



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iran National Standards Organization



استاندارد ملی ایران-ایزو

۲۳۰۰۱-۱

چاپ اول

۱۴۰۲

INSO-ISO

23001-1

1st Edition

2023

Identical with
ISO 22003-1:
2022

ایمنی مواد غذایی - قسمت ۱:
الزامات نهادهای ممیزی کننده و
گواهی کننده سیستمهای مدیریت
ایمنی مواد غذایی

**Food safety — Part 1:
Requirements for bodies providing
audit and certification of food
safety management systems**

ICS: 03.120.20; 67.020

استاندارد ملی ایران-ایزو شماره ۱-۲۳۰۰۱ (چاپ اول): سال ۱۴۰۲

سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۲۵۹۲

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران- ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۰۸۰ و ۸۸۸۸۷۱۰۳

کرج، شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: standard@inso.gov.ir

وبگاه: <http://www.inso.gov.ir>

Iran National Standards Organization (INSO)

No. 2592 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: standard@inso.gov.ir

Website: <http://www.inso.gov.ir>

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی را بر عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«ایمنی مواد غذایی - قسمت ۱: الزامات نهادهای ممیزی کننده و گواهی کننده سیستم‌های مدیریت

ایمنی مواد غذایی»

رئیس:

رحمانی، انوشه

(دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی - ایمنی مواد غذایی)

پژوهشگاه استاندارد - پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده-
های کشاورزی

سمت و/یا محل اشتغال:

دبیر:

مسیبی، مهدیس

(دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی)

اداره کل استاندارد استان گلستان

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

اسماعیل زاده آشینی، سمیرا

(کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی - فناوری مواد
غذایی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر استاندارد
صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی

الهی باغان، الهام

(کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی خراسان
شمالی - معاونت غذا و دارو

باقری، حجت ...

(کارشناسی صنایع)

شرکت بیکران راهکار سعادت (سهامی خاص)

بهبودی، محمد

(کارشناسی ارشد مهندسی شیمی)

شرکت پژوهشکده سیستم‌های پیشرفته صنعتی (سهامی
خاص)

بهنام، علی

(کارشناسی ارشد مهندسی صنایع)

شرکت بیکران راهکار سعادت (سهامی خاص)

جلالی، علی

(دکتری تخصصی مهندسی صنایع)

شرکت دانش انطباق سیستم (سهامی خاص)

حسینی، سید جواد

(کارشناسی ارشد مدیریت اجرایی)

شرکت کیفیت سازان سبز (سهامی خاص)

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

سمت و/یا محل اشتغال:

حسینی قابوس، سیدحسین (دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر
حق جوی، آمنه (کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان گیلان
خسروی زنجانی، محمدعلی (دکتری تخصصی تکنولوژی صنایع غذایی)	شرکت بیکران راهکار سعادت (سهامی خاص)
خُمیری، مرتضی (دکتری تخصصی علوم و مهندسی صنایع غذایی)	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان
زهدی، صغری (کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی)	اداره کل استاندارد استان خراسان شمالی
شریفی، انوشه (کارشناسی صنایع غذایی)	شرکت نوین آموز ثبات (سهامی خاص)
فرخنده، معصومه (کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده ارزیابی کیفیت و سامانه‌های مدیریت
فشی، آرمین (دکتری تخصصی شیمی تجزیه)	شرکت تولیدی گلوکوزان (سهامی خاص) و عضو کمیته فنی فرعی متناظر INSO/ISO/TC34/SC17
فلاح دلاور، علی (دکتری تخصصی شیمی تجزیه)	شرکت تولیدی گلوکوزان (سهامی خاص) و عضو کمیته فنی فرعی متناظر INSO/ISO/TC34/SC17
کشاورزبان، حسن (کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی)	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گلستان- معاونت غذا و دارو
مزیدی، داود (کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی)	اداره کل استاندارد استان گلستان
محمدی، مجتبی (کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی- علوم و صنایع غذایی)	دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی خراسان شمالی- معاونت غذا و دارو
نقره علیپور، کلثوم (کارشناسی ارشد مهندسی صنایع- مدیریت سیستم و بهره‌وری)	پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده ارزیابی کیفیت و سامانه‌های مدیریت

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

وزیری، فیروزه

(کارشناسی مهندسی شیمی، صنایع غذایی)

ویراستار:

مظاهری، منصوره

(دکتری تخصصی بیوفیزیک)

سمت و/یا محل اشتغال:

شرکت نوین آموز ثبات (سهامی خاص)

پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده-

های کشاورزی

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ط	پیش‌گفتار
ی	مقدمه
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۲	۲ مراجع الزامی
۲	۳ اصطلاحات و تعاریف
۳	۴ اصول
۳	۵ الزامات عمومی
۳	۶ الزامات ساختاری
۳	۷ الزامات منابع
۳	۱-۷ شایستگی کارکنان
۴	۲-۷ کارکنان دست‌اندرکار در فعالیتهای گواهی‌کردن
۵	۳-۷ به‌کارگیری افراد ممیز برون سازمانی و کارشناسان فنی برون سازمانی
۵	۴-۷ سوابق کارکنان
۵	۵-۷ برون‌سپاری
۵	۸ الزامات اطلاعات
۵	۹ الزامات فرآیند
۵	۱-۹ فعالیتهای قبل از گواهی‌کردن
۱۰	۲-۹ طرح‌ریزی ممیزی
۱۰	۳-۹ گواهی‌کردن اولیه
۱۲	۴-۹ اجرای ممیزی‌ها
۱۲	۵-۹ تصمیم‌گیری برای گواهی‌کردن
۱۲	۶-۹ حفظ گواهی
۱۳	۷-۹ درخواست رسیدگی مجدد
۱۳	۸-۹ شکایات
۱۳	۹-۹ سوابق مشتری
۱۳	۱۰ الزامات سیستم مدیریت برای نهادهای گواهی‌کننده
۱۴	پیوست الف (الزامی) طبقه‌بندی گروه‌های زنجیره مواد غذایی

صفحه	عنوان
۱۸	پیوست ب (الزامی) کمینه مدت زمان انجام ممیزی
۲۴	پیوست پ (الزامی) دانش و مهارت مورد نیاز سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای تعیین شایستگی
۳۰	پیوست ت (آگاهی دهنده) راهنمای کارکردهای عمومی گواهی کردن
۳۴	کتابنامه

پیش‌گفتار

استاندارد «ایمنی مواد غذایی- قسمت ۱: الزامات نهادهای ممیزی‌کننده و گواهی‌کننده سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی» که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط بر مبنای پذیرش استانداردهای منطقه‌ای/بین‌المللی به‌عنوان استاندارد ملی ایران به‌روشنی اشاره شده در مورد الف، بند ۷، استاندارد ملی ایران تهیه و تدوین شده، در یک هزار و نهصد و شصت‌مین اجلاس کمیته ملی استاندارد صنایع غذایی مورخ ۱۴۰۲/۰۸/۱۶ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۷ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد، ابلاغ شده در دی ماه ۱۳۹۶، به‌عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

با انتشار این استاندارد، استاندارد ملی ایران به شرح زیر باطل و این استانداردها جایگزین آن می‌شود:
- استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۸۱۱: سال ۱۳۸۹، سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی- الزامات نهادهای ممیزی‌کننده و گواهی‌کننده سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران- ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

این استاندارد ملی بر مبنای پذیرش استاندارد بین‌المللی زیر به روش «معادل یکسان» تهیه و تدوین شده و شامل ترجمه تخصصی کامل متن آن به زبان فارسی می‌باشد و معادل یکسان استاندارد بین‌المللی مزبور است:

ISO 22003-1: 2022, Food safety— Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

مقدمه

یکی از روش‌های حصول اطمینان از این که سازمان، سیستمی را برای مدیریت ایمنی مواد غذایی در راستای خط مشی خود و اصول پذیرفته شده بین المللی ایمنی مواد غذایی استقرار داده است، گواهی کردن «سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی (FSMS)^۱» در یک سازمان می‌باشد.

الزامات یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، می‌تواند از منابع متعددی سرچشمه گیرد. این استاندارد، برای کمک به گواهی کردن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که الزامات استاندارد ملی ایران-ایزو ۲۲۰۰۰ را برآورده می‌کند، تدوین شده است. همچنین از مطالب این استاندارد می‌توان برای پشتیبانی گواهی کردن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که بر اساس مجموعه‌های دیگری از الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مشخص شده است، استفاده کرد.

این استاندارد، در ترکیب با استاندارد ملی ایران-ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱، برای استفاده توسط نهادهایی که ممیزی و گواهی کردن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را انجام می‌دهند، در نظر گرفته شده است و الزامات عمومی را برای نهادهایی که به‌عنوان «نهادهای صدور گواهینامه» نامیده می‌شوند، فراهم می‌کند. این عبارت، مانعی برای استفاده از این استاندارد توسط نهادهایی با نام‌های دیگر که فعالیت‌های تحت پوشش این استاندارد را انجام می‌دهند، نمی‌باشد. این استاندارد، برای کاربرد هر فرد دخیل در ارزیابی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی در نظر گرفته شده است.

فعالیت‌های گواهی کردن، ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی یک سازمان را در بر می‌گیرد. فرم تایید^۲ انطباق سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی در یک سازمان با یک استاندارد معین (به عنوان مثال استاندارد ملی ایران-ایزو ۲۲۰۰۰) یا الزامات تعیین شده دیگر، معمولاً یک سند گواهی کردن یا یک گواهی نامه است.

این استاندارد، برای سازمانی به کار می‌رود که به دنبال گواهی کردن به منظور توسعه سیستم مدیریت خود می‌باشد، به غیر از مواردی که الزامات قانونی مربوط خلاف آن را تعیین کند. همچنین این استاندارد، برای سازمانی کاربرد دارد که تصمیم می‌گیرد اجزای مختلف این سیستم‌ها چگونه قرار گیرند. درجه یکپارچگی بین اجزای مختلف سیستم مدیریت از سازمانی به سازمان دیگر تغییر می‌کند. بنابراین مناسب است نهادهای گواهی کننده-ای که بر طبق این استاندارد عمل می‌کنند، فرهنگ و شیوه‌های مشتری خود را با توجه به ادغام سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی خود در سازمان وسیع‌تری مورد توجه قرار دهند.

این استاندارد، یک قسمت از استاندارد ملی ایران-ایزو شماره ۲۳۰۰۱ با عنوان کلی «ایمنی مواد غذایی» است و قسمت دیگر به شرح زیر است:

1- Food safety management system

2- Attestation

استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۱-۲۳۰۰۱ (چاپ اول): سال ۱۴۰۲

قسمت ۲: الزامات نهادهای ارزیابی کننده و گواهی کننده محصولات، فرآیندها و خدمات، شامل ممیزی سیستم ایمنی مواد غذایی

ایمنی مواد غذایی - قسمت ۱: الزامات نهادهای ممیزی کننده و گواهی کننده سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین الزامات ممیزی و گواهی کردن سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی منطبق با الزامات بیان شده در استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰ (یا سایر الزامات تعیین شده در سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی) می‌باشد. همچنین این استاندارد، اطلاعات و اطمینان لازم را برای مشتریان در مورد نحوه اعطای گواهی تامین کنندگان آن‌ها، فراهم می‌کند.

