

ԻՍՕ 22000

Ստանդարտների ազգային ինստիտուտը հավատարմագրված է որպես սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմին՝ իրականացնելու Հայաստանի Հանրապետության կազմակերպություններում սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման աշխատանքներ՝ համաձայն ԻՍՕ 22000:2005,, Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգեր. Մենդի շղթայում ընդգրկված կազմակերպություններին ներկայացվող պահանջներ,, ստանդարտի:

Սերտիֆիկացված սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգն անհրաժեշտ է կազմակերպության իրացման շուկայում սպառողների մոտ արտադրանքի որակի և սննդամթերքի անվտանգության նկատմամբ վստահության ստեղծման համար:

Սակայն, առաջադրված նպատակն իրականացնելիս, կազմակերպության ղեկավարը պետք է պատկերացնի, թե աշխատանքից ինչպիսի բացահայտ առավելություններ և ներքին ու արտաքին օգուտներ կարող է ստանալ: Օրինակ.

Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգը կազմակերպությանը տալիս է մի շարք ներքին օգուտներ.

- ԿՎՀԿԿ հիմքը համակարգային մոտեցումն է, որն ընդգրկում է սննդամթերքի անվտանգության չափանիշները կենսացիկլի բոլոր փուլերում՝ հումքի ստացումից մինչև վերջնական սպառողի կողմից սննդամթերքի օգտագործումը;
- կանխարգելիչ միջոցառումների իրականացում, այլ ոչ թե անհամապատասխան արտադրանքի ուղղման կամ ետ կանչման ուշացած գործողությունների իրականացում;
- սննդամթերքի անվտանգության ապահովման համար պատասխանատվության սահմանում;
- կրիտիկական գործընթացների անսխալ բացահայտում և դրանց վրա կազմակերպության հիմնական ռեսուրսների ու ջանքերի կենտրոնացում;
- արտադրության ընդհանուր ծավալում խոտանի բաժնեմասի իջեցման շնորհիվ նշանակալի տնտեսում;
- արտադրվող արտադրանքի անվտանգության հանդեպ փաստաթղթերով հիմնավորված վստահություն, որն առավել կարևոր է բողոքարկումների վերլուծության և դատական վեճերի ժամանակ;
- որակի կառավարման համակարգի (ԻՍՕ 9001:2008) ինտեգրման լրացուցիչ հնարավորություններ:

Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգը կազմակերպությանը տալիս է նաև մի շարք արտաքին առավելություններ.

- քարձրանում է սպառողների վստահությունը արտադրանքի հանդեպ,

- հնարավորություն է ստեղծվում դուրս գալ նոր, այդ թվում՝ միջազգային շուկաներ, ընդլայնել սպառման շուկաները,
- կարևոր տենդերներին մասնակցության ժամանակ լրացուցիչ առավելություններ՝ բարձրանում է արտադրանքի մրցունակությունը,
- կազմակերպությունը դառնում է ավելի գրավիչ ներդրողների համար,
- արտադրանքի կայուն որակի ապահովման հաշվին բողոքների նվազում,
- որակյալ և անվտանգ սննդամթերք արտադրողի հեղինակության ստեղծում:

Սերտիֆիկացման մարմնի աշխատակիցները որակավորված են որպես սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի աուդիտորներ:

Սննդամթերքի անվտանգության կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման աշխատանքների իրականացման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի ցանկ

Հայտ

Հարցաթերթիկ

Հայտի կից փաստաթղթերի ցանկ՝

- Ընկերության կանոնադրության պատճեն
- Պետոեգիստրի վկայականի պատճեն
- Ընկերության աշխատողների թիվ, վարչակազմակերպական կառուցվածք
- Ընկերության կառավարման համակարգերի գործընթացների սխեման

Կազմակերպության սննդամթերքի անվտանգության քաղաքականությունը,

ՄԱԿՀ նպատակները,

ՎՎՀԿԿ պլանը,

Նախապայմանային ծրագրեր (ՆՊԾ),

Հետևյալ ընթացակարգերը.

- Փաստաթղթերի նկատմամբ հսկողության սահմանում
- Գրառումների նկատմամբ հսկողության սահմանում
- Ղեկավարության կողմից իրականացվող վերլուծությունը
- Ուսուցման կառավարում
- Արտադրանքի բնութագրերը. Մատակարարի գնահատման կարգ
- Անհամապատասխանությունների հսկողություն. Պոտենցիալ վտանգավոր արտադրանքների տնօրինումը. Շրջանառությունից հանումը
- Մոնիթորինգի և չափումների հսկողությունը
- Ներքին աուդիտ: