

## საქართველოს სტანდარტი

---

სსკ 67.020; 03.100.70

სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემები - მოთხოვნები  
სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ნებისმიერი ორგანიზაციისთვის

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

საინფორმაციო მონაცემები

**1 შემოტანილია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს სტანდარტების დეპარტამენტის მიერ.

განხილულია სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 2-ის „მენეჯმენტი და შესაბამისობის შეფასება“ მიერ.

**2 მიღებულია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 09/11/2020 წლის №108 განკარგულებით სტანდარტიზაციის ტექნიკური კომიტეტის ტკ 2-ის „მენეჯმენტი და შესაბამისობის შეფასება“ გადაწყვეტილების საფუძველზე.

**3 წინამდებარე სტანდარტი წარმოადგენს** სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაციის (ისო-ს) სტანდარტის ისო 22000:2018 „სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემები - მოთხოვნები სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ნებისმიერი ორგანიზაციისთვის“ იდენტურ თარგმანს (IDT).

**4 პირველად**

**5 რეგისტრირებულია:** სსიპ - საქართველოს სტანდარტებისა და მეტროლოგიის ეროვნული სააგენტოს საქართველოს სტანდარტების რეესტრში 09/11/2020 წლის №268-1.1-00414

**II**

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სარჩევი

წინასიტყვაობა	VI
შესავალი	VIII
0.1 ზოგადი დებულებები	VIII
0.2 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის პრინციპები	IX
0.3 პროცესისადმი მიდგომა	IX
0.3.1 ზოგადი დებულებები	IX
0.3.2 ციკლი დაგეგმე - შეასრულე - შეამოწმე - იმოქმედე	X
0.3.3 რისკზე დაფუძნებული ხედვა	XII
0.3.3.1 ზოგადი დებულებები	XII
0.3.3.2 ორგანიზაციული რისკ მენეჯმენტი	XII
0.3.3.3 საფრთხის ანალიზი - ოპერაციული პროცესები	XII
0.4 კავშირი მენეჯმენტის სისტემის სხვა სტანდარტებთან	XII
1 გამოყენების სფერო	1
2 ნორმატიული მითითებები	2
3 ტერმინები და განმარტებები	2
4 ორგანიზაციის კონტექსტი	15
4.1 ორგანიზაციისა და მისი კონტექსტის გააზრება	15
4.2 დაინტერესებული მხარეების საჭიროებებისა და მოლოდინების გააზრება	15
4.3 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის გამოყენების სფეროს დადგენა	15
4.4 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემა	16
5 ლიდერობა	16
5.1 ლიდერობა და ვალდებულება	16
5.2 პოლიტიკა	17
5.2.1 სურსათის უვნებლობის პოლიტიკის ჩამოყალიბება	17
5.2.2 სურსათის უვნებლობის პოლიტიკის გაცნობა	17
5.3 ორგანიზაციული როლები, პასუხისმგებლობები და უფლებამოსილებები	17
6 დაგეგმვა	18
6.1 რისკებსა და შესაძლებლობებზე მიმართული ღონისძიებები	18
6.2 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მიზნები და მათი მიღწევის დაგეგმვა	19
6.3 ცვლილებების დაგეგმვა	20
7 მხარდაჭერა	20
7.1 რესურსები	20
7.1.1 ზოგადი დებულებები	20
7.1.2 ადამიანები	20
7.1.3 ინფრასტრუქტურა	20
7.1.4 სამუშაო გარემო	21
7.1.5 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის გარეთ შემუშავებული ელემენტები	21
7.1.6 გარედან მოწოდებული პროცესების, პროდუქტების ან მომსახურების კონტროლი	22
7.2 კომპეტენცია	22
7.3 გათვითცნობიერება	23
7.4 კომუნიკაცია	23