گواهی کردن سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی، یک فعالیت ارزیابی انطباق شخص سوم است (همان‌گونه که در زیربند ۴-۳ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱۷۰۰۰ شرح داده شده است) و نهادهایی که این فعالیت را انجام می‌دهند، نهادهای ارزیابی انطباق شخص سوم هستند.

یادآوری ۱- در این استاندارد، اصطلاحات «محصول» و «خدمت» به‌طور جداگانه استفاده می‌شوند (برخلاف تعریف «محصول» در استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱۷۰۰۰).

یادآوری ۲- این استاندارد، می‌تواند به‌عنوان یک استاندارد معیار برای تأیید صلاحیت یا ارزیابی همترازی نهادهای گواهی کننده‌ای استفاده شود که می‌خواهند به‌عنوان نهاد دارای صلاحیت برای گواهی کردن یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر اساس استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰ یا مجموعه‌های دیگری از الزامات تعیین شده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شناخته شوند. همچنین این استاندارد، به‌عنوان یک استاندارد معیار برای تأیید انطباق سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی با استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰ توسط مقامات نظارتی و کنسرسیون‌های صنعتی که به‌طور مستقیم درگیر به رسمیت شناختن نهادهای گواهی کننده هستند، کاربرد دارد. برخی از الزامات آن، می‌تواند برای سایر طرف‌های درگیر در ارزیابی انطباق چنین نهادهای گواهی کننده مفید باشد و در ارزیابی انطباق نهادهایی که متعهد می‌شوند، انطباق سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را با معیارهای اضافی یا معیارهای دیگری غیر از موارد بیان شده در استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰ تأیید کنند.

یادآوری ۳- گواهی کردن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مطابق با استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰، به معنای گواهی کردن سیستم مدیریت بوده و به منزله گواهی کردن محصول نمی‌باشد.

سایر کاربران سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی می‌توانند از مفاهیم و الزامات این استاندارد استفاده کنند به‌شرط آن‌که در صورت لزوم، الزامات، انطباق داده شوند.

۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مراجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

۱-۲ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱: سال ۱۳۹۶، ارزیابی انطباق- الزامات نهادهای ارائه‌کننده خدمات ممیزی و گواهی‌کردن سیستم‌های مدیریت- قسمت ۱: الزامات

2-2 ISO/IEC 17000, Conformity assessment — Vocabulary and general principles

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱۷۰۰۰: سال ۱۴۰۱، ارزیابی انطباق- واژگان و اصول عمومی، با استفاده از استاندارد ISO/IEC 17000:2020 تدوین شده است.

2-3 ISO 22000, Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۰، سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی- الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی، با استفاده از استاندارد ISO 22000:2018 تدوین شده است.

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف ارائه شده در استانداردهای ISO/IEC 17000، ایران- ایزو- آی- ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ و ISO 22000، اصطلاحات و تعاریف زیر نیز به کار می‌رود:^۱

۱-۳

سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی

food safety management system

FSMS

۱- اصطلاحات و تعاریف به کار رفته در استانداردهای ISO و IEC در وبگاه‌های <http://www.iso.org/obp> و <http://www.electropedia.org> قابل دسترس است.

مجموعه‌ای از عناصر مرتبط یا متقابل یک سازمان برای استقرار خط مشی‌ها و اهداف و فرآیندها برای دستیابی به اهداف سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است.

یادآوری- در این استاندارد، «سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی» جایگزین عبارت «سیستم مدیریت» مورد استفاده در استاندارد ملی ایران ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ می‌شود.

۲-۳

بررسی تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی

hazard analysis and critical control points study

HACCP study

تجزیه و تحلیل خطر برای یک خانواده از محصولات/ فرآیندها/ خدمات با خطرات مشابه و فرآیندها و فناوری مشابه (به‌عنوان مثال تولید، بسته‌بندی، انبارداری یا اجرای خدمات) است.

۴ اصول

اصول بیان شده در بند ۴ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱، مبنایی برای عملکرد خاص و الزامات توصیفی بعدی در این استاندارد می‌باشند. این استاندارد، الزامات خاصی را برای رسیدگی به همه مسائل مربوط به فرآیندهای ممیزی و گواهی کردن تعیین نمی‌کند. این اصول، گاهی اوقات به‌عنوان راهنما برای اتخاذ تصمیم‌گیری‌ها در موقعیت‌های پیش‌بینی نشده، به‌کار گرفته می‌شود. این اصول، الزامی نمی‌باشند.

۵ الزامات عمومی

مطابق با بند ۵ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۶ الزامات ساختاری

مطابق با بند ۶ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۷ الزامات منابع

۱-۷ شایستگی کارکنان

۱-۱-۷ ملاحظات عمومی

مطابق با زیر بند ۱-۱-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

وظایف گواهی کردن که باید برای آن‌ها شایستگی تعیین شود، در پیوست پ ارائه شده است.

۲-۱-۷ تعیین معیارهای شایستگی

مطابق با زیربند ۲-۱-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود. زمینه‌های فنی، باید با استفاده از پیوست الف تعریف شود. معیارهای شایستگی، مشخص‌کننده دانش و مهارت‌های مورد نیاز، باید در پیوست پ اعمال شود.

یادآوری ۱- پیوست ت، راهنمایی‌هایی را برای نهادهای گواهی‌کننده در مورد بسیاری از کارکردهای عمومی گواهی کردن شناسایی شده در پیوست الف استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ ارائه می‌کند، که برای آن نیاز است معیارهای شایستگی برای کارکنان درگیر در ممیزی و گواهی کردن یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی تعیین شوند.

یادآوری ۲- صلاحیت (ها) و تجربه را می‌توان به عنوان بخشی از معیارها مورد استفاده قرار داد، با این حال، شایستگی تنها بر اساس این موارد تعیین نمی‌شود، زیرا مهم است که اطمینان حاصل شود یک فرد می‌تواند توانایی به‌کارگیری دانش و مهارت‌های خاص را از خود نشان دهد که انتظار می‌رود فرد پس از تکمیل صلاحیت یا داشتن مقدار مشخصی از تجربه صنعتی به این شایستگی برسد.

۳-۱-۷ فرآیندهای ارزیابی^۱

مطابق با زیربند ۳-۱-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

نهاد گواهی‌کننده، به‌ویژه، باید دانش فردی مربوط به ایمنی غذایی، شامل دانش مربوط به برنامه‌های پیش‌نیازی ویژه (PRPs)^۲، مخاطرات ایمنی غذایی و اقدامات کنترلی مربوط به گروه‌هایی که کارکنان نهاد گواهی‌کننده در آن فعالیت می‌کنند را ارزیابی کند. این موارد باید برای این گروه‌ها مطابق با الزامات زیربند ۲-۱-۷ تعیین شده باشند.

ارزیابی‌کنندگان، باید دانش (یک یا چند) روش ارزیابی را داشته باشند (به پیوست ب استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ مراجعه شود) و باید توانایی به‌کارگیری از آن‌ها را نشان دهند.

یادآوری - مطابق با زیربند ۳-۱-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱، نیاز است نهاد گواهی‌کننده اثربخشی روش‌های ارزیابی مورد استفاده در ارزیابی کارکنان را در مقابل معیارهای شایستگی شناسایی شده اثبات کند.

۴-۱-۷ سایر ملاحظات

مطابق با زیربند ۴-۱-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۲-۷ کارکنان دست‌اندرکار در فعالیت‌های گواهی کردن

1 - Evaluation

2 - Specific Prerequisite Programmes

مطابق با زیربند ۷-۲ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۷-۳ به کارگیری افراد ممیز برون سازمانی و کارشناسان فنی برون سازمانی

مطابق با زیربند ۷-۳ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۷-۴ سوابق کارکنان

مطابق با زیربند ۷-۴ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۷-۵ برون سپاری

مطابق با زیربند ۷-۵ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۸ الزامات اطلاعات

۸-۱ مطابق با بند ۸ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود، به جز جایی که در زیربندهای ۸-۲، ۸-۳ و ۸-۴ در آن اصلاح انجام شده است.

۸-۲ مدارک گواهی کردن باید با جزئیات، گروه‌ها و زیرگروه‌های جدول الف-۱ را که سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای آن‌ها اعمال می‌شود، مشخص کند.

۸-۳ نهاد گواهی کننده، نباید اجازه دهد از نشان گواهی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی بر روی محصول یا بسته‌بندی محصول استفاده شود. در چارچوب این استاندارد، بسته‌بندی محصول اشاره شده در زیر بند ۸-۳ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱، باید تمام بسته‌بندی محصول، هم بسته‌بندی اولیه (که محتوی محصول است) و هم بسته‌بندی خارجی یا ثانویه را در برگیرد.

۸-۴ نهاد گواهی کننده، نباید اجازه استفاده از هر بیانیه‌ای بر روی بسته‌بندی محصول مبنی بر اینکه مشتری دارای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی تایید شده است را بدهد. این موضوع، شامل تمام بسته بندی محصول، هم بسته‌بندی اولیه (که محتوی محصول است) و هم بسته‌بندی خارجی یا ثانویه می‌شود.

۹ الزامات فرآیند

۹-۱-۹ فعالیت‌های قبل از گواهی کردن

۹-۱-۱-۹ درخواست

مطابق با زیربند ۹-۱-۱ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

نهاد گواهی کننده، باید سازمان درخواست کننده را الزام نماید تا اطلاعات مربوط به محصول و فرآیند مربوط به تعیین مدت زمان انجام ممیزی، مطابق با پیوست‌های الف و ب را فراهم کند.

۲-۱-۹ بازنگری درخواست

۱-۲-۱-۹ مطابق با زیربند ۲-۱-۹ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۲-۲-۱-۹ نهاد گواهی کننده، باید از پیوست الف برای تعریف دامنه مرتبط برای سازمان متقاضی گواهی کردن استفاده کند. اظهاریه دامنه باید:

- گروه‌ها یا زیرگروه‌ها را در دامنه گواهی کردن برای هر محل فعالیت یا چند محل فعالیت مشخص کند.
- انواع اصلی فعالیت‌ها/ فرآیندها را برای محصول و/یا خدماتی که توسط نهاد گواهی کننده ممیزی می‌شوند، به‌طور خلاصه توصیف کند.

۳-۲-۱-۹ دامنه گواهی کردن تعریف شده نباید:

- همراه کننده باشد.
- فعالیت‌ها، فرآیندها، محصولات یا خدمات را از دامنه گواهی کردن حذف کند، مادامی که آن فعالیت‌ها، محصولات یا خدمات می‌توانند بر ایمنی غذایی محصولات نهایی که توسط مسئولیت قانونی فعالیت‌های سازمان تعریف شده است، تاثیرگذار باشد.
- شامل هرگونه اظهاریه تبلیغاتی، نام تجاری یا ادعا باشد.

