

მენეჯმენტის სისტემები

ISO 50001:2011 ენერგო ეფექტურობის მენეჯმენტის სისტემა

ISO 50001 არის სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ შემუშავებული ნებაყოფლობითი სტანდარტი და აყალიბებს მოთხოვნებს და რეკომენდაციებს ენერგო - ეფექტურობის მენეჯმენტის სისტემის მიმართ (EnMS). იგი ეფუძნება სხვადასხვა ეროვნულ და რეგიონულ სტანდარტს.

ISO 50001 სტანდარტი წარმოადგენს სახელმძღვანელო დოკუმენტს საკონტროლო წერტილების დადგენის, გაზომვის, დოკუმენტირების, ენერგო - ეფექტურობის მდგომარეობის, აგრეთვე ახალი ენერგო - ეფექტური ტექნოლოგიების დანერგვის პრიორიტეტის შესახებ.

ვის შეუძლია გამოიყენოს ISO 50001 ?

ISO 50001 აყალიბებს სტრუქტურას ინდუსტრიული ფაბრიკა-ქარხნებისთვის; კომერციული, ინსტიტუციონალური და სახელმწიფო ობიექტების და ყველა სხვა ორგანიზაციისთვის, რათა მართონ ენერგია ეფექტურად.

ISO 27001 საინფორმაციო უსაფრთხოების სტანდარტი

ISO 27001 - საერთაშორისო სტანდარტი, მიზნად ისახავს უზრუნველყოს, რომ არსებობს ინფორმაციის კონფიდენციალურობის, მთლიანობის და მიღების შესაძლებლობის ადეკვატური კონტროლი, რათა უზრუნველყვოდ დაინტერესებული მხარეების ინფორმაციის დაცვა/უსაფრთხოება. დაინტერესებულ მხარეებში განიხილება კლიენტები, თანამშრომლები, სავაჭრო პარტნიორები და სხვა.

ვის შეუძლია გამოიყენოს ISO 27001 - ის შესაბამისი ინფორმაციული უსაფრთხოების მენეჯმენტის სისტემა ?

ნებისმიერ კომპანიას, რომელიც მართავს ინფორმაციას და სურს წარმოაჩინოს, რამდენად უსაფრთხოდ არის ეს ინფორმაცია მიღებული, მართული და განაწილებული.

ISO 22 000 სურსათის უვნებლობის მართვის სქემა

ISO 22 000 არის სტანდარტი, რომელიც დაგეხმარებათ მართოთ სურსათის უვნებლობა. ეს საერთაშორისო სტანდარტი ადგენს მოთხოვნებს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მიმართ, რაც მოიცავს ინტერაქტიულ კომუნიკაციას, სისტემის მენეჯმენტს, წინსაწარ საბაზისო პროგრამებს და HACCP ის პრინციპებს.

ISO 22 000 არის პირველი საერთაშორისო სტანდარტი, რომელიც შეუძლია გამოიყენოს სასურსათო ჯაჭვის ყველა მონაწილემ “ფერმიდან სუფრამდე“. მათ შორის არასაკვები

პროდუქტების მწარმოებელ და მომსახურების მიმწოდებელ კომპანიებს. როგორებიცაა დალაგება -დასუფთავება, მოწყობილობა-დანადგარების წარმოება და სატრანსპორტო კომპანიები. იგი წარმოაჩენს თქვენს ვალდებულებას-მართოთ სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული საფრთხეები და საჯაროდ/ღიად განაცხადოთ ამის შესახებ.

IFS სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემა

IFS სურსათის სტანდარტი არის სურსათის უვნებლობის გლობალური ინიციატივის (GFSI) მიერ აღიარებული სტანდარტი და გამოიყენება სურსათის მწარმოებლების აუდიტისთვის. იგი ფოკუსირდება სურსათის უვნებლობაზე და პროცესების და პროდუქტების ხარისხზე. IFS შემუშავებულია სურსათის მწარმოებელი კომპანიებისა და იმ კომპანიებისთვის, რომლებიც ახორციელებენ სასურსათო პროდუქტების შეფუთვას.

IFS გამოიყენება სურსათის წარმოების და შეფუთვის დროს დაბინძურების საფრთხის კონტროლისთვის. სტანდარტი მნიშვნელოვანია ნებისმიერი ტიპის სურსათის მწარმოებლების, განსაკუთრებით კი, სავაჭრო მარკის მფლობელებისთვის.

