

وزارة التعليم العالي
والبحث العلمي

القسم: العلوم الاقتصادي
التخصص: اقتصاد وتسيير المؤسسات
السنة: أولى ماستر
الفوج: 03

موضوع البحث:

الإيزو (22000 - 27000)

تحت إشراف الأستاذة:

* د / جمعة خير الدين

من إعداد الطلبة :

- فلوسي أمير
- قاسمي عبد المالك
- بن كحلة محمد السعيد
- صلاح الدين حديد

السنة الجامعية: 2019/2020

خطة البحث

• مقدمة

• المبحث الأول: مواصفة ISO 22000

المطلب الأول: نشأة ومفهوم مواصفة ISO 22000

المطلب الثاني: متطلبات تطبيق مواصفة ISO 22000

المطلب الثالث: تطبيق إدارة سلامة الغذاء ISO 22000

المطلب الرابع: فوائد تطبيق مواصفة ISO 22000

• المبحث الثاني: مواصفة ISO 27000

المطلب الأول: تعريف المواصفة ISO 27000

المطلب الثاني: متطلبات مواصفة ISO 27000

المطلب الثالث: أبعاد مواصفة ISO 27000

المطلب الرابع: مميزات تطبيق مواصفة ISO 27000

• خاتمة

• قائمة المراجع

مقدمة

قد اهتمت العديد من المؤسسات الصناعية في الدول المتقدمة بمفهوم ISO22000 وحرص البعض منها على الالتزام بتطبيقهما لتحسين توجهاتها وأدائها، غير أن المؤسسات الجزائرية ما تزال بعيدة عن تبني هذه المواصفات الدولية الهامة في أنظمتها الادارية وأنشطتها اليومية. و من جهة اخرى اصبح اختراق انظمة المعلومات و نظم الشبكات و المواقع المعلوماتية خطرا يقلق كثيرا من المنظمات في السنوات الاخيرة و مع مرور الزمن نجد انه على الرغم من سبل الحماية التي تتبعها المنظمات ، الا ان هناك ارتفاعا واضحا في معدل الاختراقات ، و نظرا لأهمية امن المعلومات لكل المؤسسات الحكومية و الخاصة ، و انه اصبح ضرورة لا غنى عنها في التطور المستمر في تقنيات المعلومات و ما صاحبه من تطور آخر في أساليب اختراق البيانات و المعلومات ، لذا حرص الكثير من المنظمات العالمية و على رأسها المنظمة الدولية للتوحيد القياسي الايزو ISO ، على وضع معايير لضبط المعلومات بالمؤسسات و المنظمات.

الإشكالية : بناءا على ما تقدم يمكن طرح الإشكالية التالية :

- فيما تتمثل معايير الايزو 22000 و27000؟ وماهي اهم متطلباتها؟

• المبحث الأول: مواصفة ISO 22000

المطلب الأول: نشأة ومفهوم مواصفة ISO 22000:

النشأة:

تعتبر متطلبات تحقيق السلامة الغذائية للمنتجات الغذائية أمر حتمي وضروري ، فهو موضوع نقاش للعديد من الدراسات الحديثة بسبب فقدان الثقة التي مست الإنتاج الغذائي الاستهلاكي .

في سنة 1994 جولة أوروغواي للتجارة الدولية تم مناقشة السلامة الغذائية للمنتجات الغذائية و الزراعية في سنة 1994 جولة أوروغواي للتجارة الدولية تم مناقشة السلامة الغذائية للمنتجات الغذائية و الزراعية بسبب المشاكل التي زعزت ثقة المستهلكين نحو الكثير من مؤسسات الصناعات الغذائية والزراعية خاصة في أوروبا و الولايات المتحدة الأمريكية (Salmonellose(USA) ، Gripe Aviaire) , ESB(Europe) ، ومع زيادة المخاطر و المشاكل الناتجة عن عدم تحقيق السلامة الغذائية ومحاولة إيجاد الحلول للتقليل منها والتحكم فيها رغم وجود مواصفة ISO9001 لإدارة الجودة إلا أنها لا تضع معايير تساعد الفحص والتحكم في العمليات الإنتاجية للصناعات الغذائية هذا أدى إلى وضع مواصفة تتضمن معايير تخص السلامة الغذائية، وبهذا وضعت اللجنة التقنية التابعة للمنظمة العالمية للتقييس ISO/TC34 مواصفة عالمية ISO22000 سنة 2002 تخص المنتجات الزراعية و الغذائية تتضمن متطلبات إدارة السلامة الغذائية للمنتجات الغذائية¹