۳-۱-۹ برنامه ممیزی

۱-۳-۱-۹ مطابق با زیربند ۳-۱-۹ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۲-۳-۱-۹ علاوه بر آن، نهاد گواهی کننده باید فرآیندی برای انتخاب زمان و فصل ممیزی داشته باشد، به‌طوری که تیم ممیزی فرصت ممیزی سازمانی را داشته باشد که در تعدادی از خطوط تولید و/یا خدمات شاخص که دامنه گواهی کردن را در برمی‌گیرد، در حال فعالیت است.

۴-۱-۹ تعیین مدت زمان کل ممیزی

۱-۴-۱-۹ مطابق با زیربند ۴-۱-۹ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۲-۴-۱-۹ نهاد گواهی کننده، باید روش‌های اجرایی مدون شده برای تعیین مدت زمان کل ممیزی داشته باشد و برای هر مشتری، نهاد گواهی کننده باید زمان مورد نیاز برای طرح‌ریزی و انجام یک ممیزی کامل و اثربخش سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مشتری را تعیین کند. در تعیین طول زمان انجام ممیزی، نهاد گواهی کننده

باید از روش شرح داده شده در پیوست ب استفاده کند. مدت زمان کل ممیزی تعیین شده توسط نهاد گواهی-کننده و دلیل برای تعیین زمان، شامل توجیه برای هر افزایش یا کاهش، باید ثبت شود.

۹-۴-۳ در تعیین و مستندسازی مدت زمان کل ممیزی مورد نیاز، نهاد گواهی کننده باید موارد زیر را تعیین کند:

الف- زمان برای آماده سازی ممیزی؛

ب- کمینه طول مدت زمان برای ممیزی هر محل فعالیت در محل یا ممیزی از راه دور، همان گونه که در پیوست های ب-۱، ب-۲ و ب-۳ و جدول ب-۱ مشخص شده است؛

پ- زمان برای گزارش کردن و، اگر قابل اجرا باشد، اجرای فعالیت های پس از ممیزی؛

ت- در صورت نیاز به جلسات اضافی (به عنوان مثال جلسات بازنگری، هماهنگی، توجیه تیم ممیزی)، می تواند افزایش مدت زمان کل ممیزی مورد نیاز باشد؛

ث- در صورت قابل اجرا بودن و توافق، زمان مورد نیاز برای اطمینان از ممیزی اثربخش از راه دور یا استفاده از فن آوری اطلاعات و ارتباطات (ICT)^۱.

۹-۱-۵ نمونه برداری از چند محل فعالیت^۲

۹-۱-۵-۱ مطابق با زیربند ۹-۱-۵ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

یادآوری- همه زیربند ۹-۱-۵، تنها برای عملیاتی در نظر گرفته شده است که در آن فعالیت های موجود در اظهاریه دامنه فعالیت اجرا می شود.

۹-۱-۵-۲ یک سازمان با چند محل فعالیت، سازمانی است دارای وظایف مرکزی مشخص که در آن فعالیت های خاص سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، برنامه ریزی، کنترل یا مدیریت می شوند و شبکه ای از محل های فعالیت که در آن چنین فعالیت هایی به طور کامل یا بخشی از آن انجام می شود. مثال هایی از سازمان های با امکان چند محل فعالیت به شرح زیر می باشد:

- سازمان هایی که با حق امتیاز^۳ فعالیت می کنند؛
- گروه های تولید کننده (برای طبقات الف و ب) ؛
- یک شرکت تولید کننده با یک یا چند محل فعالیت تولیدی و یک شبکه از دفاتر فروش؛
- سازمان های خدماتی با چند محل فعالیت که خدمت مشابهی ارائه می کنند؛
- سازمان های با شعب متعدد.

1- Information and Communication Technology

2- Multi-site sampling

3- Franchises

نمونه‌برداری از سازمان‌های با چند محل فعالیت، باید همه فعالیت‌ها را در برگیرد (به معیارهای ارائه شده در زیربند ۹-۱-۵-۳ مراجعه شود).

۹-۱-۵-۳ نهاد گواهی‌کننده، باید نشان دهد که نمونه‌برداری از محل‌های فعالیت، ممیزی اثربخش را تضعیف نمی‌کند. هنگامی که نمونه‌برداری از چند محل فعالیت انجام می‌شود، نهاد گواهی‌کننده باید دلایل منطقی خود را براساس شرایط زیر توجیه و مستند کند:

الف- محل‌های فعالیت زیر نظر یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی کنترل و اداره شده به‌طور مرکزی کار می‌کنند؛

ب- محل‌های فعالیت مشمول نمونه‌برداری، مشابه هستند (زیرگروه زنجیره غذایی، مکان جغرافیایی، فرآیندها و فن‌آوری‌ها، اندازه و پیچیدگی، الزامات نظارتی و قانونی، الزامات مشتری، مخاطرات ایمنی غذایی و اقدامات کنترلی)؛

پ- بخش مرکزی که بخشی از سازمان است، به وضوح شناسایی شده و به یک سازمان خارجی واگذار نشده است؛

ت- همه محل‌های فعالیت، یک ارتباط قانونی یا قراردادی با وظایف بخش مرکزی دارند؛

ث- بخش مرکزی، دارای اختیارات قانونی برای تعریف، برقراری و نگهداری سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است؛

ج- همه محل‌های فعالیت تحت برنامه ممیزی داخلی سازمان قرار دارند و ممیزی شده‌اند؛

چ- یافته‌های ممیزی در یک محل فعالیت، نشان‌دهنده کل سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است و اقدامات اصلاحی بر این اساس اجرا می‌شود؛

ح- بخش مرکزی مسئول اطمینان از این است که نتایج ارزیابی عملکرد و شکایات مشتریان از همه محل‌های فعالیت جمع‌آوری و تجزیه و تحلیل می‌شود؛

خ- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی سازمان تحت بازنگری مدیریت مرکزی است؛

د- بخش مرکزی اختیار شروع بهبود مداوم در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را دارد.

یادآوری- بخش مرکزی، محلی است که کنترل عملیاتی و اختیارات از مدیریت رده بالای سازمان روی هر محل فعالیت اعمال می‌شود. هیچ الزامی برای قرار گرفتن بخش مرکزی در یک محل فعالیت تنها وجود ندارد.

۹-۱-۵-۴ استفاده از نمونه‌برداری از چند محل فعالیت، برای گروه‌های الف و ب مجاز است. نمونه‌برداری ممکن است برای سازمان‌های دارای چند محل فعالیت، با کمینه اندازه نمونه برابر با جذر (ریشه دوم) تعداد کل محل‌های فعالیت: $\sqrt{(X)}$ ، و گرد کردن به سمت عدد صحیح بعدی انجام شود. جذر (ریشه دوم) نمونه باید براساس

پیچیدگی تولید محل‌های فعالیت به عنوان ریسک هر گروه گرفته شود (به‌عنوان مثال تولید گیاه در مزرعه باز، تولید گیاه چندساله، تولید در محل مسقف، تولید دام در مزرعه باز، تولید دام در محل مسقف).

استفاده از نمونه‌برداری از چند محل فعالیت، برای گروه‌های ج و چ، و فقط برای امکانات از نوع گرمایش مجدد (به‌عنوان مثال خدمات پذیرایی مناسبی^۱ و قهوه‌فروشی‌ها) برای گروه ث و فقط برای امکانات با آماده‌سازی یا پخت محدود (به‌عنوان مثال حرارت دادن مجدد، سرخ کردن) مجاز است (به جدول الف-۱ مراجعه کنید).

برای سازمان‌های با ۲۰ محل فعالیت یا کمتر، همه محل‌های فعالیت باید ممیزی شوند. برای سازمان‌های با بیش از ۲۰ محل فعالیت، کمینه تعداد محل‌های فعالیتی که باید نمونه‌برداری شوند، باید برابر با ۲۰ به‌علاوه جذر (ریشه دوم) تعداد کل مکان‌های دیگر باشد: $(y = 20 + \sqrt{x - 20})$ ، که به سمت عدد صحیح بعدی گرد می‌شود. این امر در مورد گواهی اولیه، ممیزی‌های مراقبتی^۲ و گواهی کردن مجدد اعمال می‌شود.

استفاده از نمونه‌برداری از چند محل فعالیت، برای گروه‌های دیگر مشخص شده در پیوست الف مجاز نیست.

۹-۱-۵-۵ در صورت مجاز بودن نمونه‌برداری از چند محل فعالیت، نهاد گواهی‌کننده باید (به‌عنوان مثال از طریق ترتیبات قراردادی^۳) اطمینان حاصل کند که سازمان یک ممیزی داخلی را برای هر محل فعالیت در عرض یک سال، پیش از گواهی کردن انجام داده است و در صورت لزوم، اثربخشی اقدامات اصلاحی باید در دسترس باشد. پس از گواهی کردن، ممیزی داخلی سالانه باید تمام محل‌های فعالیت سازمان را که در دامنه فعالیت تأیید صلاحیت سازمان دارای چند محل فعالیت قرار دارند، در برگرد و اثربخشی مداوم اقدامات اصلاحی باید نشان داده شود.

۹-۱-۵-۶ در صورت مجاز بودن نمونه‌برداری از چند محل فعالیت، نهاد گواهی‌کننده باید برای اطمینان از ممیزی اثربخش سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که در آن شرایط به شرح زیر اعمال می‌شود، یک برنامه نمونه‌برداری را تعریف کرده و از آن استفاده کند.

الف- باید کمینه سالانه، یک ممیزی از بخش مرکزی برای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی توسط نهاد گواهی‌کننده پیش از ممیزی‌های محل‌های فعالیت نمونه‌برداری شده انجام شود.

ب- باید کمینه سالانه، ممیزی‌ها توسط نهاد گواهی‌کننده به تعداد مورد نیاز از محل‌های فعالیت نمونه‌برداری شده انجام شود.

پ- یافته‌های ممیزی از محل‌های فعالیت نمونه‌برداری شده، باید مورد ارزیابی قرار گیرد تا مشخص شود که آیا این یافته‌ها نشان دهنده نقص کلی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است و بنابراین می‌تواند برای برخی یا همه محل‌های فعالیت دیگر قابل اجرا باشد.

1- Event catering
2- Surveillance
3- Contractual arrangements

ت- در جایی که یافته‌های ممیزی از محل‌های فعالیت نمونه‌برداری شده به‌عنوان معرف کل سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی در نظر گرفته می‌شود، اقدامات اصلاحی باید براساس آن اجرا شود.

ث- برای سازمان‌های با ۲۰ محل فعالیت یا کمتر، همه محل‌های فعالیت باید ممیزی شوند.

در جایی که سیستم مدیریت ایمنی موضوع گواهینامه، توانایی دستیابی به نتایج مورد نظر را نشان نمی‌دهد، نهاد گواهی‌کننده باید اندازه نمونه را افزایش داده یا نمونه‌برداری از محل فعالیت را خاتمه دهد.

