

انواع استانداردهای ایزو

استاندارد ISO 9000

در سال ۱۹۸۷ کمیته فنی ۱۷۶ سازمان بین المللی استاندارد (ISO/TC ۱۷۶) سری استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ را به جهانیان ارائه نمود. هدف از تدوین این سری استاندارد به وجود آوردن الگوئی بین المللی برای پیاده سازی و استقرار سیستم های مدیریت و تضمین کیفیت بوده که مورد استقبال فراوان در سطح دنیا قرار گرفت.

سری استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ در سال ۱۹۹۴ و ۲۰۰۰ و سپس در سال ۲۰۰۸ با نگرش فرآیندگرا و نهادینه نمودن بهبود مستمر در سیستم مدیریت کیفیت سازمان از طریق اصلاح فرآیندها، مورد ویرایش قرار گرفت.

در واقع استاندارد ایزو ۹۰۰۰ به یک محصول خاص داده نمی شود، بلکه فرآیند تولید کالا یا خدمات را در یک واحد تجاری مورد ارزیابی قرار می دهد.

مزایای بکارگیری استاندارد ایزو ۹۰۰۰

بررسی مجدد فعالیت های سازمان بر اساس اهداف سازمان و رفع کاستی ها

شفافیت فرآیندها و شاخص ها در سازمان

جلوگیری از دوباره کاری ها به واسطه تعریف فعالیتهای برنامه ریزی شده و سیستماتیک

کاهش هزینه ها

ایجاد اطمینان و اعتماد در درون سازمان

مشخص شدن حیطه وظایف و اختیارات سطوح مختلف سازمان

ایجاد اطمینان و اعتماد در میان مشتری

افزایش توان رقابت در عرصه بین المللی

دامنه کاربرد: این استاندارد در کلیه سازمانهای تولیدی، خدماتی و پژوهشی و آموزشی و غیر کاربرد دارد.

استاندارد ISO 14000

استانداردهای خانواده ISO 14000 شامل استانداردهای بین المللی در رابطه با سیستمهای زیست محیطی است.

این استانداردها در سال ۱۹۹۶ میلادی توسط کمیته فنی ۲۰۷ سازمان ایزو بوجود آمدند.

یک سیستم مدیریت زیست محیطی می تواند به عنوان بخشی از سیستمهای جامع مدیریت به حساب آید.

این سیستم شامل ساختار سازمانی، فعالیت های طرح ریزی، تعریف مسوولیتها، تعیین روشها و فرایندها و

همچنین در اختیارگیری منابع لازم برای تهیه، اجرا، بازنگری و حفظ خط مشی زیست محیطی سازمان است.

این استاندارد مساله اصلی فرآیند تولید و به عبارتی پشت پرده عرضه یک کالا است، نه خود کالا.

در واقع این گواهینامه به واحدی اعطا می شود که در درازمدت برنامه های عملی برای کمک به پاکیزه ماندن

محیط زیست داشته باشد و آنها را به درستی اجرا کند.

مزایای بکارگیری استاندارد ایزو ۱۴۰۰۰

ایجاد سیستمهای مدیریت زیست محیطی که منجر به حفاظت بیشتر از محیط زیست می شود.

به حداقل رسانیدن موانع غیر تعرفه ای تجاری و تسهیل تجارت بین الملل با توجه به بها دادن بیشتر به محیط

زیست در سازمانها

جلب مشتریان بیشتر و افزایش سهم بازار در سطح بین المللی

افزایش رعایت مقررات و قوانین مربوط به محیط زیست

استفاده بهینه از منابع طبیعی

ایجاد ارزش افزوده بیشتر برای سازمان

دامنه کاربرد: این استاندارد برای کلیه صنایع و سازمان‌های مختلف تولیدی و خدماتی کاربرد دارد.

استاندارد OHSAS 18001

سری ارزیابی ایمنی بهداشت شغلی (Safety Assessment Series & Occupational Health)
استانداردی قابل امتیازبندی و اخذ گواهینامه است.

در سال ۱۹۹۸ کمیته‌ای متشکل از موسسه استاندارد بریتانیا، شرکتهای اصلی گواهی دهنده انگلستان و سایر سازمانهای بین‌المللی استاندارد تشکیل شد که هدف آن تهیه و تدوین استاندارد واحد بود.

OHSAS 18001 در پاسخ به نیاز سازمانها به یک استاندارد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی، که بوسیله آن بتوانند سیستم مدیریت خود را در زمینه‌های بهداشتی و ایمنی ارزیابی کنند تدوین شده است.

ساختار استاندارد OHSAS 18001 سازگار با استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ و ایزو ۱۴۰۰۰ است تا سازمانها بتوانند به راحتی سیستم‌های مدیریت کیفیت، محیط زیست و بهداشت شغلی و ایمنی را با یکدیگر ادغام و سیستم مدیریتی یکپارچه‌ای را ایجاد نمایند.