المفهوم:

تحدد ISO22000 متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية من خلال مجموعة من العمليات المتناسقة التي تتبعها المؤسسة لتتأكد من تطبيق سياستها و اهدافها ، فالسيطرة على نظام إدارة السلامة الغذائية يساعدها على إكتساب ثقة مستهلكيها .تعتمد ISO22000 على مبدئي دائرة (PDCA) DEMING و التحسين المستمر المعروفين عالميا في مجال إدارة الجودة، ايضا تعتمد على مجموع مواصفات ISO9001 لتتناسب مع مختلف اساليب التسيير في المؤسسات و هي تركز على أربعة عناصر أساسية²:

1 - مسؤولية الإدارة.

2 - إدارة الموارد.

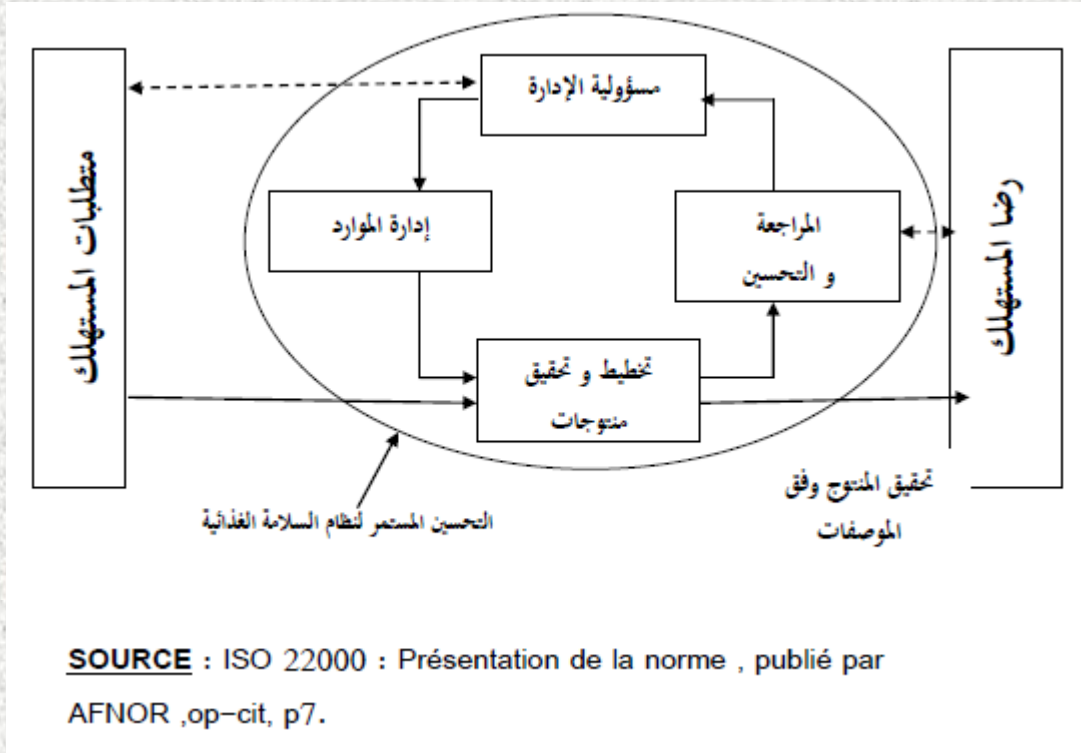
4- تخطيط و تحقيق منتوجات مؤكدة.