۹-۵-۱-۷ نمونه، باید تا حدی انتخابی و تا حدی تصادفی باشد و معرف طیفی از محل‌های فعالیت انتخابی بوده تا اطمینان حاصل شود که همه فرآیندهای در دامنه شمول فعالیت گواهی‌کردن، ممیزی خواهند شد.

کمیته باید ۲۵٪ از نمونه‌ها به‌طور تصادفی انتخاب شوند. بقیه نمونه‌ها، باید به‌گونه‌ای انتخاب شوند که تفاوت‌ها در میان محل‌های فعالیت انتخاب شده در طول مدت اعتبار گواهی‌کردن تا حد امکان زیاد باشد.

در انتخاب محل فعالیت از میان دیگر محل‌ها، باید جنبه‌های زیر در نظر گرفته شود:

الف- نتایج ممیزی‌های داخلی، بازنگری‌های مدیریت یا ممیزی‌های قبلی؛

ب- سوابق شکایات، بازپس‌گیری/فراخوان‌های محصول، و سایر جنبه‌های مرتبط اقدام اصلاحی؛

پ- تغییرات در ویژگی‌های محل فعالیت؛

ت- سایر تغییرات مرتبط از آخرین ممیزی.

۹-۵-۱-۸ اگر محل فعالیتی دارای عدم انطباق عمده باشد و اقدامات اصلاحی رضایت‌بخش در بازه زمانی توافق شده اجرا نشده باشد، به کل سازمان دارای چند محل فعالیت تا زمان اقدامات اصلاحی رضایت‌بخش، نباید گواهینامه اعطا شود یا گواهینامه حفظ شود.

۹-۵-۱-۹ نهاد گواهی‌کننده، باید فرآیندهای سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی به‌کار گرفته شده در هر محل فعالیت نمونه‌برداری شده را شناسایی کند و در دامنه فعالیت گواهینامه بگنجانند.

۹-۱-۶ استانداردهای سیستم مدیریت چندگانه

مطابق با زیربند ۹-۱-۶ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۲ طرح‌ریزی ممیزی

مطابق با زیربند ۹-۲ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۳-۹ گواهی کردن اولیه

۳-۹-۱ مطابق با زیربند ۳-۹ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۳-۹-۲ اهداف ممیزی مرحله ۱، فراهم کردن تمرکز برای برنامه ریزی مرحله ۲ ممیزی اولیه از طریق به دست آوردن درکی از سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی سازمان و وضعیت آمادگی سازمان برای ممیزی مرحله ۲ از طریق بررسی این که تا چه میزان:

الف- سازمان برنامه های پیش نیاز مناسب با کسب و کارش را شناسایی کرده است (نظیر الزامات نظارتی، قانونی، مشتری و الزامات طرح گواهی کردن)؛

ب- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شامل فرآیندها و روش های کافی برای شناسایی و ارزیابی مخاطرات ایمنی غذایی سازمان و متعاقب آن انتخاب و دسته بندی اقدامات کنترلی (ترکیبها) است؛

پ- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی شامل فرآیندها و روش های کافی برای شناسایی و پیاده سازی قوانین مربوط به ایمنی غذا است؛

ت- سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی به منظور دستیابی به خط مشی ایمنی غذایی سازمان طراحی می شود؛

ث- برنامه پیاده سازی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، ادامه ممیزی مرحله ۲ را توجیه می کند؛

ج- صحت گذاری اقدامات کنترلی، تصدیق فعالیتها و برنامه های بهبود با الزامات استاندارد سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی مطابقت دارد؛

چ- مستندات و ترتیبات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای برقراری ارتباط داخلی و با تأمین کنندگان، مشتریان و طرفهای ذی نفع مربوطه در جای خود هستند؛

ح- هر مستند اضافی که نیاز است بازنگری شود و/ یا اطلاعاتی که نیاز است از پیش کسب شود، وجود دارد.

۳-۳-۹ هنگامی که یک سازمان، عناصر توسعه یافته خارجی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را اجرا کرده است، ممیزی مرحله ۱ باید مستندات موجود در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را بازنگری کند تا مشخص شود آیا ترکیبی از اقدامات کنترلی:

- برای سازمان مناسب است؛

- مطابق با الزامات ISO 22000 یا سایر مجموعه های مشخص شده در الزامات سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی توسعه یافته است؛

- به روز نگه داشته شده است.

۹-۳-۴ هنگام جمع‌آوری اطلاعات مربوط به انطباق با جنبه‌های نظارتی، دسترسی به مجوزهای مربوطه باید بررسی شود.

۹-۳-۵ در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، به منظور دستیابی به اهداف ذکر شده در بالا، ممیزی مرحله ۱ باید با اجازه مشتری انجام شود. در شرایط یا رویدادهای استثنایی، همه یا بخشی از ممیزی مرحله ۱ را می‌توان در خارج از محل فعالیت یا از راه دور با استفاده از فن‌آوری اطلاعات و ارتباطات انجام داد و باید کاملاً توجیه شود. شواهدی که نشان می‌دهد اهداف مرحله ۱ به‌طور کامل تحقق یافته است، باید فراهم شود.

یادآوری ۱- شرایط یا رویدادهای استثنایی می‌تواند شامل یک مکان بسیار دور، حادثه طبیعی، بیماری همه‌گیری، تولید فصلی کوتاه و شرایط خاص دیگر باشد.

یادآوری ۲- هر بخشی از سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی که در طول ممیزی مرحله ۱ ممیزی و مشخص می‌شود که کاملاً اثر بخش و مطابق با الزامات اجرا می‌شود، نیازی به ممیزی مجدد در طی مرحله ۲ ندارد. در این حالت، گزارش ممیزی شامل این یافته‌هاست و به‌وضوح بیان می‌کند که انطباق طی مرحله ۱ ممیزی برقرار شده است.

۹-۳-۶ فواصل زمانی بین ممیزی مراحل ۱ و ۲ نباید از ۶ ماه طولانی‌تر باشد. در صورت نیاز به فاصله زمانی بیشتر، ممیزی مرحله ۱ باید تکرار شود.

۹-۳-۷ مطابق با زیربندهای ۹-۳-۱ و ۹-۳-۱-۴ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۴ اجرای ممیزی‌ها

مطابق با زیربند ۹-۴ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۵ تصمیم‌گیری برای گواهی‌کردن

مطابق با زیربند ۹-۵ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۶ حفظ گواهی

۹-۶-۱ مطابق با زیربند ۹-۶ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۶-۲ در مواردی که نهاد گواهی کننده، ممیزی‌های بدون اطلاع قبلی^۱ را به عنوان بخشی از فعالیت‌های مراقبتی انجام می‌دهد، نهاد گواهی کننده باید برای مشتریان دارای گواهی، شرایطی را که براساس آن چنین ممیزی‌هایی سازماندهی و اجرا می‌شوند، شرح و اطلاع دهد.

۹-۷ درخواست رسیدگی مجدد

مطابق با زیربند ۹-۷ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۸ شکایات

مطابق با زیربند ۹-۸ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۹-۹ سوابق مشتری

مطابق با زیربند ۹-۹ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

۱۰ الزامات سیستم مدیریت برای نهادهای گواهی کننده

مطابق با بند ۱۰ استاندارد ملی ایران- ایزو- آی‌ای‌سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ باید اقدام شود.

پیوست الف

(الزامی)

طبقه‌بندی گروه‌های زنجیره مواد غذایی

نهاد گواهی‌کننده، باید برای اهداف زیر از جدول الف-۱ استفاده کند:

الف- برای تعریف زیرگروهی^۱ (یا گروه اگر زیرگروه ندارد) که می‌خواهد در آن فعالیت کند؛
ب- برای شناسایی زیرگروه‌هایی (یا گروه اگر زیرگروه ندارد) که دامنه فعالیت مشتری با آن ممیزی یا گواهی خواهد شد؛

پ- برای ارزیابی شایستگی ممیز و تیم ممیزی مندرج در پیوست ج در بین یک زیرگروه خاص جدول الف-۱؛

ت- برای تعریف مدت زمان انجام ممیزی مطابق با پیوست ب؛

ث- برای شناسایی برنامه‌های پیش‌نیازی ویژه مناسب، اگر قابل اجرا باشد.

یادآوری- فعالیت‌های مرتبط در داخل گروه ح «خدمات»: انواع بسیار مختلفی از خدمات برای بهره‌برداران در زنجیره غذایی وجود دارد که می‌توان آن‌ها را ارائه یا درخواست کرد. برخی از این خدمات می‌توانند خارج از دامنه فعالیت یک گواهینامه که شامل سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی است، قرار بگیرند. اگر سازمان/ خدمت مستعد معرفی یک خطر ایمنی مواد غذایی در زنجیره غذایی باشد، ارائه دهنده خدمت و بهره‌بردار (ان) آن، می‌توانند در دامنه فعالیت در نظر گرفته شوند.

در مواردی که مالک طرح، قوانین خود را برای تعیین گروه‌ها/ زیرگروه‌ها ایجاد کرده است، نتیجه قوانین طرح باید اعمال شود، مشروط بر این که قوانین طرح کمتر از قوانین مورد نیاز در این پیوست به‌عنوان مبنای متداول نباشد.

جدول الف-۱- گروه‌های زنجیره غذایی

مثال‌هایی از فعالیت‌های مشمول	زیرگروه	گروه	خوشه ^{a۲}
پرورش حیوانات (به غیر از ماهی و آبزی‌پروری) مورد مصرف در تولید گوشت، تخم مرغ، شیر یا عسل. رشد، نگهداری، تله‌گذاری ^۳ و شکار (کشتار در نقطه شکار). بسته‌بندی مرتبط موقت بدون تغییر یا فرآیند محصول.	پرورش حیوانات برای گوشت/ شیر/ تخم مرغ/ عسل	الف ۱	الف پرورش یا رسیدگی به حیوانات (دامپروری) محصول اولیه

1 -Subcategory

2-Cluster

3 -Trapping

جدول الف-۱- گروه‌های زنجیره غذایی (ادامه)

