

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
وزارة الجامعات والبحث العلمي  
جامعة وحمد خيضر بسكرة

كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير

قسم العلوم الاقتصادية

مقياس أنظمة الجودة

الفوج الأول

بحث حول

**الايزو 22000 والايزو 27000**

من اعداد الطالبات : تحت اشراف الاستاذة :

- جنيحي فاطمة

- حفرة جهيدة

- لشطر سلمى

خير الدين جمعة

السنة الجامعية : 2020/2019

## خطة البحث

### المقدمة

المبحث الاول : الإطار المفاهيمي للايزو 22000

المطلب الاول : تعريف الايزو 22000

المطلب الثاني : معايير الايزو 22000 ومراحله

المطلب الثالث : مميزات الايزو 22000 واسباب الحصول عليه

المطلب الرابع : فوائده

المبحث الثاني : نظام الهاسب

المطلب الاول: تعريف نظام الهاسب

المطلب الثاني : فوائد الهاسب

المطلب الثالث : قواعده

المطلب الرابع : الفرق بين الهاسب والايزو 22000

المبحث الثالث : ماهية الايزو 27000

المطلب الاول : تعريف الايزو 27000

المطلب الثاني : معايير الايزو 27000

المطلب الثالث : أهدافه

الخاتمة .

## المقدمة:

إن تحرير التجارة الدولية يتطلب من جملة المتطلبات نظاما موحدا ، أو مقبولا من كل الأطراف لتقييم جودة المنتجات والخدمات المتبادلة. وقد وضعت هذا النظام منظمة المواصفات الدولية وهي إحدى وكالات الأمم المتحدة المتخصصة المتواجدة في جنيف التي تعمل في مجال التوحيد القياسي العالمي لمختلف السلع والمنتجات والمواد وهي التي وضعت مؤخرا أسسا وضوابط ومقاييس لعلامة جودة ضمن برنامج شامل للجودة لتكون وسيلة للترويج في مجال التصنيع والتجارة الدولية. تقدم المديرية العامة للمواصفات والمقاييس معلومات للمصدرين العماليين حول كيفية الحصول على نسخ لمعايير الإيزو كالمعلومات المتعلقة بالوكالات الاستشارية التي تساعد المنظمات العمالية في الحصول على الشهادة . ومن هنا نطرح الإشكالية التالية : فيما تتمثل مساهمة الإيزو 22000 و الإيزو 27000 في تحسين امن سلامة المنتج ؟

## المبحث الأول : الإطار المفاهيمي للإيزو 22000 .

### المطلب الأول : تعريف الإيزو 22000

**تعريف 1:** هي معايير سلامة يتم وضعها من المنظمة الدولية للمعايير بالنسبة لسلامة الغذاء وهي مشتقة بشكل عام من الإيزو 9000 وإحتوت على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وإحتلت محله<sup>1</sup>.

**تعريف 2 :** هو مواصفة قياسية دولية صادرة من منظمة الإيزو العالمية بالتنسيق مع هيئة دستور الأغذية الدولية كودكس وتهدف إلى تطبيق نظم رقابة على المنشأة الغذائية<sup>2</sup>.

### المطلب الثاني : معايير الإيزو 22000 و مراحلها

#### الفرع 1 : المعايير .

نظم إدارة لسلامة الأغذية إيزو 22000 :متطلبات جميع المنظمات في السلسلة الغذائية .

تضم إدارة السلامة الأغذية إيزو 22001 : دليل إيزو 9001 للتنفيذ في الشريكات الأغذية والمشروبات .

نظم إدارة لسلامة الأغذية إيزو 22002 : مبادئ توجيهية لتنفيذ معيار إيزو 9001 في إنتاج الحبوب .

نظم إدارة لسلامة الأغذية الإيزو 22003 : متطلبات المنظمات التي تقوم بمراجعة وشهادات نظم إدارة سلامة الأغذية .

نظم إدارة لسلامة الأغذية إيزو 22004 : دليل التطبيق .

نظم إدارة السلامة الغذائية إيزو 22005 : التتبع في سلسلة الأعلاف والأغذية والمبادئ الأساسية و الخصائص العامة

لتصميم وتنفيذ النظام .

<sup>1</sup> شارف ربيع ، شهادة الإيزو والتمويل مذكرة لنيل شهادة الماستر ، جامعة عبد الحميد بن باديس ، مستغانم 2016 .

<sup>2</sup> حركات سعيدة ، برامج تأصيل المؤسسات الصغيرة والمتوسطة ، الملتقى الوطني 2 جامعة أم البواقي ، يوم 23/1 نوفمبر 2000 .