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

# სსტ ისო 22000 : 2018/2020

7.4.1	ზოგადი დებულებები	23
7.4.2	გარე კომუნიკაცია	23
7.4.3	შიდა კომუნიკაცია	24
7.5	დოკუმენტირებული ინფორმაცია	25
7.5.1	ზოგადი დებულებები	26
7.5.2	შედგენა და განახლება	26
7.5.3	დოკუმენტირებული ინფორმაციის კონტროლი	26
8	ოპერირება	26
8.1	ოპერაციული დაგეგმვა და კონტროლი	26
8.2	წინასწარი პროგრამები (PRP)	27
8.3	მიკვლევადობის სისტემა	28
8.4	საგანგებო სიტუაციებისათვის მზადყოფნა და მათზე რეაგირება	29
8.4.1	ზოგადი დებულებები	29
8.4.2	საგანგებო სიტუაციებისა და ინციდენტების მართვა	29
8.5	საფრთხის კონტროლი	29
8.5.1	მოსამზადებელი ეტაპები საფრთხის ანალიზის განსახორციელებლად	29
8.5.1.1	ზოგადი დებულებები	29
8.5.1.2	ნედლეულის, ინგრედიენტებისა და პროდუქტთან შეხებაში მყოფი მასალების მახასიათებლები	30
8.5.1.3	საბოლოო პროდუქტების მახასიათებლები	30
8.5.1.4	მიზნობრივი გამოყენება	31
8.5.1.5	ტექნოლოგიური სქემები და პროცესების აღწერა	31
8.5.1.5.1	ტექნოლოგიური სქემების მომზადება	31
8.5.1.5.2	ტექნოლოგიური სქემების ადგილზე დადასტურება/ვალიდაცია	32
8.5.1.5.3	პროცესებისა და საწარმოო გარემოს აღწერა	32
8.5.2	საფრთხის ანალიზი	32
8.5.2.1	ზოგადი დებულებები	32
8.5.2.2	საფრთხის იდენტიფიცირება და მისადები დონეების დადგენა	32
8.5.2.3	საფრთხის შეფასება	34
8.5.2.4	კონტროლის ზომ(ებ)ის შერჩევა და კატეგორიზაცია	34
8.5.3	კონტროლის ზომ(ებ)ისა და კონტროლის ზომების კომბინაციების დადასტურება/ვალიდაცია	35
8.5.4	საფრთხის კონტროლის გეგმა (HACCP/OPRP გეგმა)	36
8.5.4.1	ზოგადი დებულებები	36
8.5.4.2	კრიტიკული ზღვრებისა და სამოქმედო კრიტერიუმების დადგენა	36
8.5.4.3	მონიტორინგის სისტემები კრიტიკულ საკონტროლო წერტილებზე და ოპერაციული წინასწარი პროგრამებისათვის	36
8.5.4.4	ლონისძიებები, როდესაც კრიტიკული ზღვრები ან სამოქმედო კრიტერიუმები არ არის დაკმაყოფილებული	37
8.5.4.5	საფრთხის კონტროლის გეგმის დანერგვა	38

## IV

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია

8.6	ინფორმაციის განახლება, რომელიც დეტალურად განსაზღვრავს წინასწარ პროგრამებსა და საფრთხის კონტროლის გეგმას	38
8.7	მონიტორინგისა და გაზომვის კონტროლი	38
8.8	წინასწარ პროგრამებთან და საფრთხის კონტროლის გეგმასთან დაკავშირებული დამოწმება/ვერიფიკაცია	39
8.8.1	დამოწმება/ვერიფიკაცია	39
8.8.2	დამოწმება/ვერიფიკაციის საქმიანობების შედეგების ანალიზი	40
8.9	პროდუქტისა და პროცესის შეუსაბამობების კონტროლი	40
8.9.1	ზოგადი დებულებები	40
8.9.2	კორექციები	40
8.9.3	მაკორექტირებელი ღონისძიებები	41
8.9.4	პოტენციურად საფრთხის შემცველი პროდუქტების მართვა	42
8.9.4.1	ზოგადი დებულებები	42
8.9.4.2	შეფასება გაშვებისთვის	42
8.9.4.3	შეუსაბამო პროდუქტების განთავსება	43
8.9.5	გამოთხოვა	43
9	საქმიანობის შედეგების შეფასება	44
9.1	მონიტორინგი, გაზომვა, ანალიზი და შეფასება	44
9.1.1	ზოგადი დებულებები	44
9.1.2	ანალიზი და შეფასება	44
9.2	შიდა აუდიტი	45
9.3	მენეჯმენტის მიმოხილვა	46
9.3.1	ზოგადი დებულებები	46
9.3.2	მენეჯმენტის მიმოხილვის შემავალი მონაცემები	46
9.3.3	მენეჯმენტის მიმოხილვის გამომავალი მონაცემები	47
10	გაუმჯობესება	47
10.1	შეუსაბამობა და მაკორექტირებელი ღონისძიება	47
10.2	მუდმივი გაუმჯობესება	48
10.3	სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის განახლება	48
დანართი A (საინფორმაციო)	ჯვარედინი მითითებები კოდექს ალიმენტარიუსსა HACCP და წინამდებარე დოკუმენტს შორის	50
დანართი B (საინფორმაციო)	ჯვარედინი მითითებები წინამდებარე დოკუმენტსა და ისო 22000:2005 სტანდარტს შორის	52
ბიბლიოგრაფია		56

წინასიტყვაობა

ისო (სტანდარტიზაციის საერთაშორისო ორგანიზაცია) - სტანდარტიზაციის ეროვნული ორგანოების (ისო-ს წევრი - ქვეყნების) მსოფლიო ფედერაციაა. საერთაშორისო სტანდარტების მომზადების სამუშაოები ხორციელდება ისო-ს ტექნიკური კომიტეტების მეშვეობით. ყოველ წევრ-ორგანიზაციას, დაინტერესებულს იმ სფეროთი, რომლისთვისაც შეიქმნა ტექნიკური კომიტეტი, უფლება აქვს წარმოდგენილი იყოს ამ კომიტეტში. ისო-სთან კავშირში მყოფი საერთაშორისო, სამთავრობო და არასამთავრობო ორგანიზაციები, ასევე მონაწილეობენ სამუშაოებში. ისო მჭიდროდ თანამშრომლობს საერთაშორისო ელექტროტექნიკურ კომისიასთან (იე) ელექტროტექნიკური სტანდარტიზაციის ყველა საკითხთან მიმართებით.

წინამდებარე დოკუმენტის შემუშავებისა და მისი შემდგომი შენარჩუნების პროცედურები აღწერილია ისო/იეკ-ის დირექტივებში, ნაწილი 1. განსაკუთრებით უნდა აღინიშნოს ისო-ს სხვადასხვა ტიპის დოკუმენტის დამტკიცებისთვის საჭირო სხვადასხვა კრიტერიუმები. წინამდებარე დოკუმენტის პროექტი შემუშავდა ისო/იეკ დირექტივების მე-2 ნაწილის სარედაქციო წესების შესაბამისად ([www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

ყურადღება ექცევა იმ შესაძლებლობას, რომ საერთაშორისო სტანდარტის ელემენტები შეიძლება იყოს საპატენტო უფლებათა საგანი. ისო არ არის პასუხისმგებელი ნებისმიერ ან ყველა საპატენტო უფლებათა იდენტიფიკაციაზე. დოკუმენტის შემუშავებისას გამოვლენილ საპატენტო უფლებებთან დაკავშირებული ნებისმიერი დეტალი განიხილება და/ან განთავსდება ისო-ს სასარჩელო განცხადებათა რეესტრში (იხილეთ: [www.iso.org/patents](http://www.iso.org/patents))

დოკუმენტში გამოყენებული ნებისმიერი სავაჭრო სახელი წარმოადგენს მომხმარებლისთვის სასარგებლო ინფორმაციას და არ წარმოადგენს რეკომენდაციას.

სტანდარტების ნებაყოფლობითი ხასიათის ახსნა-განმარტებისთვის, ისო-ს სპეციფიკური ტერმინებისა და გამოთქმებისთვის, რომლებიც უკავშირდება შესაბამისობის შეფასებას და აგრეთვე, ვაჭრობის საერთაშორისო ორგანიზაციის მიერ მოწოდებული ვაჭრობის ტექნიკური ბარიერების პრინციპების დაცვისთვის, იხილეთ ([www.iso.org/iso/foreword.html](http://www.iso.org/iso/foreword.html)).

წინამდებარე დოკუმენტი მომზადდა ტექნიკური კომიტეტის “ისო/ტკ 34 სასურსათო პროდუქტები, ქვეკომიტეტი ქკ 17, „სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემები” მიერ.