مثال‌هایی از فعالیت‌های مشمول	زیرگروه		گروه		خوشه ^a
پرورش ماهی و غذاهای دریایی مورد مصرف در تولید گوشت. رشد، تله‌گذاری و شکار (کشتار در نقطه شکار). بسته‌بندی مرتبط موقت بدون تغییر یا فرآیند محصول.	پرورش ماهی و غذاهای دریایی	الف ۲	پرورش یا نگهداری حیوانات (دامپروری)	الف	محصول اولیه
کشت یا برداشت گیاهان (غیر از غلات و حبوبات): محصولات باغبانی (میوه‌ها، سبزی‌ها، ادویه‌ها، قارچ‌ها و غیره) و گیاهان آبی برای غذا.	کشاورزی-نگهداری گیاهان (غیر از غلات و حبوبات)	ب ۱	کشاورزی یا نگه‌داری گیاهان (زراعت)	ب	
کشت و برداشت غلات و حبوبات برای غذا. نگه‌داری غلات و حبوبات. ذخیره غلات و حبوبات در مزرعه برای غذا.	کشاورزی-نگهداری غلات و حبوبات	ب ۲			
فعالیت‌هایی روی گیاهان برداشت شده که محصول را از شکل کامل اصلی تغییر نمی‌دهد، نظیر محصولات باغی و گیاهان آبی برای غذا. این فعالیت‌ها شامل تمیز کردن، شستشو، آبکشی، غوطه‌ورسازی ^۱ ، جدا کردن، درجه‌بندی، لکه‌گیری، دسته‌بندی ^۲ ، سرد کردن، سرد کردن با آب، مومی-کردن، خیس‌اندن، آماده‌سازی هوادهی برای ذخیره سازی یا فراوری، بسته‌بندی، بسته‌بندی مجدد، مرحله‌بندی ^۳ ، ذخیره‌سازی و بارگیری.	پیش فرآیند نگه‌داری محصولات گیاهی	ب ۳			
تبدیل لاشه حیواناتی که برای فراوری بیشتر در نظر گرفته شده است، از جمله انبار کردن، کشتار، تخلیه سازی شکم از امعاء و احشاء، سرد کردن فله‌ای، انجماد فله‌ای، ذخیره‌سازی فله‌ای حیوانات و روده جانور شکاری، انجماد فله‌ای ماهی و ذخیره‌سازی جانوران شکاری.	حیوان-تبدیل اولیه	پ ۰	غذا، فراوری مواد اولیه و غذای حیوانات خانگی	پ	
فراوری و بسته‌بندی شامل ماهی، محصولات حاصل از ماهی، غذای دریایی، گوشت، تخم مرغ و لبنیات که نیاز به کنترل دمایی سرد یا منجمد دارند.	فراوری محصولات حیوانی فسادپذیر	پ ۱			
فراوری و بسته‌بندی شامل میوه‌ها و آب‌میوه‌های تازه، سبزیجات، غلات، مغزها، حبوبات، محصولات بر پایه آب منجمد، گوشت بر پایه گیاه و جایگزین‌های لبنیات.	فراوری محصولات بر پایه گیاهی فسادپذیر	پ ۲			
فراوری غذای حیوانات خانگی فقط از محصولات حیوانی.					

1 - Fluming
2 - Bundling
3- Staging

جدول الف-۱- گروه‌های زنجیره غذایی (ادامه)

مثال‌هایی از فعالیت‌های مشمول	زیرگروه	گروه	خوشه ^a
<p>فراوری و بسته‌بندی شامل پیتزا، لازانیا، ساندویچ‌ها، پیراشکی‌ها و غذاهای آماده مصرف. شامل آشپزخانه‌های کترینگ خارج از محل می‌شود. شامل محصولات آشپزخانه‌های صنعتی است که برای مصارف فوری عرضه نمی‌شوند. فراوری غذای حیوانات خانگی فسادپذیر از محصولات مخلوط.</p>	<p>فراوری محصولات حیوانی و گیاهی فسادپذیر (محصولات مخلوط)</p>	پ ۳	
<p>فراوری و بسته‌بندی محصولات نگهداری شده و فروخته شده در دمای محیط از جمله غذاهای کنسرو شده، بیسکویت‌ها، تنقلات، روغن، آب آشامیدنی، نوشیدنی‌ها، پاستا، آرد، شکر و نمک با درجه غذایی^۱. فراوری غذای حیوانات خانگی پایدار در دمای محیط.</p>	<p>فراوری محصولات پایدار در دمای محیط</p>	پ ۴	فراوری مواد غذایی برای انسان‌ها و حیوانات
<p>فراوری مواد خوراکی در نظر گرفته شده برای حیوانات تولیدکننده مواد غذایی و غیر غذایی که در خانه نگهداری نمی‌شوند، به‌عنوان مثال وعده غذایی از غلات، دانه‌های روغنی، محصولات جانبی تولید غذا. فراوری مخلوط‌های خوراک، با یا بدون افزودنی، در نظر گرفته شده برای تولید غذای حیوانات، به‌عنوان مثال، پرمیکس‌ها، خوراک دارویی و خوراک‌های ترکیبی.</p>		غذا و فراوری خوراک حیوانات	ت
<p>فعالیت‌های غذایی در محیط باز مانند پختن، مخلوط کردن، آماده سازی اجزای متشکله و محصولات برای مصرف مستقیم مصرف کننده در محل یا بیرون بری. مثال‌ها شامل رستوران‌ها، هتل‌ها، کامیون‌های مواد غذایی، مؤسسات، محل‌های کاری (کافه تریای مدرسه یا کارخانه)، از جمله خرده فروشی با آماده‌سازی در محل (به عنوان مثال، مرغ جوجه گردان). شامل گرم کردن مجدد غذا، پذیرایی مناسبی^۲ و قهوه‌فروشی‌ها می‌شود.</p>		کترینگ/خدمات غذا	کترینگ/خدمات غذا

1-Food grade
2-Event catering

جدول الف-۱- گروه‌های زنجیره غذایی (ادامه)

مثال‌هایی از فعالیت‌های مشمول	زیرگروه		گروه		خوشه ^a
انبارش و ارائه محصولات نهایی به مشتریان و مصرف کنندگان (خرده فروشی‌ها، مغازه‌ها، عمده‌فروشان). شامل فعالیت‌های فراوری جزئی، به عنوان مثال، برش دادن، تقسیم‌بندی و حرارت‌دهی مجدد می‌شود.	خرده فروشی / فروش کلی	ج ۱	تجارت، خرده فروشی و تجارت الکترونیک	ج	خرده فروشی، حمل و نقل و انبارش
خرید و فروش محصولات به حساب خود بدون نگهداری فیزیکی یا به-عنوان نماینده دیگران از هر قلم محصولی که وارد زنجیره غذایی می‌شود.	واسطه‌گری / تجارت	ج ۲			
تجهیزات انبارش و وسایل نقلیه توزیع برای غذای فسادپذیر انسان و حیوان در جایی که در آن یکپارچگی دما باید حفظ شود. تجهیزات انبارش و وسایل نقلیه توزیع برای غذای انسان و حیوان پایدار در دمای محیط. برچسب گذاری مجدد/ بسته بندی مجدد به غیر از محصولات در محیط باز. تجهیزات انبارش و وسایل نقلیه توزیع برای مواد بسته‌بندی غذا.			خدمات حمل و نقل و انبارش	چ	
خدمات ارائه شده مربوط به تولید ایمن غذای انسان و حیوان شامل تأمین آب، کنترل آفات، خدمات نظافت و دفع زباله.			خدمات	ح	خدمات جانبی
تولید مواد بسته‌بندی در تماس با غذای انسان، خوراک و غذای حیوان. ممکن است شامل بسته‌بندی تولید شده در محل جهت استفاده در فراوری باشد.			تولید مواد بسته بندی	خ	مواد بسته‌بندی
تجهیزات برای غذا، خوراک حیوان یا فرآیند بسته‌بندی، دستگاه‌های فروش خودکار ^۱ ، تجهیز آشپزخانه، تجهیزات فراوری، فیلترها، طراحی بهداشتی تجهیزات و امکانات.			تجهیزات	د	تجهیزات جانبی
تولید کمک فرآیندهای غذای انسان و حیوان، افزودنی‌ها (مانند طعم دهنده‌ها، ویتامین‌ها) گازها و مواد معدنی تولید محیط‌های کشت زیستی ^۳ و آنزیم‌ها			شیمیایی و بیوشیمیایی	ذ	زیستی ^۱ / شیمیایی ^۲
^a از خوشه‌ها می‌توان برای دامنه فعالیت تأیید صلاحیت نهادهای گواهی‌کننده تأیید صلاحیت شده و نهادهای تأیید صلاحیت ناظر بر نهادهای گواهی‌کننده استفاده کرد. یادآوری - «فاسد شدنی» را می‌توان به‌عنوان یک نوع یا شرایطی از غذا در نظر گرفت که می‌تواند فاسد شود و باید در محیطی با دمای کنترل شده نگهداری شود.					

1 - Vending Machines

2- Bio/chemical

3 -Bio-cultures

پیوست ب

(الزامی)

کمینه مدت زمان انجام ممیزی

ب-۱ الزامات نتایج ممیزی

مدت زمان ممیزی باید برای دستیابی به نتایج ممیزی زیر توجیه شود:

الف- اجرای اثربخش (چنانچه شناسایی و انتخاب مجاز باشد) مدیریت مخاطرات ایمنی غذایی را ارزیابی می کند (این ارزیابی، شامل تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP)^۱ و برنامه های پیش نیازی ویژه (PRPs) است) که توسط طرح تعریف شده است؛

ب- مدیریت اثربخش فرآیندهای مرتبط با یکدیگر در سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را ارزیابی می کند؛

پ- توانایی سیستم را برای برآوردن الزامات قانونی و نظارتی قابل اجرا، ارزیابی می کند؛

ت- استفاده سازمان از یک رویکرد اثربخش مبتنی بر ریسک برای محصولات، فرآیندها و مدیریت تغییر را ارزیابی می کند؛

ث- ارزیابی می کند که آیا الزامات طرح و سازمان، در صورت وجود، برآورده شده است؛

ج- تأیید می کند که دامنه گواهی نامه با فعالیت های سازمان مناسب است و نمونه برداری ممیزی، معرف کل سازمان است.

ب-۲ تعیین مدت زمان انجام ممیزی

در تعیین مدت زمان انجام ممیزی، نهاد گواهی کننده باید در میان موارد دیگر، جنبه های زیر را مد نظر قرار دهد:

الف- الزامات استانداردها یا طرح های مربوطه که ممکن است در مدت زمان ممیزی، یا علاوه بر آن، منظور شود؛

ب- گروه ها و زیرگروه هایی که در جدول الف-۱ آورده شده است (اگر دامنه فعالیت سازمان بیشتر از یک گروه را در برمی گیرد، محاسبه مدت زمان انجام ممیزی باید طبق بالاترین مدت زمان انجام ممیزی پایه توصیه شده، در نظر گرفته شود)؛

1 - hazard analysis and critical control points

پ- پیچیدگی فعالیت‌های مشتری (به‌عنوان مثال تعداد محصول و انواع فرآیند، تعداد خطوط تولید، تعداد کارکنان یا نوع و تنوع وظایفی که بر ایمنی مواد غذایی تاثیر می‌گذارد، توسعه محصول، آزمون آزمایشگاهی درون سازمانی^۱، بهداشت) و سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی آن؛
ت- مخاطرات وابسته به محصولات، فرآیندها و خدمات سازمان؛
ث- زمینه قانونی و نظارتی؛

ج- هرگونه برون‌سپاری فعالیت‌هایی که در دامنه فعالیت گواهی‌کردن آورده شده است؛

چ- بلوغ و اثربخشی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، نوع ممیزی (به‌عنوان مثال ممیزی اولیه، مراقبتی، بدون اطلاع قبلی، پیگیری^۲) و نتایج ممیزی‌های قبلی؛

ح- اندازه محل فعالیت، زیرساخت و تعداد محل‌های فعالیت، موقعیت جغرافیایی و فصلی آن‌ها؛

خ- ملاحظات مربوط به چند محل فعالیت؛

د- آیا ممیزی‌ها ترکیبی، مشترک یا یکپارچه^۳ هستند؛

ذ- روش ارائه ممیزی (به‌عنوان مثال، فناوری اطلاعات و ارتباطات و میزان استفاده از آن)؛

ر- سطح کنترل متمرکز سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی؛

ز- سطح خودکارسازی (اتوماسیون)، سیستم‌های تولید بسته، استفاده از فناوری، مکانیزاسیون و فشردگی کار؛

ژ- هرگونه نیازهای زبانی یا تفسیری.