یک سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی، سازمان را در شناسایی، حذف و یا به حداقل رساندن خطرات مرتبط با بهداشت و ایمنی کارکنان خویش و سایر طرف‌های ذینفع که در معرض آن قرار دارند، یاری می‌کند.

مزایای بکارگیری استاندارد OHSAS 18001

تفکری طرح ریزی شده و مستند در ارتباط با بهداشت و ایمنی شغلی

ساختاری مناسب برای مدیریت بهداشت و ایمنی شغلی

ایجاد محیط کاری ایمن تر و سالم تر

افزایش آگاهی و دانش در خصوص مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی

کاهش ریسک حوادث، رویدادها و ...

دامنه کاربرد: این استاندارد در کلیه سازمان های تولیدی و خدماتی کاربرد دارد.

استاندارد ISO 22000

ایمنی غذا وابسته به بروز مخاطرات بیماری زایی غذایی در هنگام مصرف می باشد. کنترل کافی و مناسب در طول زنجیره غذایی امری ضروری بنظر می رسد چرا که در هر مرحله از زنجیره غذایی ممکن است مخاطرات ایمنی غذا رخ دهد. لذا رسیدن به ایمنی غذا بایستی با تلاش همه گیر طرفهای زنجیره غذا صورت پذیرد.

بکارگیری این استاندارد به سازمانهایی که در رده های مختلف زنجیره غذایی قرار دارند کمک می کند که بتوانند مخاطرات موجود در سیستم خود را شناسایی و کنترل نمایند.

این استاندارد مجموعه ترکیبی موثری را جهت حصول اطمینان از ایمنی غذا در طول زنجیره غذایی ایجاد می نماید که عناصر کلیدی آنها شامل ارتباط متقابل، سیستم مدیریت، برنامه های پیشنهادی و اصول HACCP می باشد.

دامنه کاربرد: کلیه سازمانها در محدوده زنجیره غذایی شامل تولیدکنندگان مواد اولیه در کارخانه های تولید مواد غذایی و خوراک دام، عوامل درگیر با حمل و نقل و انبارش، فروشگاه های خرده فروشی و تامین کنندگان خدمات مرتبط با غذا نظیر خدمات بسته بندی و ... می توانند از این استاندارد بهره جویند.

استاندارد ISO /IEC 17020

یکی از استانداردهای تخصصی است که برای معیارهای عمومی برای فعالیت انواع مختلف سازمانهای بازرسی کننده می باشد. هدف از این استاندارد مشخص کردن معیارهای عمومی سازمان های بازرسی کننده بیطرف، قطع نظر از

بخش مورد بازرسی، می باشد.

این استاندارد همچنین معیارهای استقلال را نیز مشخص می نماید. این استاندارد برای استفاده سازمانهای بازرسی کننده و مراجع تایید صلاحیت و نیز سایر سازمانهای مرتبط با شناسایی صلاحیت سازمان های بازرسی کننده در نظر گرفته شده است.

دامنه کاربرد: این استاندارد برای کلیه شرکت ها و موسسات بازرسی کاربرد دارد.

استاندارد ISO /IEC 17025

روند تخصصی شدن فعالیت های سازمان ها موسسات و سازمان های تدوین کننده استاندارد را بر آن می دارد تا نیازمندی های خاصی را جهت حصول اطمینان از کیفیت خدمات این نوع سازمان ها تدوین نمایند.

علاوه بر استاندارد ایزو ۹۰۰۰ که الزامات عمومی سیستم مدیریت کیفیت را برای کلیه سازمانها بیان می نماید در صنایع مختلف استانداردهایی منتشر می شود که الزامات خاصی را برای آن تعریف می نماید که این الزامات به صورت مکمل - جایگزین الزامات عمومی سیستم مدیریت کیفیت سازمان را شکل می دهد.

این استاندارد تخصصی برای تشریح سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاهها تدوین شده است.

به بیان دیگر این استاندارد برای کلیه آزمایشگاه های ارایه دهنده خدمات اندازه گیری، تست، آزمون و کالیبراسیون (آزمایشگاه های صنعتی) بدون توجه به تعداد پرسنل یا گستردگی محدوده فعالیت های آن قابل کاربرد می باشد.

استاندارد ISO/TS 16949

با وجود آنکه استانداردهای سری ایزو ۹۰۰۰ به دلیل ماهیت مستقل خود، برای بسیاری از نهادها به عنوان پایه و اساس ساخت سیستم مدیریت کیفیت قرار گرفته، اما برخی از حوزه های اقتصادی به خصوص، مانند صنایع خودرو، که علاقه بیشتری به برآورده شدن خواسته های کیفی خود دارند اقدام به تدوین الزامات ویژه خود نموده اند و اجرای این خواسته ها را برای تامین کنندگان خود الزام نموده اند.