წინამდებარე დოკუმენტთან დაკავშირებული ნებისმიერი კითხვა ან უკუკავშირი სასურველია მიმართულ იყოს მომხმარებლის სტანდარტიზაციის ეროვნული ორგანოს მიმართ. ამ ორგანოთა სრული ჩამონათვალი შეგიძლიათ იხილოთ: <https://www.iso.org/members.html>

VI

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

ისო 22000 სტანდარტის მეორე გამოცემა აუქმებს და ცვლის მის პირველ გამოცემას (ისო 22000:2005), რომელიც ტექნიკურად გადაისინჯა გადასინჯული თავების თანმიმდევრობის შემოღებით. იგი ასევე აერთიანებს ისო 22000:2005/შესწორება 1:2006 სტანდარტის ტექნიკურ შესწორებებს.

ქვემოთ მოცემულია დანართები, რომლებიც სტანდარტის მომხმარებელს აძლევს დამატებით ინფორმაციას:

- დანართი 1: ჯვარედინი მითითება კოდექს ალიმენტარიუსის HACCP-ის პრინციპებსა და წინამდებარე დოკუმენტს შორის;

- დანართი 2: ჯვარედინი მითითება წინამდებარე დოკუმენტსა და ისო 22000:2005 სტანდარტს შორის.

## შესავალი

### 0.1 ზოგადი დებულებები

სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის შემოღება ორგანიზაციისთვის სტრატეგიული გადაწყვეტილებაა, რომელიც დაეხმარება ორგანიზაციას, გააუმჯობესოს სურსათის უვნებლობის საქმიანობის მთლიანი შედეგი. ორგანიზაციისათვის, წინამდებარე საერთაშორისო სტანდარტის მიხედვით სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის დანერგვის პოტენციური სარგებელი არის:

a) შესაძლებლობა, მუდმივად მიაწოდოს უვნებელი პროდუქტი და მომსახურება, რომელიც აკმაყოფილებს მომხმარებლის და შესაბამის საკანონმდებლო და მარეგულირებელ მოთხოვნებს;

b) მიზნებთან დაკავშირებულ რისკებზე რეაგირება;

c) სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მოთხოვნებთან შესაბამისობის დემონსტრირების უნარი.

წინამდებარე დოკუმენტი იყენებს პროცესებისადმი მიდგომას (იხილეთ 0.3), რომელიც მოიცავს PDCA ციკლსა (იხ. 0.3.2.) და რისკზე დაფუძნებულ ხედვას.

პროცესებისადმი მიდგომა საშუალებას აძლევს ორგანიზაციას დაგეგმოს პროცესები და მათი ურთიერთკავშირები.

PDCA ციკლი საშუალებას აძლევს ორგანიზაციას, უზრუნველყოს, რომ მისი პროცესები იყოს ადეკვატურად მართული და რესურსებით უზრუნველყოფილი, და რომ გაუმჯობესების შესაძლებლობები განსაზღვრულია და ხორციელდება.

რისკზე დაფუძნებული ხედვა საშუალებას აძლევს ორგანიზაციას, განსაზღვროს ის ფაქტორები, რომლებმაც შესაძლოა გამოიწვიოს მისი პროცესებისა და სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის გადახრა დაგეგმილი შედეგებიდან, დააწესოს კონტროლი უარყოფითი ეფექტების პრევენციისთვის ან შესამცირებლად.

წინამდებარე საერთაშორისო სტანდარტში გამოყენებულია შემდეგი ვერბალური ფორმები:

- „უნდა“ (shall - აუცილებელია) მიუთითებს მოთხოვნაზე;
- „უნდა“ (should - სასურველია) მიუთითებს რეკომენდაციაზე;
- „შესაძლოა“ (may) მიუთითებს ნებართვაზე;
- „შეუძლია“ (can) მიუთითებს შესაძლებლობაზე ან უნარზე.

ინფორმაცია, რომელიც აღნიშნულია როგორც „შენიშვნა“, არის გზამკვლევი წარმოადგენს სახელმძღვანელოს, წინამდებარე დოკუმენტში არის გზამკვლევი მოთხოვნის მკაფიოდ გადმოცემისა ან გააზრებისთვის.

## VIII

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.



