اخذ گواهینامه خواهد داشت. اگر موارد استاندارد به صورت کامل اجرا شده باشد سازمان برای اخذ گواهی نامه توصیه می شود و گواهینامه بین المللی را دریافت خواهند کرد در غیر این صورت می بایست در زمان مقرر نسبت به اصلاح خود اقدام نماید. گواهینامه صادر شده سه سال اعتبار داشته و در طول این مدت سالی یک یا دو بار به منظور اطمینان از تداوم الزامات استاندارد نسبت به ممیزی مراقبتی اقدام خواهد شد.

"مشاورین ما با افتخار پاسخگوی سوالات فنی شما خواهند بود"