ب-۳ محاسبه کمینه مدت زمان انجام ممیزی

ب-۳-۱ کلیات

ممیزی‌های سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، باید با استفاده از الزامات پیوست‌های الف و ب، محاسبه کمینه مدت زمان انجام ممیزی ارائه شده در زیربند ب-۳-۲ را برآورده کند. طرح‌های سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ممکن است گروه‌های خود و محاسبات مدت زمان انجام ممیزی را بیش از آنچه که در پیوست ب مشخص شده است، طراحی کنند. نهاد گواهی‌کننده، باید از گروه‌بندی طرح و محاسبات مدت زمان انجام ممیزی ارجاع داده شده در الزامات پیوست‌های الف و ب پیروی کند. کمینه مدت زمان انجام ممیزی، شامل مرحله ۱ و مرحله ۲ گواهی‌کردن اولیه می‌باشد.

1-In-house
2-Follow-up
3-Integrated

هنگام تعیین تعداد کارکنان دخیل در هر جنبه‌ای از ایمنی غذا، این تعداد باید به صورت تعداد کارکنان معادل تمام وقت^۱ بیان شود. هنگامی که یک سازمان، کارکنان را در شیفت‌ها مستقر می‌کند و محصولات و/یا فرآیندها مشابه هستند، تعداد کارکنان معادل تمام وقت براساس کارکنان در شیفت اصلی (شامل کارگران فصلی)، به اضافه کارکنان بخش های غیر از تولید که بر ایمنی مواد غذایی اثرگذار هستند، محاسبه می‌شود.

در موارد شیفت‌ها یا فرآیندهای بسیار تکراری غیر معمول، می‌توان کاهش منسجم و مداوم را براساس شرکت به شرکت، در محدوده دامنه فعالیت گواهی کردن اعمال کرد. تعیین و توجیه آن، باید توسط نهاد گواهی کننده ثبت شود.

مدت زمان انجام ممیزی، شامل زمان طرح‌ریزی ممیزی، آمادگی و تدارک ممیزی، مسافرت به و از محل فعالیت، فعالیت‌های پیگیری ممیزی در صورت دارا بودن عدم انطباق‌ها، یا عضو (اعضای) تیم که به‌عنوان ممیز تعیین نشده است (به‌عنوان مثال: کارشناسان فنی، مترجمان، تفسیرکنندگان، ناظران و ممیزان در حین آموزش و گزارش‌نویسان) نمی‌شود. در مواردی که مالک یک طرح، قوانین خود را برای تعیین مدت زمان ممیزی ایجاد کرده است، نتیجه قوانین طرح، مشروط بر این که قوانین مذکور کمتر از قوانین مورد نیاز ذکر شده در این پیوست به‌عنوان کمینه مشترک نباشد، باید اعمال شود.

ب-۳-۲ محاسبه مدت زمان انجام ممیزی اولیه

کمینه مدت زمان انجام ممیزی گواهی کردن اولیه برای نهاد گواهی کننده سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، باید به صورت D_S که برحسب روزها بیان می‌شود، آورده شود. این زمان با در نظر گرفتن جدول ب-۱ با استفاده از فرمول زیر محاسبه می‌شود:

$$D_S = (T_D + T_H + T_{FTE}) \quad (\text{ب-۱})$$

که در آن:

D_S کل مدت زمان انجام ممیزی؛

T_D مدت زمان انجام ممیزی محل فعالیت اصلی برای (زیر) گروه و دامنه فعالیت گواهینامه (شامل بررسی HACCP)، برحسب روز؛

T_H تعداد روزهای ممیزی برای بررسی HACCP اضافی؛

T_{FTE} تعداد روزهای ممیزی هر تعداد از کارکنان FTE است.

1- Full-time equivalent (FTE)

جدول ب-۱- متغیرهای مربوط به محاسبه کمینه مدت زمان انجام ممیزی

عدد موثر FTE T_{FTE}	تعداد روزهای ممیزی برای هر بررسی HACCP اضافی T_H	مدت زمان انجام ممیزی محل فعالیت اصلی، برحسب روزهای ممیزی T_D	گروه یا زیرگروه
	۰٫۲۵	۱٫۰	الف ۱
	۰٫۲۵	۱٫۰	الف ۲
	۰٫۲۵	۱٫۰	ب ۱
	۰٫۲۵	۱٫۰	ب ۲
	۰٫۲۵	۱٫۰	ب ۳
	۰٫۵۰	۲٫۰	پ ۰
۰ تا ۵ = ۰	۰٫۵۰	۲٫۰	پ ۱
۰٫۵ تا ۴۹ = ۰٫۵	۰٫۵۰	۲٫۰	پ ۲
۵۰ تا ۹۹ = ۱٫۰	۰٫۵۰	۲٫۰	پ ۳
۱۰۰ تا ۱۹۹ = ۱٫۵	۰٫۵۰	۲٫۰	پ ۴
۲۰۰ تا ۴۹۹ = ۲٫۰	۰٫۵۰	۱٫۰	ت
۵۰۰ تا ۹۹۹ = ۲٫۵	۰٫۵۰	۱٫۵	ث
۳ = ۱۰۰۰ >	۰٫۵۰	۱٫۰	ج ۱
	۰٫۵	۱٫۰	ج ۲
	۰٫۲۵	۱٫۵	چ
	۰٫۲۵	۱٫۵	ح
	۰٫۵۰	۱٫۵	خ
	۰٫۵۰	۱٫۵	د
	۰٫۵	۲٫۰	ذ

اگر چندین گروه یا زیرگروه وجود داشته باشد، از گروه یا زیرگروه با بالاترین مقدار T_D برای تعیین D_S استفاده کنید. از فاکتورهای ترکیبی (بررسی HACCP و FTE) برای همه گروه‌ها/زیرگروه‌ها هنگام محاسبه مدت زمان انجام ممیزی باید استفاده شود.

زمانی که الزامات طرح، سایر عناصر مرتبط باهم (مانند عملیات کشاورزی خوب^۱، علوم زراعی) ممیزی شده در رابطه با سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی را در برمی‌گیرد، این موارد باید در کمینه مدت زمان انجام ممیزی در نظر گرفته شوند.

مدت زمان انجام ممیزی حاصل، با استفاده از عوامل مندرج در پیوست ب-۲ و جدول ب-۱ باید توجیه و مستند شود.

کمینه ۵۰٪ از کل مدت زمان انجام ممیزی، باید صرف ممیزی طرح‌ریزی عملیاتی ایمنی مواد غذایی و اجرای برنامه‌های پیش‌نیازی ویژه و اقدامات کنترلی شود.

یادآوری ۱- طرح‌ریزی عملیاتی ایمنی مواد غذایی، شامل فعالیت‌های مربوط به توسعه سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، آموزش، ممیزی داخلی، بازنگری مدیریت و بهبود نمی‌شود.

در شرایطی که سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی با سیستم مدیریت مرتبط دیگر یا سیستم ایمنی مواد غذایی^۲ یکپارچه شده است، کاهش در مدت زمان انجام ممیزی امکان‌پذیر است. مدت زمان انجام ممیزی ترکیبی، باید به شرح زیر تعیین و مستند شود:

- برای هر طرح به‌طور مجزا زمان ممیزی را محاسبه کنید (شامل محدودیت‌های طرح و کاهش‌های مجاز)؛

- طول مدت زمان انجام ممیزی‌ها را با یکدیگر جمع کنید؛

- درجه کاهش را با در نظر گرفتن بیشینه ۲۰٪ کاهش که می‌تواند در ممیزی ترکیبی انجام شود، تعیین کنید. محدوده کاهش براساس یکپارچگی، ۰٪ تا ۲۰٪ می‌باشد که توسط سطح یکپارچه‌سازی استراتژی کلی کسب‌وکار، بازنگری‌های مدیریت، رویکرد خط مشی، اهداف، سیستم‌ها، فرآیندها، ممیزی‌های داخلی و اقدام اصلاحی موثر برای جلوگیری از رخداد مجدد تعیین می‌شود.

یادآوری ۲- «سیستم مدیریت مربوط» به معنی کیفیت یا سیستم ایمنی مواد غذایی است که فرآیندها، محصولات و خدمات یکسان را در برمی‌گیرد.

انحرافات از جدول ب-۱ را می‌توان توسط شاخص‌هایی مانند بلوغ سیستم مدیریت، دانش قبلی از فرآیندها و سیستم‌های مشتری (به‌عنوان مثال، قبلاً توسط همان نهاد گواهی‌کننده برای طرح مختلف گواهی شده است)،

1- Good Agricultural Practice (GAP)

2- Food Safety System (FSS)

آمادگی مشتری (به‌عنوان مثال: قبلاً توسط یک طرح شخص ثالث گواهی شده است) و سطح بالای اتوماسیون، توجیه کرد. انحرافات مذکور باید مستند شود.

ب-۳-۳ گواهی کردن چند- محل فعالیت

مدت زمان انجام ممیزی محل فعالیت دارای وظایف مرکزی، باید برابر با D_S یا بزرگتر از D_S باشد.

مدت زمان انجام ممیزی محل فعالیت برای هر محل ممیزی شده، باید برابر یا بزرگتر از نصف D_S برای آن محل فعالیت باشد.

ب-۳-۴ محاسبه کمینه زمان ممیزی مراقبتی و گواهی مجدد

کمینه زمان ممیزی مراقبتی، نباید کمتر از یک سوم زمان ممیزی گواهی کردن اولیه باشد، با کمینه یک روز ممیزی (۰/۵ روز ممیزی برای گروه‌های الف و ب).

کمینه زمان ممیزی گواهی مجدد، نباید کمتر از دو سوم زمان ممیزی گواهی کردن اولیه باشد، با کمینه یک روز ممیزی (۰/۵ روز ممیزی برای گروه‌های الف و ب).

پیوست پ

(الزامی)

دانش و مهارت‌های مورد نیاز سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی برای تعیین شایستگی

پ-۱ کلیات

جدول پ-۱، دانش و مهارت‌هایی را که یک نهاد گواهی‌کننده باید برای کارکردهای خاص گواهی‌کردن تعریف کند، مشخص می‌سازد. «X» نشان می‌دهد که نهاد گواهی‌کننده باید معیار و عمق دانش و مهارت‌ها را تعریف کند.