## 0.2 სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის პრინციპები

სურსათის უვნებლობა დაკავშირებულია სურსათის უვნებლობის საფრთხის არსებობასთან სურსათის მოხმარებისას (პერორალური მიღება მომხმარებლის მიერ). სურსათის უვნებლობის საფრთხე შეიძლება წარმოიშვას სასურსათო ჯაჭვის ნებისმიერ ეტაპზე. შესაბამისად, აუცილებელია მთლიანი სასურსათო ჯაჭვის ადეკვატური კონტროლი. სურსათის უვნებლობა უზრუნველყოფილია სასურსათო ჯაჭვში მონაწილე ყველა მხარის ერთობლივი ძალისხმევით. წინამდებარე დოკუმენტი ადგენს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მოთხოვნებს და აერთიანებს შემდეგ საყოველთაოდ აღიარებულ ძირითად ელემენტებს:

- ინტერაქტიული კომუნიკაცია;
- სისტემის მენეჯმენტი;
- წინასწარი პროგრამები.

საფრთხის ანალიზი და კრიტიკული საკონტროლო წერტილები (HACCP პრინციპები).

გარდა ამისა, წინამდებარე დოკუმენტი დაფუძნებულია პრინციპებზე, რომლებიც საერთოა ისო-ს მენეჯმენტის სისტემის სტანდარტებისთვის. ეს პრინციპებია:

- ორიენტაცია მომხმარებელზე;
- ლიდერობა;
- ადამიანების დაინტერესება;
- პროცესებისადმი მიდგომა;
- გაუმჯობესება;
- მტკიცებულებებზე დაფუძნებული გადაწყვეტილების მიღება;
- ურთიერთობების მენეჯმენტი.

## 0.3 პროცესებისადმი მიდგომა

### 0.3.1 ზოგადი დებულებები

წინამდებარე დოკუმენტს შემოაქვს პროცესებისადმი მიდგომა, სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის შემუშავების და დანერგვის და მისი შედეგიანობის გაუმჯობესების დროს, რათა სათანადო მოთხოვნების დაცვით გაძლიერდეს უვნებელი პროდუქტის და მომსახურების წარმოება. ურთიერთდაკავშირებული პროცესების, როგორც სისტემის, გააზრება და მართვა, ხელს უწყობს ორგანიზაციის შედეგიანობას და ეფექტურობას განზრახული შედეგების მიღწევაში. პროცესებისადმი მიდგომა მოიცავს პროცესების სისტემატურ განსაზღვრას და მენეჯმენტს, მათ ურთიერთკავშირებს, იმისათვის, რომ მიღწეული იქნას განზრახული შედეგები ორგანიზაციის სურსათის უვნებლობის პოლიტიკისა და სტრატეგიული მიმართულებების შესაბამისად. პროცესების

## სსტ ისო 22000 : 2018/2020

და მთლიანი სისტემის მენეჯმენტი, შეიძლება მიღწეულ იქნას PDCA ციკლის გამოყენებით. ეს ციკლი ფოკუსირდება რისკებზე დაფუძნებულ ხედვაზე, რომლის ამოცანაა შესაძლებლობების გამოყენება და არასასურველი შედეგების თავიდან აცილება.

სასურსათო ჯაჭვში შედეგიანი ინტერაქტიული კომუნიკაციის უზრუნველსაყოფად, აუცილებელია, სასურსათო ჯაჭვში ორგანიზაციის როლისა და პოზიციის აღიარება.

### 0.3.2 ციკლი დაგეგმე - შეასრულე - შეამოწმე - იმოქმედე

დაგეგმე - შეასრულე - შეამოწმე - იმოქმედე (PDCA) ციკლი მოკლედ შეიძლება შემდეგნაირად აღიწეროს:

- დაგეგმე: ჩამოაყალიბე სისტემის და მისი პროცესების მიზნები, უზრუნველყავი შედეგების მისაღწევად საჭირო რესურსები, განსაზღვრე და მართე რისკები და შესაძლებლობები.

