

Алматы Технологиялық Университеті  
Тағам өндісітері факультеті

## *Тақырыбы: ISO-22000*

Орындаған: Дінбаева А.,  
Әбдіқадырова А.  
Тобы: ТЗ-16-11  
Тексерген:

Алматы 2019

Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйым ұлттық стандарттау органдарының әлемдік федерациясы ретінде БҰҰ-ның шешімімен 1947 жылы құрамына 25 ұлттық ұйымдар еніп, Лондонда құрылған.

Оның атын таңдаған кезде грек сөзінен шыққан ISOS – "тең" деген сөзді пайдалануға келісілген. Сондықтан бұл ұйым барлық елдердің тілінде қысқа аты ISO (ИСО) болып аталынады. Бұл Үкіметтік емес ұйымның қызмет саласы бүкіл стандарттау жағын, электротехника мен электроникадан басқасын, қамтиды. Бұл екі сала Халықаралық электротехникалық комиссияның құзырына жатады (МЭК).



International  
Organization for  
Standardization

ИСО-ның өзекті мәселесі – стандарттар қорының құрылымын жетілдіру. Болашақта әлеуметтік сала мен ақпарат технологиясы ИСО-ның жұмысында басым болуы керек.

ИСО-ның стандарттары дүние жүзі елдерінің арасында тауарлар, қызметтермен және идеялармен алмасуды жеңілдететін өнімдерге (қызметтерге) қойылатын тиянақты өңделген техникалық талаптар.

ИСО-ның негізгі мақсаты стандарттаудың және қызметтердің ұштасқан түрін бүкіл дүние жүзінде дамуын ынталандыру. Бұл іс-әрекет тауарлармен, қызметтермен халықаралық алмасу процесінің және интеллектуалдық меншіктің, ғылыми-техникалық, технологиялық және экономикалық салаларының қызметтерінің дамуын қамтамасыз етеді.

Қазіргі таңда өнімнің сапасы бірінші орынға қойылуда. Сондықтан кәсіпорында сапа менеджментін енгізу өзекті мәселе болып отыр.

Кәсіпорын өнімінің сапасы неғұрлым төмен болса, соғұрлым бұл кәсіпорын бәсекеге қабілетсіз болып табылады. Кез келген кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігі оның өндіретін өнімінің немесе қызметінің сапасымен анықталады. Тұтынушылар әрқашан сапалы өнімді төмен бағамен сатып алуды ұнатады.

Стандарттау жөніндегі Халықаралық ұйым (ИСО) сапаға келесідей анықтама береді: «Сапа – бұл өнімдер мен қызметтер құрамындағы жиынтық қасиеттері арқылы сертті және болжамдалған қажеттіліктерді қанағаттандыру қабілеті.» (ИСО 8402-94)

2005 жылы ISO жөніндегі стандарттау халықаралық ұйым ISO, 9001 стандарттың талаптарын және HACCP принциптерін біріктерген, «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Тамақ өнімдерін өндіру және тұтыну саласындағы барлық ұйымдарға қойылатын талаптар» ISO 22000:2005 стандартын бекітті. Стандарт өндірістің құқықтық және нормативтік талаптарын сақтау, өндірістік процестердің мұқият талдау, азық-түлік өндірісінде ықтимал қатерлерден анықтау және қолайлы деңгейге осы қатерлерге, алдын азайту немесе жою үшін бақылау шараларын құру мақсатында негізделген.

Халықаралық сапа стандартының көп түрінің ішінде әрбір экспорттаушы- кәсіпорын – салалық қатыстылығына қарамай Сапа Менеджментінің Жүйесіне сай құрылатын базалық стандарт ISO 9001 болып табылады. Тағам өндірісінің өз еркімен сертификаттауға өту жағдайында тағам саласында жұмыс істейтін экспорттаушы-кәсіпорындар үшін тағам өндірісінің қауіпсіздік менеджментіне бағытталған ISO 22000 және HACCP халықаралық стандарттарын ендіру табанды қажеттілік болады.