## الفرع 2: مراحل تطبيق وتقييم نظم إدارة السلامة الغذائية .

تطبيق هذه المواصفة منفردة على المنظمة أو بتكامل مع أي أو كل من المواصفتين إيزو 14001 و إيزو 9001 .  
تقوم الإدارة العليا للمنظمة بتعيين ممثل للإدارة وفريق عمل خارجي بنظام إدارة سلامة الغذاء ووضع خطة تنفيذية .  
يتم عمل دراسة عن قوانين سلامة الغذاء في الدولة التي تطبق على المؤسسة على منتجاتها وعلى أنشطتها وعلى عملياتها  
يتم وضع برنامج المتطلبات الأساسية العامة مثل التدريب وصيانة خيط المنتجات الغير مطابقة للإجراءات الإستدعاء  
ووضع كافة ما يلزم لتحقيقه وضبطه في المنشأة .

يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد النقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في المنظمة في مسار الإنتاج الغذاء بها.  
تقوم الإدارة العليا للمنظمة بالمشاركة مع الفريق بوضع خطة تنفيذية للخطوات والأعمال اللازمة إتخاذها .  
يتم في نفس الوقت في المنظمة تبني وتنفيذ برنامج تدريبي لكل العاملين في المنشأة بمتطلبات نظام إدارة السلامة الغذاء  
المستهدف لإعداد المنشأة للتغيير المطلوب .

يتم من خلال المسؤولين والخبراء تنفيذ الخطة الموضوعية وعلى الإدارة العليا للمنظمة أن تقوم بتوفير الموارد اللازمة  
للتنفيذ ..

بعد تنفيذ نظام الجودة والمفترض مطابقته لنظام إدارة سلامة الغذاء ولمدة معقولة تؤكد إستقرار النظام الجديد تقوم الإدارة  
العليا للمنظمة بتكليف مختصين ذوي خبرة مناسبة.

تكون نتائج التدقيق عادة عدم مطابقة لمتطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء المراد تطبيقه ، ويتم بمعاونة الإدارة العليا  
للمنظمة وتنفيذها للنظام الموضوع وإتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة لإخلاف عدم المطابقات.

تقوم المنظمة بتنفيذ العمليات والمراجعة بصورة منتظمة للحفاظ على مستوى أداء مرضي للمنظمة وطبقا لمتطلبات  
نظام إدارة سلامة الغذاء

قيام الإدارة العليا بعمل متابعات و مراجعات دورية مخصصة للمنظمة وتنفيذها وحل مشاكل التنفيذ .

تقوم المنظمة بإختيار والتعاقد مع جهة إصدار شهادات معترف بها والتي تقوم بالتنسيق مع ممثل الإدارة العليا للمنظمة  
بترتيب توقعات التدقيق عليها .

تقوم جهة إصدار الشهادة بالتدقيق على المنظمة وفي حالة كانت التدقيق إيجابية يتم منح المنظمة شهادة إيزو 22000  
خاضعة لتدقيق الجهة المانحة الدورية للتأكد من استمرارية مطابقة المنظمة مع متطلبات المواصفات الدولية 3.

## المطلب الثالث : مميزات الإيزو 22000 وأسباب السعي للحصول عليها

### الفرع 1: مميزات الإيزو 22000:

تحسين ممارسات تصنيع الغذاء .

تحقيق رضا العملاء والجهات الرقابية .

زيادة حجم المبيعات والأعمال .

التفوق على المنافسين .

الميزة التنافسية للمنظمة<sup>4</sup> .

### الفرع 2: أسباب سعي المؤسسات للحصول على شهادة الإيزو 22000 .

تحسين ممارسات تصنيع الغذاء: تذكر الإحصائيات أن 92 بالمئة من المنشآت التي طبقت الإيزو 22000 حققت مميزات

في وضع إجراءات صارمة لتحسين ممارسات تصنيع الغذاء مما يضمن للمؤسسات من تقديم غذاء آمن وصحي وتقليل

الأخطار التي تهدد سلامة الغذاء.

تحقيق رضا العملاء : إستطاعت الشركات التي تطبق الإيزو أن تحقق رضا عملائها والجهات الرقابة والقدرة على

زيادة أرباحها وتقليل الشكاوي والمخالفات التي تحدث نتيجة التلوث وحالات التسمم.

إقتصادية سهلة : الحصول على شهادة الإيزو 22000 لم يعد مكلف ولا يحتاج إلى وقت طويل كما كان من قبل .

يعد حصول المؤسسات على شهادة الإيزو شرط أساسي لحصول المنتجات الغذائية على الترخيص باستخدام علامة

الجودة<sup>5</sup> .

1 دوار إبراهيم ، آليات تدويل نشاطات المؤسسات الصغيرة والمتوسطة ، رسالة ماجستير جامعة البويرة ، 2011 .

2 شارف ربيع ، مرجع سابق .

## المطلب الرابع : فوائد الإيزو 22000

- تحسين صورة المنشأة أمام عملائها والجهات الرقابية بإظهار إلتزامها تجاه سلامة الغذاء .
- تحسين التواصل الداخلي والخارجي والإتصالات اليومية مع الأفراد الموردين والعملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بسلامة الغذاء .
- التقليل من قرض سحب المنتج من السوق حيث أنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتملة المرتبطة بالغذاء .
- تساعد على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية .
- التوافق على مبادئ الدستور الغذائي .
- مساعدة الشركات على تصدير منتجاتها إلى الخارج .
- التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية الخاص بالمنشآت .
- تمكن الشركات من فرص الفوز بالمناقصات الحكومية وتوريد الأغذية إلى الشركات الكبرى .