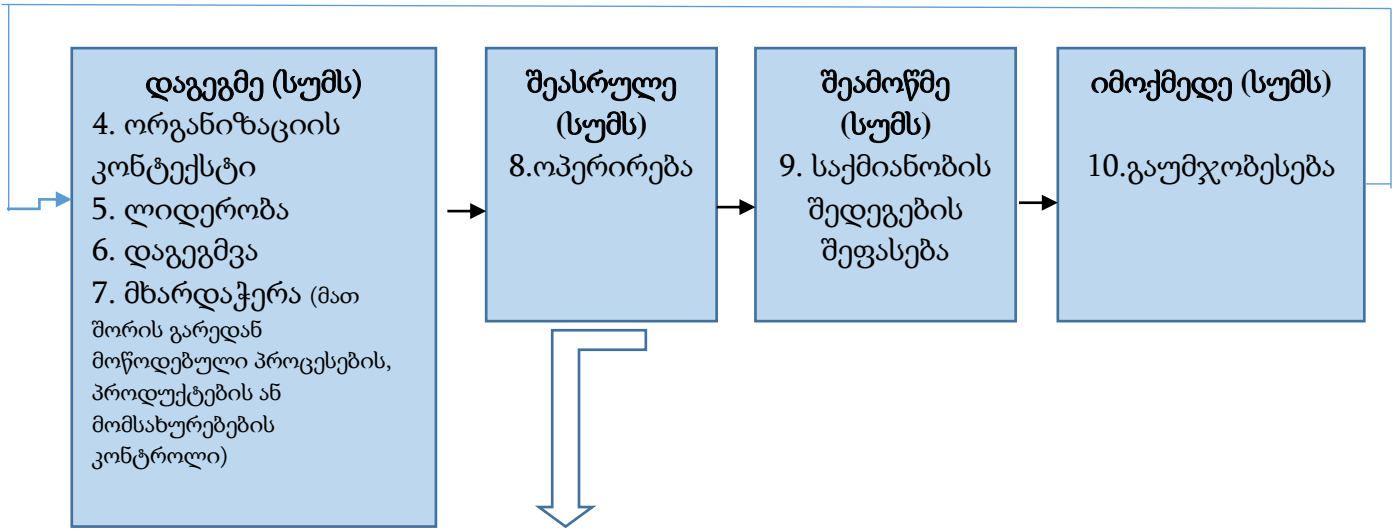
- შეასრულე: განახორციელე რაც დაგეგმე.

- შეამოწმე: მონიტორინგი გაუწიე და (სადაც საჭიროა) გაზომე პროცესები და შედეგად მიღებული პროდუქტი და მომსახურება, გააანალიზე და შეაფასე მონიტორინგის, გაზომვის და ვერიფიკაციის საქმიანობიდან მიღებული ინფორმაცია და მონაცემები, და წარმოადგინე შედეგები.