از آنجا که تعداد این الزامات سبب بروز مشکلاتی در خصوص ارزیابی مکرر خواسته‌های متفاوت برای قطعه سازان طرف قرارداد، خودروسازان مختلف شده است. بررسی‌ها برای حل این مشکل منجر به تشکیل گروه کاری بین‌المللی صنعت خودرو گردید که این گروه کاری با همکاری کمیته فنی ۱۷۶ سازمان بین‌المللی استاندارد اقدام به یکپارچه سازی الزامات خودروسازان جهان نمود.

ماحصل این تلاش انتشار مشخصه فنی ایزو گردید. در تدوین این مشخصه فنی مراجع ذیل به کار گرفته شده است:

سری استانداردهای بین‌المللی مدیریت کیفیت

نظامنامه های مرجع خودروسازان آمریکایی

نظامنامه های مرجع خودروسازان ایتالیایی

نظامنامه های مرجع خودروسازان فرانسوی

نظامنامه های مرجع خودروسازان آلمانی

استاندارد HACCP

مجموعه الزامات مربوط به سیستم مدیریت بهداشت مواد غذایی است که به معنی تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی می‌باشد که برای اولین بار در سال ۱۹۷۱ در کنفرانس ملی حفاظت مواد غذایی مطرح شد. سپس در سال ۱۹۷۳ سازمان فضا نوردی آمریکا (ناسا) با همکاری شرکت پیلسبوری این سیستم را برای اطمینان از سلامت مواد غذایی فضا نوردی اجرا کردند.

این سیستم در سال ۱۹۸۵ به اطلاع عموم رسید و در سال ۱۹۹۳ توسط کمیسیون کدکس پذیرفته شد.

در سال ۱۳۷۷ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران آیین کار استفاده از آنرا تحت عنوان استاندارد ملی ۴۵۵۷ منتشر کرد. حروف کلمات این سیستم با هدف ایمن‌سازی فرآیندهای تولید مواد غذایی و پیشگیری از بروز حوادث ناشی از مشکلات بهداشتی مواد غذایی در سازمانها مستقر می‌شود.

مزایای بکارگیری استاندارد :

استقرار این سیستم در سازمان با توجه اجرای مراحل کنترل مناسب و موثر در طول فرآیندهای پذیرش مواد اولیه، تولید محصول، انبارش و نگهداری و ارسال محصول به سازمان اطمینان می‌دهد که با حداقل هزینه مطمئن‌ترین کنترلها را انجام می‌دهد و می‌توان به مزایای زیر اشاره کرد:

ایجاد اطمینان در مصرف کنندگان محصولات

حرکت به سمت تولید بدون نقص

پیشگیری از مخاطرات شیمیایی، میکروبی و فیزیکی که ممکن است در فرآورده‌های غذایی موجب خسارت رساندن به مشتری و کاهش اعتبار سازمان شود.

سازگاری با سایر سیستم‌های مدیریت کیفیت

کلیه سازمانهای تولیدی و خدماتی که در زنجیره تامین مواد غذایی جامعه نقش ایفا می‌کنند مانند مجتمع‌های کشت و صنعت، تولید کنندگان مواد غذایی، توزیع کنندگان مواد غذایی، سردخانه‌ها و.... می‌توانند با استفاده از این اصول نسبت به تضمین سلامت محصولات غذایی خود اطمینان لازم را کسب نمایند.

استاندارد IMS و HSE

یک سیستم مدیریت سازمان یافته چارچوبی ایجاد می‌کند که در قالب آن افراد می‌توانند به طور منظم برای سازمان کار کنند و در مقابل درآمد مطلوب با روش کارآمد و موثر بدست بیاورند.

به عبارت دیگر سیستم مدیریت روشی است که ما می‌خواهیم کارها انجام شوند. سیستم مدیریت می‌تواند در زمینه‌های گوناگونی همچون کیفیت، بهداشت و ایمنی و محیط زیست مدنظر قرار گیرد. بطور طبیعی مرکز توجه و تأکید هر یک از اجزاء سیستم با دیگری تفاوت دارد.

به عنوان مثال، سیستم مدیریت کیفیت بر نیازهای مشتری تأکید دارد، در حالی که سیستم مدیریت محیط زیست نیازهای طیف گسترده‌ای از طرف‌های ذینفع و تقاضای رو به رشد جامعه نسبت به حفاظت محیط زیست را بیان می‌کند و سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی کانون توجه خود را بر حفظ ایمنی سرمایه‌ها و بهداشت شغلی نیروی انسانی در سازمان قرار می‌دهد.