جدول پ-۱- جدول دانش و مهارت‌ها

کارکردهای گواهی‌کردن			دانش و مهارت‌ها
بازنگری گزارشات ممیزی و تصمیم‌گیری های گواهی کردن	ممیزی و رهبری تیم ممیزی	راهبری بازنگری درخواست برای تعیین شایستگی تیم ممیزی مورد نیاز، به منظور انتخاب اعضای تیم ممیزی و تعیین زمان ممیزی	
		X	<p>۱. توانایی به کار بستن الزامات بازنگری درخواست در این استاندارد، قوانین طرح خاص و روش‌های اجرایی نهاد گواهی‌کننده شامل:</p> <ul style="list-style-type: none"> - دسته‌بندی سازمان در داخل گروه و زیرگروه‌های غذایی مطابق با پیوست الف؛ - تعیین پیچیدگی فعالیت‌های سازمان؛ - نمونه‌برداری از چند محل فعالیت؛ - محاسبه طول مدت زمان انجام ممیزی^a.

جدول پ-۱- جدول دانش و مهارت‌ها (ادامه)

کارکردهای گواهی کردن			دانش و مهارت‌ها
بازنگری گزارشات ممیزی و تصمیم‌گیری های گواهی کردن	ممیزی و رهبری تیم ممیزی	راهبری بازنگری درخواست برای تعیین شایستگی تیم ممیزی مورد نیاز، به منظور انتخاب اعضای تیم ممیزی و تعیین زمان ممیزی	
X	X	X	۲. توانایی شناسایی و تعیین شاخص‌های مربوط به گروه‌های زنجیره غذایی (با ارجاع به جدول الف-۱) و سازمان، شامل: - برنامه های پیش‌نیازی ویژه؛ - مخاطرات ایمنی مواد غذایی؛ - الزامات قانونی و نظارتی؛ - هر عامل فصلی خاص مربوط به سازمان و گروه غذایی آن یا محصولات؛ - رسوم اجتماعی و فرهنگی خاص مربوط به گروه‌ها و نواحی جغرافیایی مورد ارزیابی - شاخص‌های ویژه مورد نیاز برای ممیزی سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، فرآورده غذایی، فرآیند یا خدمت.
X	X	X	۳. توانایی شناسایی شایستگی‌های مورد نیاز ممیزی برای گروه‌ها و زیرگروه‌ها مطابق با جدول الف-۱ و روش‌های اجرایی نهاد گواهی‌کننده.
X	X		۴. توانایی به‌کارگیری اصول، شیوه‌ها و روش‌های عمومی ممیزی، همان‌گونه که در این استاندارد مشخص شده است، کافی برای انجام ممیزی‌های گواهی‌کردن و ارزیابی فرآیندهای ممیزی داخلی.
	X		۵. توانایی انجام و مدیریت یک ممیزی برای دستیابی به اهداف ممیزی در چارچوب زمانی توافق شده. برای رهبر تیم، در صورت لزوم توانایی تسهیل جلسات به منظور تبادل موثر اطلاعات و توانایی تعیین تکلیف و واگذاری مجدد.
X	X		۶. دانش واژه‌شناسی، شیوه‌ها و فرآیندهای مشترک در یک بخش کسب و کار سازمان به حد کفایت برای درک انتظارات آن بخش در زمینه استاندارد/طرح یا دیگر مستندات قانونی.

جدول پ-۱- جدول دانش و مهارت‌ها (ادامه)

کارکردهای گواهی کردن			دانش و مهارت‌ها
بازنگری گزارشات ممیزی و تصمیم-گیری های گواهی کردن	ممیزی و رهبری تیم ممیزی	راهبری بازنگری درخواست برای تعیین شایستگی تیم ممیزی مورد نیاز، به منظور انتخاب اعضای تیم ممیزی و تعیین زمان ممیزی	
X	X		۷. دانش انواع سازمان‌های عمومی ، اندازه، حکمرانی، ساختار و رویه‌های کاری، سیستم‌های داده و اطلاعات، سیستم‌های مستندسازی و فناوری اطلاعات.
	X		۸. آگاهی از نقش و تأثیر رهبری سازمان و توانایی ارزیابی این‌که آیا مدیریت ارشد سازمان تحت ممیزی تعهد خود را به سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، تأمین منابع کافی و دستیابی به نتایج مورد نظر نشان می‌دهد.
X	X		۹. توانایی کافی به‌کارگیری مستندات قانونی مشخص شده به منظور گواهی کردن برای تعیین مناسب بودن دامنه فعالیت و مدت زمان انجام ممیزی و پیاده‌سازی موثر طرح/ استاندارد و تطابق با الزامات.
	X	X	۱۰. دانش کافی مربوط به انواع محصولات یا فرآیندهای یک مشتری برای درک این‌که چگونه یک سازمان می‌تواند عمل کند، و چگونه سازمان می‌تواند الزامات استاندارد/طرح یا مستندات قانونی دیگر را اعمال کند.
X	X		۱۱. توانایی شناسایی ^b : - مخاطرات بیولوژیکی؛ - مخاطرات شیمیایی؛ - مخاطرات فیزیکی؛ - حساسیت‌زاها؛ - الزامات برچسب‌گذاری ایمنی مواد غذایی؛ مقررات ایمنی مواد غذایی مربوط به گروه‌های زنجیره غذایی (به پیوست الف مراجعه کنید) و مکانیسم‌های کنترل شناخته شده آن‌ها. توانایی ارزیابی ظرفیت سازمان برای شناسایی و برآورده کردن الزامات مقررات مربوط به ایمنی مواد غذایی (کشور تولید کننده/کشور مقصد) و الزامات برچسب گذاری.

جدول پ-۱- جدول دانش و مهارت‌ها (ادامه)

کارکردهای گواهی کردن			دانش و مهارت‌ها
بازنگری گزارشات ممیزی و تصمیم‌گیری های گواهی کردن	ممیزی و رهبری تیم ممیزی	راهبری بازنگری درخواست برای تعیین شایستگی تیم ممیزی مورد نیاز، به منظور انتخاب اعضای تیم ممیزی و تعیین زمان ممیزی	
X	X		<p>۱۲. توانایی به‌کارگیری اصول ایمنی مواد غذایی، HACCP، ارزیابی خطر و تجزیه و تحلیل خطر در (زیر)گروه زنجیره غذایی^b.</p> <p>توانایی به‌کارگیری الزامات طرح شامل موارد زیر:</p> <ul style="list-style-type: none"> - فرآیندهای برون‌سپاری شده؛ - پدافند غیر عامل^۱ در صنایع غذایی؛ - تقلبات غذایی. <p>(الزامات مذکور محدود به موارد فوق نمی‌شود).</p>
	X		<p>۱۳. توانایی به‌کارگیری رویه‌های (زیر)گروه زنجیره مواد غذایی و واژگان مربوط به:</p> <ul style="list-style-type: none"> - روابط زنجیره غذایی؛ - بهترین رویه با توجه به برنامه‌های پیش-نیازی ویژه و اقدامات کنترلی؛ - فرآیندهای متداول زنجیره مواد غذایی؛ - فناوری‌های تولید و اصطلاحات فرآیند؛ - تجهیزات مشترک؛ - طراحی تأسیسات؛ - انواع و ویژگی‌های بسته‌بندی؛ - اسامی و اصطلاحات میکروبیولوژیکی؛ - اسامی و اصطلاحات شیمیایی؛ - رویه‌های آزمایشگاهی خوب؛ - واژه‌شناسی بومی.

جدول پ-۱- جدول دانش و مهارت‌ها (ادامه)

کارکردهای گواهی کردن			دانش و مهارت‌ها
بازنگری گزارشات ممیزی و تصمیم‌گیری های گواهی کردن	ممیزی و رهبری تیم ممیزی	راهبری بازنگری درخواست برای تعیین شایستگی تیم ممیزی مورد نیاز، به منظور انتخاب اعضای تیم ممیزی و تعیین زمان ممیزی	
X	X		۱۴. درک سازمان و مسئولیت‌های آن برای ارتباطات خارجی ^b . درک ساختارهای سازمانی، فرهنگ‌ها و روش‌های ارتباطی. توانایی ارزیابی این‌که آیا سازمان اهداف ارتباطی مورد نیاز را برآورده می‌کند؟
X			۱۵. توانایی ارزیابی گزارشات ممیزی، مستندسازی اقدامات اصلاحی و دیگر اطلاعات مورد نیاز برای تصمیم‌گیری در مورد گواهی کردن.
X	X	X	۱۶. توانایی برقراری ارتباط مؤثر برای انجام وظایف خود در فرآیند گواهی کردن. برای اعضای تیم ممیزی، توانایی برقراری ارتباط مؤثر با اشخاص در هر سطحی از سازمان، از جمله مدیریت عالی، با استفاده از الفاظ، عبارات و گفتار مناسب.
X	X	X	۱۷. توانایی خواندن و نوشتن برای انجام وظایف خود در فرآیند گواهی کردن. برای اعضای تیم ممیزی، توانایی خواندن و نوشتن با سرعت، دقت و درک کافی برای ضبط، یادداشت‌برداری و ارتباط مؤثر یافته‌ها و نتایج ممیزی.
	X		۱۸. توانایی ارائه یافته‌های ممیزی و نتایج به گونه‌ای که به‌آسانی قابل درک باشد. برای ارائه در یک جلسه عمومی (به‌عنوان مثال، جلسه اختتامیه) یافته‌های ممیزی، نتیجه‌گیری و توصیه‌های مناسب برای شنوندگان.
	X		۱۹. توانایی مصاحبه برای کسب اطلاعات مرتبط به عملکرد آنها در فرآیند گواهی کردن. توانایی مصاحبه با پرسش‌سوال‌ها و فرمول‌بندی شده و گوش دادن برای درک و ارزیابی پاسخ‌ها.

^a برای رهبر تیم، توانایی درک اصول محاسبه مدت زمان انجام ممیزی به منظور آگاه کردن نهاد گواهی کننده در صورت مشاهده تغییر قابل توجه.

^b انتظار نمی‌رود که وظیفه تصمیم‌گیری در مورد گواهی کردن به شایستگی مخصوص به گروه زنجیره غذایی نیاز داشته باشد.

پیوست ت

(آگاهی دهنده)

راهنمای کارکردهای عمومی گواهی کردن

ت-۱ کلیات

این پیوست، راهنمای مفیدی را برای نهاد گواهی کننده در مورد بسیاری از کارکردهای گواهی کردن شناسایی شده در پیوست الف استاندارد ملی ایران- ایزو- آی ای سی شماره ۱-۱۷۰۲۱ ارائه می کند که توصیه می شود برای آن ها معیارهای شایستگی برای کارکنان دخیل در ممیزی و گواهی کردن سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی تعیین شود.