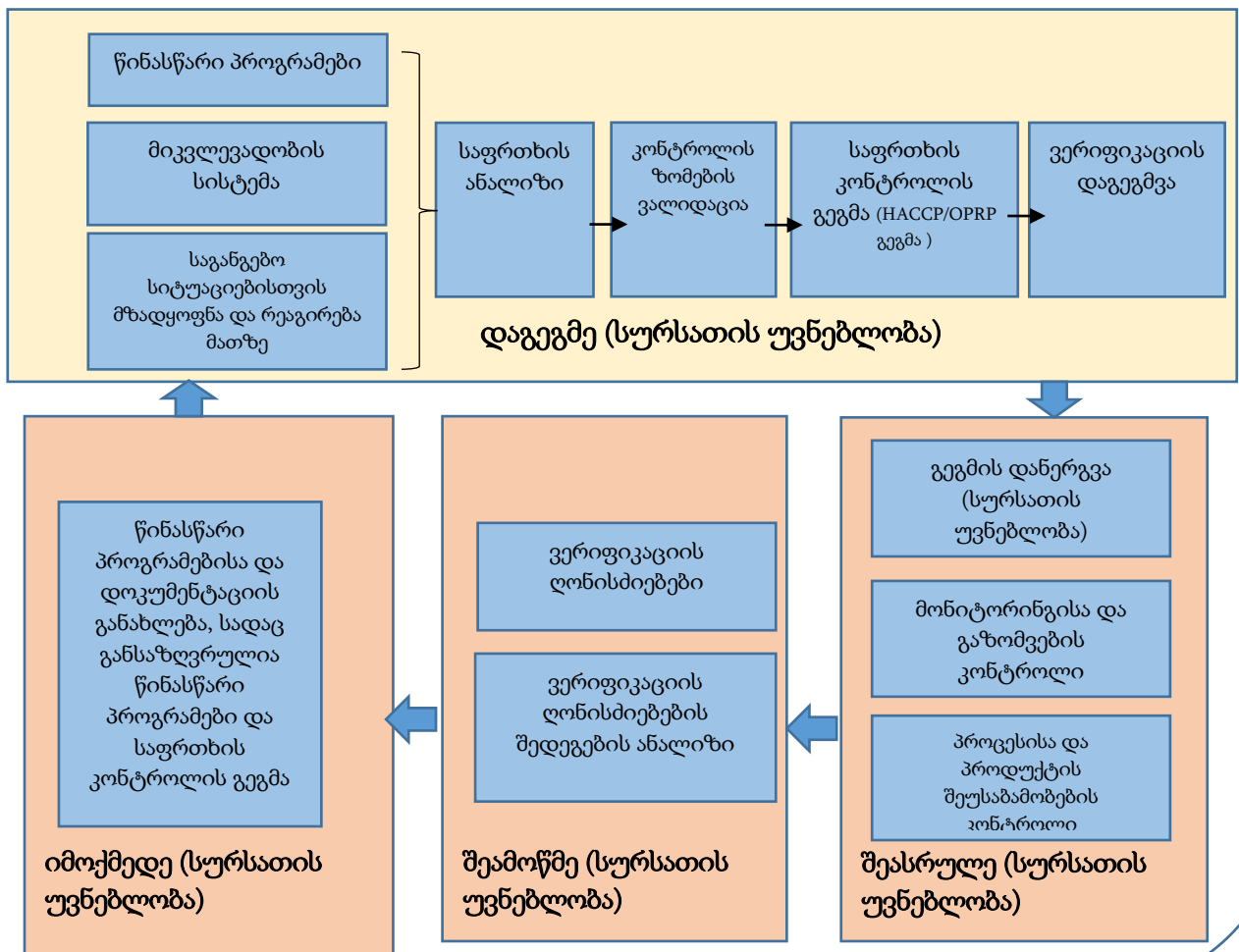
- იმოქმედე: შედეგების გაუმჯობესების მიზნით გაატარე ღონისძიებები, საჭიროებისამებრ.

წინამდებარე დოკუმენტში, როგორც ეს ილუსტრირებულია 1-ლ ნახაზში, პროცესებისადმი მიდგომა იყენებს PDCA ციკლს ორ დონეზე. პირველი მოიცავს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მთლიან ჩარჩოს (პუნქტი 4-დან პუნქტი 7, და პუნქტი 9-დან პუნქტი 10-მდე). მეორე დონე (ოპერაციული დაგეგმვა და კონტროლი) მოიცავს ოპერაციულ პროცესებს სურსათის უვნებლობის სისტემის ფარგლებში და აღწერილია მერვე პუნქტში. შესაბამისად, ამ ორ დონეს შორის კომუნიკაცია აუცილებელია.

ორგანიზაციული დაგეგმვა და კონტროლი



ოპერაციული დაგეგმვა და კონტროლი



ნახაზი 1 - დაგეგმე-შეასრულე-შეამოწმე-იმოქმედე (PDCA) ციკლი ორ დონეზე

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

### 0.3.3 რისკზე დაფუძნებული ხედვა

#### 0.3.3.1 ზოგადი დებულებები

რისკზე დაფუძნებული ხედვა აუცილებელია შედეგიანი სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მისაღწევად. წინამდებარე დოკუმენტში, რისკზე დაფუძნებული ხედვა მიმართულია ორ დონეზე, ორგანიზაციულ (იხილეთ 0.3.3.2) და ოპერაციულ (იხილეთ 0.3.3.3) დონეებზე, რომლებიც შეესაბამება 0.3.2 პუნქტში აღწერილ პროცესებისადმი მიდგომას.

#### 0.3.3.2 ორგანიზაციული რისკ მენეჯმენტი

რისკი არის გაურკვეველობის ეფექტი და ნებისმიერ ასეთ გაურკვეველობას შესაძლოა ჰქონდეს დადებითი ან უარყოფითი ეფექტი. ორგანიზაციული რისკის მენეჯმენტის კონტექსტში, რისკიდან წარმოქმნილმა დადებითმა გადახრამ შეიძლება მოგვცეს შესაძლებლობა, მაგრამ რისკის ყველა დადებითი ეფექტი არ აისახება შესაძლებლობაში.