3- صحة المعلومات، المراجعة ، الفحص و التحسين.

¹ - Olivier Boutou , L. Lévêque, Certification ISO 22000 –Les 8 clés de la réussite, publié par l'AFNOR,2008,p4.

² - ISO 22000 : Présentation de la norme , publiée par AFNOR , 2009, pp3-5.

والشكل التالي يوضح نموذج تحقيق ISO22000 بالاعتماد على العناصر 23 المذكورة أعلاه:



الشكل اعلاه يوضح مدخلات ومخرجات عملية تطبيق مواصفة ISO22000 للسلامة الغذائية من تحديد متطلبات المستهلك والتي هي من مسؤولية إدارة المؤسسة لتقوم بالتخطيط وإدارة الموارد والمراجعة والتحسين إلى تحقيق منتجات غذائية خالية من المخاطر لكسب رضا وثقة المستهلك. وتهدف شهادة الايزو 22000 إلى تحقيق الأهداف التالية:

- 1 يوفر رقابة أكثر كفاءة وديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية.
- 2 يحقق الفائدة القصوى من الموارد
- 3 يساعد على التخطيط بصورة أفضل والحد من أعمال التحقق والفحص بعد الانتهاء من تنفيذ العمليات.
- 4 يسد الفجوة بين مواصفة ISO 9001:2000 ونظام Haccp من حيث مراحل التوثيق والتطبيق.

المطلب الثاني: متطلبات تطبيق مواصفة ISO 22000

إن نجاح تطبيق شهادة ال ISO 22000 يتطلب تحقيق المتطلبات الأساسية التالية¹:

- تحقيق الاتصال الفعال مع جميع الأطراف المكونة للسلسلة الإنتاجية الغذائية
- تحديد الموارد الأساسية لنظام إدارة السلامة الغذائية
- تدريب و تكوين الموارد البشرية على مواصفة ISO 22000
- تخطيط وتحقيق منتوجات غذائية سليمة وصحية خالية من العيوب ولا تشكل خطرا على صحة المستهلك الربط بصورة ديناميكية بين الب ا رمج السابقة الضرورية مع مراحل تطبيق نظام HACCP مثلما نصت عليه اللجنة الدولية لدستور الغذاء والتي تتضمن أنشطتها تعاون كل من منظمة الأغذية الزراعية FAO ومنظمة الصحة العالمية WHO .

¹ - Olivier BOUTOU , L'ISO 22000 : Pourquoi et comment ? , publié par AFNOR , 2008,pp13-14 .

المطلب الثالث: تطبيق إدارة سلامة الغذاء ISO 22000¹

1- توفير الحماية للغذاء خلال مراحل تصنيعه بدءاً من استخدام الخام حتى تسويق

المنهج النهائي

2- إرضاء العميل وسلامة المستهلك

3- تحسين صورة المنشأة ونسبية المشاركة في السوق

4- إرضاء المستثمر

5- تسهيل الحصول على التصاريح

6- يؤدي الى التقليل الفاقد في المنتج

7- توفير المدخلات من الخامات والطاقة

8- يسهل تكاملها مع المواصفات الأخرى و منها الايزو 9001 و الايزو

14001

9- يساعد في التجارة الدولية حيث يشترط التوافق مع جميع القوانين المتعلقة

بالغذاء

¹ <https://www.iso.org/obp/ui/?fbclid=IwAR05zQLhBlls-8XOjKiZBaUcJW1-ZD5IYjXRHnpL626138bCr6uEwyXj2Ys#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:en>

المطلب الرابع: فوائد تطبيق مواصفة ISO 22000¹

- 1 رضا العميل و سلامة المستهلك
- 2 تحسين العلاقة مع المجتمع و الوفاء بأحد عناصر المسؤولية المجتمعية
- 3 إرضاء المستثمر
- 4 تحسين صورة المنشأة ونسبة المشاركة في السوق
- 5 الوفاء بمتطلبات إجازة النظام
- 6 تحسين السيطرة على التكلفة
- 7 تقليل الحوادث الناشئة عن مخاطر عدم سلامة الغذاء
- 8 إظهار الاهتمام
- 9 توفير المدخلات من الخدمات والطاقة
- 10 تسهيل الحصول على التصاريح
- 11 تحسين العلاقة مع الحكومة