სტანდარტი ხელს უწყობს წარმოების და მარკეტინგის მიმართულებებს, მიმართონ თავიანთი ძალისხმევა ბრენდის უვნებლობისა და ხარისხისკენ.

ვის შეუძლია გამოიყენოს IFS?

IFS სტანდარტი შეუძლია გამოყენებულ იქნას სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ორგანიზაციის მიერ, რომლებსაც სურთ, მიაღწიონ ბრენდის მაღალ ხარისხს.

BRC Global Standards - სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემები

British Retail Consortium (BRC) სურსათის უვნებლობის გლობალური სტანდარტი, რომელიც გამიზნულია მთლიან საერთაშორისო სასურსათო ჯაჭვში გამჭვირვალობის შესაქმნელად.

BRC -სურსათის უვნებლობის გლობალური სტანდარტის პრინციპულ მოთხოვნებში შედის ორგანიზაციის მიერ რისკებზე დაფუძნებული მიდგომა, HACCP სისტემის გამოყენება და დანერგვა, დოკუმენტირებული და შედეგიანი ხარისხის მენეჯმენტის სისტემის შექმნა, საწარმოო გარემოს სტანდარტების, პროცესების და პერსონალის კონტროლი.

სერტიფიკატი აღიარებს ტექნიკურ კომპეტენტურობას და ეხმარება მწარმოებელს, ბრენდის მფლობელსა და საცალო მოვაჭრეებს შეასრულონ მათზე დაკისრებული სამართლებრივი ვალდებულებები. აგრეთვე, სერტიფიკატი წარმოადგენს გარანტიას მომხმარებლისთვის, მიიღოს უვნებელი და ხარისხიანი სურსათი.

Global G.A.P. -სურსათის უვნებლობის სისტემა ფერმერული მეურნეობისთვის

„უსაფრთხო პროდუქტი ფერმიდან სუფრამდე“

თუ სურსათის უვნებლობისა და ხარისხის უზრუნველყოფის პროცედურები არ არის გააზრებული, დანერგილი და გამოყენებული წარმოებაში ჩართული ყველა მხარის მიერ, არა მხოლოდ ხარისხი დგება რისკის ქვეშ, არამედ მთლიანად კომპანიის რეპუტაცია და ბრენდი.

Global G.A.P. ფართოდ არის აღიარებული და მიღებული ფერმერებისა და ფერმერული გაერთიანებებისთვის. ჩვენი კვალიფიციური და გამოცდილი კონსულტანტები დაგეხმარებიან სურსათის უვნებლობის სისტემის შემუშავებასა და დანერგვაში, რომელიც მოიცავს :

- _ ტრენინგებს და კონსულტაციებს Global G.A.P -ის მოთხოვნების მიხედვით;
- _ სურსათის უვნებლობის სისტემის დოკუმენტაციის შემუშავებას;
- _ შეუსაბამობის გამოვლენის მიზნით შიდა აუდიტების ჩატარებას;
- _ მაკორექტირებელი და გამაფრთხილებელი ქმედებების დაგეგმვას და მათი განხორციელების შეფასებას;
- _ სასერტიფიკაციო აუდიტის ორგანიზებას.

FSSC 22 000

სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის სერტიფიკაციის ახალი სქემა - FSSC 22 000 - შემუშავებულ იქნა სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ორგანიზაციებისთვის.

FSSC 22 000 სქემის მიხედვით შეფასება და აუდიტები დაფუძნებულია პროცესებისადმი მიდგომაზე. შემფასებლები აკვირდებიან, რა გავლენას ახდენს ერთი პროცესი სხვა დანარჩენზე. აღნიშნული მიდგომის ფუნდამენტური მოთხოვნები წარმოადგენს შედეგიანი სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის არსებობას.

FSSC 22 000 სქემის საბოლოო მიზანია სურსათის უვნებლობის სტანდარტების გაუმჯობესება და მომხმარებელთა ნდობის აღდგენა მთლიანად სასურსათო ჯაჭვში.

HACCP

მოსახლეობის ჯანმრთელობისთვის სასიცოცხლოდ მნიშვნელოვანია საკვები პროდუქტებისა და სასმელების მიწოდების ჯაჭვი. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) სისტემა არის სურსათის უვნებლობის კონტროლის პრევენციული მიდგომა, რომელიც ამცირებს საბოლოო პროდუქტის კონტროლზე დამოკიდებულებას და ადგენს უფრო პრაქტიკულ , პოტენციური და საფრთხეების კონტროლისა და პრევენციის სისტემას.