წინამდებარე საერთაშორისო სტანდარტის მოთხოვნებთან შესაბამისობის მიზნით, ორგანიზაციამ გეგმავს და ახორციელებს რისკებსა და შესაძლებლობებზე მიმართულ ღონისძიებებს (პუნქტი 6). რისკებსა და შესაძლებლობებზე რეაგირება აყალიბებს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის შედეგიანობის გაზრდის, გაუმჯობესებული შედეგების მიღწევის და უარყოფითი ეფექტების პრევენციის საფუძველს.

#### 0.3.3.3 საფრთხის ანალიზი - ოპერაციული პროცესები

წინამდებარე დოკუმენტში ნაგულისხმევია ოპერაციულ დონეზე HACCP-ის პრინციპებზე დაფუძნებული რისკზე დაფუძნებული ხედვის კონცეფცია.

HACCP სისტემის თანმიმდევრული ეტაპები მიჩნეულია, როგორც საჭირო ღონისძიება საფრთხის პრევენციისთვის ან მისაღებ დონემდე შესამცირებლად, რათა უზრუნველყოფილ იქნას უვნებელი სურსათი მისი მოხმარების დროს (პუნქტი 8).

HACCP მოთხოვნების შესაბამისად მიღებული გადაწყვეტილებები რეკომენდირებულია იყოს მეცნიერულ მტკიცებულებებზე დაფუძნებული, მიუკერძოებელი და დოკუმენტირებული. დოკუმენტირებული ინფორმაცია რეკომენდირებულია მოიცავდეს გადაწყვეტილების მიღების პროცესთან დაკავშირებულ პასუხისმგებლობებს.

### 0.4 კავშირი მენეჯმენტის სისტემის სხვა სტანდარტებთან

წინამდებარე დოკუმენტი შემუშავდა ისო-ს მაღალი დონის სტრუქტურის (HLS) ფარგლებში. ისო-ს მაღალი დონის სტრუქტურის მიზანია, გააუმჯობესოს თანხვედრა

XII ისო-ს მენეჯმენტის სისტემების სტანდარტებს შორის. წინამდებარე

საერთაშორისო

წინამდებარე სტანდარტის ნებისმიერი ფორმით გავრცელება სააგენტოს წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.

სტანდარტი საშუალებას აძლევს ორგანიზაციას, გამოიყენოს პროცესებისადმი მიდგომა დაგეგმე - შეასრულე - შეამოწმე - იმოქმედე (PDCA) ციკლთან და რისკზე დაფუძნებულ ხედვასთან ერთად, რათა მოახდინოს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის მიდგომის ინტეგრირება სხვა მენეჯმენტის სისტემის და დამხმარე სტანდარტების მოთხოვნებთან.

წინამდებარე დოკუმენტი წარმოადგენს ძირითად პრინციპს და საფუძვლებს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემებისთვის და აწესებს სურსათის უვნებლობის მენეჯმენტის სისტემის სპეციალურ მოთხოვნებს სასურსათო ჯაჭვში ჩართული ორგანიზაციებისთვის. სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული სხვა მითითებები, სასურსათო სექტორისთვის სპეციფიკური სპეციფიკაციები და/ან მოთხოვნები შესაძლოა გამოყენებულ იქნას წინამდებარე ჩარჩო-დოკუმენტთან ერთად.

დამატებით, ისო-მ შეიმუშავა ურთიერთდაკავშირებული დოკუმენტების ჯგუფი. ეს მოიცავს დოკუმენტებს:

- წინასწარი პროგრამები (ისო/ტს 22002 სერია) სასურსათო ჯაჭვში ჩართული სპეციფიკური სექტორებისთვის;
- მოთხოვნები აუდიტისა და სასერტიფიკაციო ორგანოებისთვის;
- მიკვლევადობისთვის.

ისო ასევე უზრუნველყოფს დამხმარე სახელმძღვანელოებს ორგანიზაციებისთვის, თუ როგორ დანერგონ წინამდებარე დოკუმენტი და მასთან დაკავშირებული სტანდარტები. ინფორმაცია ხელმისაწვდომია ისო-ს ვებ-გვერდზე.

საინფორმაციო ნაწილი. სრული ტექსტის სანახავად შეიძინეთ სტანდარტი.