## المبحث الثاني : نظام الهاسب .

### المطلب الأول : تعريف نظام الهاسب.

هو عبارة عن نظام يعني صحة وسلامة المنتج الغذائي ويعمل على تحديد وتقييم المخاطر والتحكم في المخاطر المحتملة سواء كانت ميكروبية أو كيميائية أو طبيعية في جميع مراحل السلسلة الغذائية .

### المطلب الثاني : فوائد نظام الهاسب .

يعزز ثقة المستهلك بالمنتج الغذائي .

يحد من تلوث الأغذية.

يزيد من إلتزام المتعاملين بالغذاء بالممارسات الصحية .

تخفيض تكاليف النفقات الناتجة من علاج الأمراض المرتبطة بالغذاء .

يعزز التجارة العالمية من خلال الثقة بالمنتج الغذائي .

يسهل الإنضمام لأنظمة إدارة الجودة للمنشأة مثل الإيزو 9000 وإدارة الجودة للمنشأة

يساعد نظام الهاسب في توجيه إدارة الموارد للجزء الأكثر حساسية وحرجا في العملية الغذائية (إنتاج المنتج الغذائي).

## المطلب الثالث : قواعد الهاسب.

القاعدة لإجراء وتحليل المخاطر .

قاعدة تحديد نقاط التحكم الحرجة .

قاعدة تعيين الحدود الحرجة .

قاعدة إستحداث طرق للرصد .

قاعدة إستحداث إجراءات تصحيحية .

قاعدة إستحداث نظام للتدقيق .

قاعدة إستحداث التوثيق 8.

## المطلب الرابع : الفرق بين الهاسب والإيزو 22000 .

نظام الهاسب نظام تطبيقي أما الإيزو 22000 نظام إداري ويشتمل على الهاسب في نظامه .

كلاهما يهتما بسلامة الغذاء .

نظام الهاسب يعتمد على سلامة الغذاء فقط من الأضرار أما نظام الإيزو 22000 يعتمد على إدارة

المنشأة بالكامل لذلك هو أشمل وأعم من الهاسب وكلاهما لهما نفس الهدف .

نظام الإيزو 22000 أشمل من نظام الهاسب لأن الإيزو 22000 يتضمن متطلبات نظام الهاسب .

نظام الهاسب هو نظام ضبط النقاط الحرجة في المنتج أما الإيزو هو تطبيق لنظام الهاسب.

## المبحث الثالث : الإيزو 27000 .

### المطلب الأول : تعريف الإيزو 27000 .

هياهم المعايير التي تم إصدارها في المنظمة الدولية للمواصفات والمقاييس .  
هي نظم إدارة أمن المعلومات وتتكون من سلسلة من المعايير التابعة لها هذا المعيار لا يقوم بفرض ضوابط أمنية فقط بل يقوم على معالجة النواحي الأمنية لتقنية المعلومات .<sup>9</sup>

### المطلب الثاني : معايير (مواصفات) الإيزو 27000 .

- مواصفات (27001) : تهتم بالأسس والمفردات التي تخص نظم أمن المعلومات .
- مواصفات (27002) : تهتم هذه المواصفات بالقواعد والممارسات العلمية للأنظمة أمن المعلومات .
- مواصفات (27003) : هي دليل لتنفيذ إدارة أمن المعلومات .
- مواصفات (27004) : وهي لقياس فاعلية نظم إدارة أمن المعلومات .
- مواصفات (27005) : وهي لإدارة المخاطر في نظام أمن المعلومات .
- مواصفات (27006) : وهي دليل لعملية المصادقة على نظام إدارة أمن المعلومات .

### المطلب الثالث : أهداف الإيزو 27000 .

- تحديد مواطن الضعف المحتملة لأمن المعلومات في المنظمة
- كشف التهديدات من أصول المعلومات والتحكم في هذه التهديدات .
- تحديد الضوابط لضمان أمن أصول المعلومات المعرضة للخطر .
- ضمان الإستمرارية في ضوابط أمن المعلومات التي يتعين القيام بها وتحديد و تنفيذ العمليات .
- يعد معيار ضروري بشكل خاص في القطاعات التي تتم فيها معالجة المعلومات وحمايتها بأهمية قصوى .<sup>10</sup>

1 لحشاشي مصطفى ، مرجع سابق .

2 محمد عبد الفتاح محمد ، إدارة الجودة الشاملة ، دار اليازوري ، عمان ، طبعة 2005 ،

## الخاتمة :

إن للإيزو أهمية كبيرة حيث تعتبر وسيلة لتحقيق الجودة الشاملة التي تعتبر لغة العصر ومفتاح النجاح للوصول إلى قلب المستهلك وذلك من خلال تصحيح الأخطاء وضمان عدم تكرارها وتقييم نظم المعلومات وفهمها مما يساعد على إتخاذ القرارات الصائبة .