HACCP ის სარგებელი

პრევენციული მიდგომა სურსათის უვნებლობისადმი

პროცესების გაუმჯობესების შესაძლებლობების იდენტიფიკაცია

საბოლოო პროდუქტის ტესტირების საჭიროებისა და ხარჯების შემცირება. სტანდარტის მიხედვით.

თანამედროვე HACCP სისტემა და მისი გამოყენების სახელმძღვანელო მითითებები შემუშავებულ იქნა Codex Alimentarius კომისიის მიერ Codex Alimentarius -ის პრაქტიკის კოდში.

შესაბამისობა და თავსებადობა ხარისხის მართვის სისტემებთან ISO 9001 .

OHSAS18001 სამუშაო გარემოს ჯანმრთელობისა და უსაფრთხო მენეჯმენტის სისტემა

OHSAS18001 არის სტანდარტი, რომელიც გამოიყენება სამუშაო გარემოს ჯანმრთელობის და უსაფრთხოების მართვისთვის. სისტემა საშუალებას აძლევს ორგანიზაციას, აკონტროლოს ამ სამუშაო გარემოში არსებული რისკები და გააუმჯობესოს კონტროლის შედეგიანობა. სტანდარტი მოთხოვს სისტემურ მიდგომას საფრთხეების იდენტიფიკაციის, ანალიზის , შეფასების რისკის დონის დადგენის და კრიზისული სიტუაციების მართვის მიმართ.

OHSAS18001- ის მოთხოვნების მიხედვით შექმნილი და დანერგილი სისტემა შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ნებისმიერი ორგანიზაციის მიერ. ხშირ შემთხვევაში, კონტრაქტორებს OHSAS 18001 - ის სისტემის სერტიფიკაციას სთხოვენ საერთაშორისო კომპანიები, პარტნიორები და კლიენტები.

ISO 14001:2015 გარემოს დაცვის მენეჯმენტის სისტემა

ISO 14001:2015 წარმოადგენს გარემოს დაცვის მენეჯმენტის სტანდარტს. ეს არის სისტემა, რომელიც დაეხმარება თქვენს ორგანიზაციას გარემოს დაცვასთან დაკავშირებული ეკოლოგიური ასპექტების რისკების იდენტიფიცირებასა და შეფასებაში. სტანდარტი ძირითადად ეფუძნება ISO 9001 სტანდარტის მოთხოვნებს და ბიზნესის ეფექტური მართვის პროცესში ითვალისწინებს საქმიანობის გარემოზე ზემოქმედების საკითხებს.

ISO 14001:2015-ის დანერგვით თქვენ დაუმტკიცებთ მომხმარებლებს , რომ:

- 1) თქვენ ზრუნავთ გარემოზე;
- 2) თქვენი პროდუქცია და მომსახურება მინიმალურ ზეგავლენას ახდენს გარემოზე.

ISO 9001 ხარისხის მენეჯმენტის სისტემა

ISO 9001:2015 (International Standardization Organization) ხარისხის მართვის სისტემის საერთაშორისო სტანდარტია . მისი პრინციპია: ორიენტაცია კლიენტზე, ლიდერობა, პერსონალის ჩართულობა, პროცესუალური მიდგომები, გაუმჯობესება, მტკიცებულებაზე დაფუძნებული გადაწყვეტილებები და ურთიერთობების მართვა.

ISO 9001:2015 უნივერსალური სტანდარტია. მისი ინტეგრირება შესაძლებელია სასერტიფიკაციო სტანდარტებთან. საერთაშორისო ხარისხის მენეჯმენტის სისტემა შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას ნებისმიერი პროდუქტის და /ან მომსახურების მიმწოდებელი ნებისმიერი ორგანიზაციის მიერ.

- კარგი სასოფლო სამეურნეო პრაქტიკა (GAP);
- კარგი ვეტერინარული პრაქტიკა (GVP);
- კარგი საწარმოო პრაქტიკა (GMP);
- კარგი ჰიგიენის პრაქტიკა (GHP);
- კარგი დისტრიბუციის პრაქტიკა (GDP)
- კარგი სავაჭრო პრაქტიკა (GTP).