• المبحث الثاني: مواصفة ISO 27000

المطلب الأول: تعريف المواصفة ISO 27000¹

مفهوم ISO 27000 :

هو أحد معايير المنظمة العالمية للمعايير : International Standard Organisation أو الإيزو ISO ، و قد طور هذا المعيار بالتعاون مع منظمة الكهروتقنية الدولية International Electrotechnical Commission ، و اختصارا IEC ، و هذا المعيار جزء من مجموعة معايير تسمى ISO/IEC 27000 أو يطلق عليها معايير تقنية المعلومات – تقنيات المعلومات – كود الممارسة الأفضل لإدارة أمن المعلومات (Van Bon ,2008) ، و يهدف هذا المعيار لإيجاد خطط و مبادئ أساسية لإنشاء و تنفيذ و صيانة و تطوير نظم إدارة أمن المعلومات في المنظمة .

المطلب الثاني: متطلبات مواصفة ISO 27000¹

متطلبات ISO 27000 : هناك عدة متطلبات للحصول على هذا المعيار و تطبيقها ، و هي كالتالي . : (Calder and Van Bon 2006) . :

- تقييم المخاطر .
- السياسة الأمنية .
- الهيكل التنظيمي لأمن المعلومات .
- إدارة الأصول .
- إدارة أمن الموارد البشرية .
- أمن المرافق و البيئة المحيطة .
- إدارة العمليات و الاتصالات .
- التحكم في الأصول .
- حيازة نظم المعلومات و تطويرها و صيانتها .
- إدارة الحوادث العرضية لتقنية المعلومات .
- إدارة استمرارية الخدمة .
- إدارة التوافقية مع الأنظمة و التشريعات .

المطلب الثالث: أبعاد مواصفة ISO 27000

تتمثل الأبعاد المكونة للمواصفة القياسية ISO 27001 في ما يلي :

- سياسة الأمن Security Policy : يعمل هذا البعد على توثيق أهداف (ISMS) لمساعدة إدارة المنظمة على تقديم الدعم و التوجيه المناسبين .
- تنظيم أمن المعلومات Organisation of Information Security : يمكن هذا البعد غدارة المنظمة من فرض سيطرة أمنية على كل المعلومات الخاصة بها و التي تقع تحت نطاق سيطرتها ، عن طريق مجموعة من السياسات و الإجراءات و المهام الأمنية و المسؤوليات .
- إدارة الموجودات Asset Management : يعمل ها البعد على إدارة كل الموجودات الطبيعية و الفكرية من خلال تقديم الحماية الملائمة لها ، و ذلك عن طريق تحديد ملكية و مسؤولية حماية مصادر المعلومات .
- أمن الموارد البشرية Human Resources Security : الغرض من هذا البعد هو تقليل المخاطر الناجمة عن الأخطاء البشرية ، و تمكن إدارة الموارد البشرية من تقييم أداء كل العاملين في المنظمة بصورة أكثر فعالية عن طريق المسؤوليات الأمنية المحددة لكل العاملين و ضمن مواقعهم في التنظيم .
- الأمن الطبيعي و البيئي Physical & Environmental Security : يساهم هذا البعد في تأمين المناطق المادية Physical Areas (تسهيلات معالجة المعلومات) و بيئة العمل داخل المنظمة في إدارة أمن المعلومات بصورة فاعلة ، إذ أن أي عنصر يقع ضمن نطاق عمل المنظمة من تسهيلات و عاملين و زبائن و تجهيزين يؤدي دورا مهما في نجاح عملية حماية أمن المنظمة .
- إدارة العمليات و الإتصالات Communication & Operation Management : يوفر هذا البعد مجموعة من التسهيلات المتكثلة بـ (التسليم الأمن ، إدارة العمليات اليومية ، و وسائل تشغيل البيانات و الشبكات) .
- السيطرة على الدخول Access Control : تعد السيطرة على عمليات دخول العاملين لنظام المعلومات بعدا رئيسيا في حماية معلومات المنظمة من الإختراقات الشبكية .