Менеджмент жүйесінің халықаралық кодировкасы	Халықаралық менеджмент жүйесінің аты
ISO 9001	Сапа менеджмент жүйесі
ISO 14001	Экологиялық менеджмент жүйесі
OHSAS 18001	Еңбекті қорғау және кәсіби қауіпсіздік менеджмент жүйесі
ISO 50001	Энергетикалық менеджмент жүйесі
<b><i>ISO 22000 (FSSC)</i></b>	<b><i>Азық-түлік тауарларының қауіпсіздігі менеджмент жүйесі</i></b>
ISO 27001	Ақпараттық қауіпсіздік менеджмент жүйесі
ISO 20000	IT-сервис менеджмент жүйесі
IRIS	Теміржол өнеркәсібінің, кәсіпорын бизнес менеджмент жүйесі
AS 9100	Авиағарыш өнеркәсібінің сапа менеджмент жүйесі
API Spec.Q1	Мұнай және газ өнеркәсібінде сапаны қамтамасыз ету
IQNet SR10 (SA 8000)	Әлеуметтік жауапкершілік менеджмент жүйесі
BSCI	Бизнестің әлеуметтік жауапкершілігінің, халықаралық бастауы
BS 25999	Бизнеспен үздіксіз басқару
ISO 28000	Логистика қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері
ISO 13485	Медициналық өнімдерді өндіретін сапа менеджмент жүйесі

ISO 22000 стандарты негізгі ережелер мен тамақ тізбегін ұйымдастыру, олардың пайдалану кезінде азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін, азық-түлік қауіпсіздігіне байланысты тәуекелдерді басқару өз қабілетін көрсету қажет жағдайларда азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің талаптары бар. ISO 22000 стандарты басқа стандарттардың талаптарымен үйлестірілген, мысалы сапа менеджменті жүйесінің саласындағы ISO 9001 тәрізді, осылайша, интеграцияланған менеджмент жүйесіне енгізілуі мүмкін.



***ISO 22000-нің HACCP-  
тан айырмашылығы неде?***



НАССР - ол жай ғана бір тәуекелдерді басқару әдістерінің бірі. Негізгі құжаттар: өнімнің сипаттамасы, НАССР тобының және топ жетекшісін тағайындау туралы бұйрығы, қауіпті талдау және шешім ағаштың негізінде анықталған әрбір сын бақылау нүктесінің сипаттамасы, өндірістік процестің блок-схемасы, НАССР жоспары, НАССР тобының есебі, қызметкерлердің құзыреттілігін растау, рәсім сипаттамасы және ішкі аудиттердің жиілігі.



ISO 22000-бұл азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында барлық ұйымды басқарудың толық жүйесі. ISO 22000 негізін үдерістік тәсілді пайдалану және үздіксіз жетілдіруді қамтамасыз ететін басқару жүйесі құрастырады. Өз кезегінде, НАССР ISO 22000 сәйкес қауіпсіздік менеджмент жүйесі элементтерінің бірі болып табылады.



22000:2005

Сапаның халықаралық стандарты төменгі жолмен кәсіпорынның бәсекелестігін көтереді:

- сәйкес емес өнімнің саны жөніндегі нөлге дейінгі мағлұматтар; клиенттер жағынан шағымның аз болуы;
- кепілді қызмет көрсету көлемін төмендетуі;
- уақыт пен қаржыны барынша көп үнемдеуді қамтамасыз ету;
- сапаның тұрақтылығына кепілдеме;
- ресурстарды тиімді қолдану.



Өнім өндіру немесе қызмет көрсетумен тікелей байланысты:

- өнім шығаруда технологиялық талаптарды және өнімге қызметке техникалық талаптарды сақтау;

- белгіленген заңнамалық және нормативтік талаптарға сәйкес келуі;

- бақылау-өлшеу аспаптарын басқару үдерісі;

- өнім сапасын бақылау;

- шағымдар мен наразылықтармен жұмыс;

- сәйкес емес өнімді басқару.



Ұсынылатын әдебиет:

1 «Техникалық реттеу туралы» ҚР Заңы. 2000 ж.

2 Основы стандартизации, метрологии, сертификации и менеджмента качества. Учебное пособие под редак. Тазабекова Алматы.: 2003 г. - 450 с.

3 Е.М. Лифиц Основы стандартизации, метрологии и сертификации. М.: Юрайт, 2000 г. - 465 с.