ت-۲ بازنگری درخواست

- تعیین کنید که آیا گواهی نامه پیشنهادی (قرارداد) با دامنه فعالیت نهاد گواهی کننده مطابقت دارد (به- عنوان مثال تأیید صلاحیت، مجوز قانونی).
- تعیین کنید آیا موضوعات خاصی برای در نظر گرفتن وجود دارد (موضوعات خاص محلی، صنعتی، قانونی، سازمانی و غیره).
- تعیین کنید آیا موضوعات مربوط به چند- محل فعالیت وجود دارد.
- تعیین کنید آیا موضوعات مربوط به فصلی بودن وجود دارد.
- مدت زمان انجام ممیزی یا مدت زمان انجام ممیزی ترکیبی یا یکپارچه را محاسبه کنید.
- یک توافق نامه/ قرارداد برای گواهی کردن ایجاد کنید.
- توافق نامه/ قرارداد برای گواهی کردن را با مشتری نهایی کنید.

ت-۳ انتخاب تیم ممیزی

- نیازهای منابع را تعیین کنید (به عنوان مثال، شایستگی ها، تعداد ممیزان بر اساس مدت زمان انجام ممیزی و تعداد گروه ها، کارشناسان فنی، مترجمان).
- تعیین کنید آیا منابع متبحر (به عنوان مثال، ممیزان، کارشناسان فنی) در دسترس می باشند.
- انتخاب منبع (به عنوان مثال ممیز) را از نظر بی طرفی بازنگری کنید.

ت-۴ طرح ریزی فعالیت های ممیزی

- دامنه فعالیت ممیزی را تأیید کنید.
- تاریخچه تجهیزاتی را که باید ممیزی شوند، بازنگری کنید.

- نیازهای منابع را تأیید کنید.
- برنامه‌های سفر را تأیید کنید.
- استراتژی و روش شناسی ممیزی را تدوین یا تأیید کنید.
- وظایف، مسئولیت‌ها و فعالیت‌های تیم ممیزی را تعیین کنید.
- طرح ممیزی شامل طرح نمونه‌برداری را تدوین کنید.
- تدارکات^۱ ممیزی را بازنگری کنید.
- نتایج هرگونه ممیزی‌های قبلی و اقدامات اصلاحی را در نظر بگیرید.
- هرگونه الزامات قانونی را در نظر بگیرید.
- جلسات تیم ممیزی را برنامه‌ریزی کنید.

ت-۵ ممیزی

ت-۵-۱ انجام بازنگری مدارک

- مدارک برنامه را فراهم کنید.
- مدارک را بر اساس الزامات بازنگری کنید.
- سیستم مدیریت سازمان را تأیید کنید.
- برآورده شدن الزامات به وسیله مدارک سازمان و شناسایی عدم انطباق‌ها را تصدیق کنید.
- مسیرهای تحقیق را برای ممیزی مرحله ۲ ایجاد کنید.
- آمادگی را برای ممیزی مرحله ۲ تأیید کنید.

ت-۵-۲ برگزاری جلسه افتتاحیه

- دامنه فعالیت گواهی‌نامه را تأیید کنید.
- معیارهای ممیزی/ روش شناسی را بازنگری کنید و نتیجه را تشریح کنید (به‌عنوان مثال ممیزی به- صورت نمونه‌برداری، رویکرد فرآیندی).
- راه‌های ارتباطی را ایجاد کنید.
- راهنماها/ همراهان را شناسایی کنید.
- روش گزارش‌دهی را تأیید کنید.
- الزامات ایمنی و امنیت غذایی را شناسایی کنید.
- طرح ممیزی را تأیید کنید.
- زمان جلسه اختتامیه را دوباره اعلام کنید.
- سوابق جلسه را کامل کنید.

ت-۵-۳ جمع‌آوری و تأیید اطلاعات

- نمودار^۱ فرآیند را تصدیق کنید.
- اثربخشی اجرای فرآیندها و اقدامات کنترلی را ارزیابی کنید.
- اثربخشی اقدامات اصلاحی عدم انطباق‌ها/ کاستی‌های قبلی را تصدیق کنید.
- ممیزی با رویکرد فرآیندی را اجرا کنید.

ت-۵-۴ آمادگی برای جلسه اختتامیه

- یک جلسه مقدماتی با تیم ممیزی (در صورت لزوم) برگزار کنید.
- یافته‌های ممیزی را تحلیل کرده و آن‌ها را با الزامات مقایسه کنید.
- تکمیل طرح ممیزی را تأیید کنید.
- هرگونه عدم انطباق و فرصت‌های بهبود را گروه‌بندی، بازنگری و نهایی کنید و آنها را به فرآیند و سیستم مربوط کنید.
- گزارش مقدماتی ممیزی را آماده کنید.

ت-۵-۵ برگزاری جلسه اختتامیه

- یافته‌های ممیزی (عدم انطباق‌ها و/یا فرصت‌های بهبود) را ارائه و بازنگری کنید.
- برآورده شدن اهداف ممیزی را تأیید کنید.
- بازخورد مثبت ارائه دهید.
- گام‌های بعدی را تشریح کنید (به‌عنوان مثال فرآیندهای پس از ممیزی، جدول زمانی تصمیم‌گیری در مورد گواهی کردن).
- تأییدیه عدم انطباق‌ها را به صورت مکتوب دریافت کنید.
- سوابق جلسه را کامل کنید.

ت-۵-۶ گزارش ممیزی

- یافته‌ها (به‌عنوان مثال، عدم انطباق‌ها و فرصت‌های بهبود) را در برابر الزامات استاندارد گواهی‌نامه توصیف کنید.
- نظرات مربوط به شایستگی و انطباق را در گزارش بگنجانید.
- نتایج ممیزی نهایی را تشریح کنید.
- در مورد اثربخشی اقدامات اصلاحی (در صورت لزوم) قضاوت کنید.
- گزارش ممیزی را نهایی کنید.

ت-۵-۷ انجام فعالیت‌های پس از ممیزی

- گزارش ممیزی را تحویل دهید.
- در مورد هرگونه اطلاعات مربوط به زمان‌بندی حل عدم انطباق تبادل نظر کنید.
- هرگونه شرایط غیرمعمول که در طول ممیزی رخ داده است را گزارش کنید.
- مناسب بودن اقدامات اصلاحی را بررسی کنید.
- الزامات را برای تصدیق اقدامات اصلاحی تعیین کنید.
- اثربخشی انجام اقدامات اصلاحی را تصدیق کنید.
- در صورت لزوم، هرگونه تعدیل لازم در برنامه ممیزی را گزارش کنید.

ت-۶-۶ تصمیم‌گیری برای گواهی کردن

- گزارش و سایر اطلاعات مرتبط لازم برای تصمیم‌گیری در مورد گواهی کردن را بررسی کنید.
- با تیم ممیزی در مورد یافته‌های ممیزی (در صورت لزوم) تعامل داشته باشید.
- در مورد ممیزی انجام شده (در صورت لزوم)، مشکلات را به همراه تیم ممیزی حل کنید.
- تعیین کنید آیا شواهد موجود، موضوعات گواهی کردن را پشتیبانی می‌کند.
- تصمیم را مستند کنید.
- بازخورد به تیم ممیزی (در صورت لزوم) ارائه دهید.

ت-۷-۷ توسعه شایستگی‌های حرفه‌ای

ت-۷-۱-۷ شناسایی نیازهای توسعه‌ای

- ممیزی؛
- فنی؛
- سیستم‌های مدیریت؛
- مهارت‌ها.

ت-۷-۲-۷ گسترش شایستگی

- در فعالیت‌های توسعه حرفه‌ای شرکت کنید.
- در فعالیت‌های کالیبراسیون ممیز دیگر یا نهاد گواهی‌کننده شرکت کنید.
- فعالیت‌های خودآموزی یا آموزشی انجام دهید.

کتابنامه

[1] ISO 9000, Quality management systems — Fundamentals and vocabulary

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۹۰۰۰: سال ۱۳۹۶، سیستم‌های مدیریت کیفیت- مبانی و واژگان، با استفاده از استاندارد ISO 9000:2015 تدوین شده است.

[2] ISO 9001, Quality management systems — Requirements

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۹۰۰۱: سال ۱۳۹۶، سیستم‌های مدیریت کیفیت- الزامات، با استفاده از استاندارد ISO 9001:2015 تدوین شده است.

[3] ISO 10002, Quality management — Customer satisfaction — Guidelines for complaints handling in organizations

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۱۰۰۰۲: سال ۱۳۹۷، مدیریت کیفیت- رضایت مشتری- راهنمایی‌هایی برای رسیدگی به شکایت‌ها در سازمان‌ها، با استفاده از استاندارد ISO 10002:2018 تدوین شده است.

[4] ISO 14001, Environmental management systems — Requirements with guidance for use

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۱۴۰۰۱: سال ۱۳۹۷، سیستم‌های مدیریت زیست محیطی- الزامات همراه با راهنمای استفاده، با استفاده از استاندارد ISO 14001:2015 تدوین شده است.

[5] ISO 19011, Guidelines for auditing management systems

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۱۹۰۱۱: سال ۱۳۹۲، رهنمودهایی برای ممیزی سیستم‌های مدیریت، با استفاده از استاندارد ISO 19011:2011 تدوین شده است.

[6] ISO/TS 22002 (all parts), Prerequisite programmes on food safety

یادآوری- مجموعه استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۹۶۳: برنامه‌های پیش نیاز برای ایمنی مواد غذایی، با استفاده از مجموعه استاندارد ISO/TS 22002 تدوین شده است.

[7] ISO 22003-2, Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو شماره ۲۲۰۰۳-۲: سال ۱۴۰۲، ایمنی مواد غذایی- قسمت ۲: الزامات نهادهای ارزیابی‌کننده و گواهی‌کننده محصولات، فرآیندها و خدمات، شامل ممیزی سیستم ایمنی مواد غذایی، با استفاده از استاندارد ISO 22003-2:2022 تدوین شده است.

[8] ISO/IEC 17024, Conformity assessment — General requirements for bodies operating certification of persons

یادآوری- استاندارد ملی ایران- ایزو-آی ای سی شماره ۱۷۰۲۴: سال ۱۳۹۳، ارزیابی انطباق- الزامات عمومی برای نهادهای گواهی‌کننده اشخاص، با استفاده از استاندارد ISO/IEC 17024:2012 تدوین شده است.

[9] ISO/IEC 17030, Conformity assessment — General requirements for third-party marks of conformity

یادآوری- استاندارد ملی ایران-ایزو-آی ای سی شماره ۱۷۰۳۰: سال ۱۴۰۳، ارزیابی انطباق- الزامات عمومی برای علائم انطباق شخص ثالث، با استفاده از استاندارد ISO/IEC 17030:2021 تدوین شده است.

[10] ISO/IEC 17065, Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services

یادآوری- استاندارد ملی ایران-ایزو-آی ای سی شماره ۱۷۰۶۵: سال ۱۳۹۲، ارزیابی انطباق- الزامات مربوط به نهادهای گواهی-کننده محصولات، فرآیندها و خدمات، با استفاده از استاندارد ISO/IEC 17065:2012 تدوین شده است.

[11] Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011

[12] Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Fourth Edition, 2009