- تطوير و صيانة أنظمة أمن المعلومات , Information Systems Acquisition , Development & Maintenance : يهدف هذا البعد إلى تأكيد الأمن في نظم المعلومات و العمل على توفير متطلبات صيانتها و المحافظة عليها .
- الإدارة العرضية Incident Management : يساعد هذا البعد على مواجهة الحالات الطارئة و تحديد مواقع الضعف في إدارة أمن المعلومات و تقدم الحلول المناسبة من خلال بناء نظام إتصال فاعل بين المستويات التنظيمية المختلفة .
- إدارة استمرارية العمل Business Continuity Management : يسمح هذا البعد بوجود مرونة مناسبة تسمح بمواجهة حالات الكوارث الطبيعية و حالات الفشل و العراقل غير المتوقعة ، تساعد على استمرارية أنشطة حماية المعلومات .
- الإلتزام Compliance : يسعى هذا البعد إلى تجنب ثغرات أو اختراقات لأي قوانين أو تشريعات مدنية أو جنائية ، و يعرف الإلتزامات المتعاقد عليها و متطلبات سياسات الأمن التنظيمية و فعاليات عمليات مراجعة النظام والإجراءات الأمنية .

المطلب الرابع: مميزات تطبيق مواصفة ISO 27000¹

من مميزات تطبيق المواصفة القياسية الايزو 27100:2005 بشأن امن و سرية

المعلومات ما يلي:

- المفاضلة بين المنافسين و كذلك الحصول على معلومات بتكاليف منخفضة .
- المصداقية و زيادة الثقة .
- زيادة ثقة الزبائن و أصحاب العلاقة .
- تحسين الشراكة (العمل مع الشريك) .
- التنظيم و حماية الشريك التجاري .
- شهادة تفيد بأهلية المنظمة و تطبيقها لكل القوانين و التعليمات النافذة .

خاتمة

ان اعتماد المؤسسات لمواصفات الايزو من خلال بعض الأنظمة و على راسها الأنظمة المتمثلة في النظام إدارة الجودة ISO 22000 ، IZO 27000 يساعدها على تحقيق أهداف الجودة ، اذ أنها باعتمادها على هذه الأنظمة قد تكون أخذت بعين الاعتبار كل الجوانب باعتماد المواصفة القياسية الايزو 22000 يساعد على تحقيق جودة و سلامة أنظمة الغذاء و تلبية رغبات الزبائن و المستهلكين ، و في الوقت الذي يساعدها نظام أو مواصفة ISO 27000 على تحقيق و تلبية رغبات الزبائن للمحافظة على امن المعلومات

قائمة المراجع

- د/محموظ أحمد جودة ، ادارة الجودة الشاملة ، دار وائل للنشر الطبعة الاولى 2004
- د/ نجم العزاوي، المدخل الإداري والمعلوماتي نظم ومتطلبات وتطبيقات، دار وائل للنشر الطبعة الأولى
- د/مؤيد الفضل ، نظم إدارة الجودة في المنظمات الإنتاجية و الخدمية ، دار اليازوري للنشر و التوزيع ، عمان الأردن
- Olivier Boutou , L. Lévêque, Certification ISO 22000 –Les 8 clés de la réussite, publié par l’AFNOR,2008
- ISO 22000 : Présentation de la norme , publiée par AFNOR , 2009
- Olivier BOUTOU , L’ISO 22000 : Pourquoi et comment ? , publié par AFNOR , 2008
- <https://www.iso.org/obp/ui/?fbclid=IwAR05zQLhBlls8XOjKiZBaUcJW17D5lYjXRHnpL626138bCr6uEwyXj2Ys#iso:std:iso:22000:ed-1:v1:en>
- www.royal-crown.info / iso@royal-crown.info