2021

## ISO 22000/9001/45001

م/شاهنده النجدي

SHAHENDA12399@GMAIL.COM

ISO 22000:2018	ISO 9001:2015	ISO 45001:2018
نظام إدارة سلامة	نظام لإدارة الجوده	لإدارة الصحة
الغذاء		والسلامة المهنية
<u>1-النطاق</u>	<u>1-النطاق</u>	<u>1</u> -النطاق
2-المرجع المعياري	2-المرجع المعياري	2-المرجع المعياري
3-المصطلحات	3-المصطلحات	3-المصطلحات
والتعريفات	والتعريفات	والتعريفات
4-سياق المنظمة	4-سياق المنظمة	4-سياق المنظمة
4.1 فهم المنظمة وسياقها	4.1 فهم المنظمة وسياقها	4.1 فهم المنظمة وسياقها
4.2 فهم احتياجات وتوقعات الأطراف المعنية	4.2 فهم احتياجات وتوقعات الأطراف المهتمة	4.2 فهم احتياجات وتوقعات العمال والأطراف
4.3 تحديد نطاق نظام إدارة	4.3 تحديد مجال نظام إدارة	المعنية
سلامة الغذاء	الجودة	4.3 مجال نظام إدارة
4.4 نظام إدارة سلامة	4.4 نظام إدارة الجودة	الصحة والسلامة المهنية
الغذاء	و عملياته	4.4 نظام إدارة الصحة والسلامة المهنية
5-القيادة	5-القيادة	5-مشاركة القيادة
5.1 القيادة والالتزام	5.1 القيادة والألتزام	والعمالة
5.2 السياسة	5.2 السياسة	5.1 القيادة والألتزام
5.2.1 وضع سياسة سلامة	5.3 الأدوار التنظيمية	5.2 سياسة الصحة
الغذاء 5.2.2 التواصل مع سياسة	والمسئوليات والصلاحيات	والسلامة المهنية
سلامة الغذاء		5.3 الأدوار التنظيمية والمسائلة والمسؤوليات
5.3 الأدوار التنظيمية		والمسائلة والمسؤوليات
والمسؤوليات والسلطات		5.4 المشاركة والتشاور

	الصحة والسلامة المهنية والمخاطر الأخري لنظام الدارة الصحة والسلامة المهنية الصحة والسلامة الصحة والسلامة الصحة والسلامة المهنية والفرص الأخري القانونية المعمول بها والمتطلبات الأخري والمتطلبات الأخري الإجراءات الإجراءات 1.3 أهداف الصحة والسلامة المهنية والتخطيط والسلامة المهنية والتخطيط لتحقيقها والسلامة المهنية والتخطيط لتحقيقها
	6.2 أهداف الصحة والسلامة المهنية والتخطيط
	6.2.2 التخطيط لتحقيق أهداف الصحة والسلامة المهنية
-الدعم 7-الدعم	7-الدعم
7 الموارد	7.1 الموارد
7.1 عام 7.1.1 عام	
7.1. الموارد البشرية 7.1.2 الناس	# -
7.1 البنية التحتية 7.1.3 البنية التحتية	,
7.1 بيئة تشغيل العمليات   7.1.4 بيئة العمل	والأتصالات 4

7.1.5 عناصر التطوير الخارجي لنظام إدارة سلامة الغذاء 7.1.6 التحكم في العمليات او الخدمات المقدمة خارجيا 7.2 الكفاءة 7.3 الوعي 7.4 التواصل 7.4.1	7.1.5 رصد وقياس الموارد 7.1.6 المعارف الخاصة بالمنظمة 7.2 الكفاءة 7.3 التوعية 7.4 التواصل 7.5.1 المعلومات الموثقة 7.5.1	7.5 المعلومات الموثقة 7.5.1 عام 7.5.2 الإنشاء والتحديث 7.5.3 مراقبة المعلومات الموثقة
7.4.2 الأتصالات الخارجية الخارجية 7.4.3 الاتصالات الداخلية 7.5.1 معلومات موثقة 7.5.1 عام 7.5.2 إنشاء ةتحديث 7.5.3 السيطرة علي المعلومات الموثقة	7.5.2 الإنشاء والتحديث	
8-التشغيل/ والتحكم والتحكم 8.8 البرامج الأساسية والاهج الأساسية 8.8 نظام التتبع 8.4 التأهب للطوارئ والاستجابة لها 8.4.2 عام الطوارئ والحوادث 8.4.2 التعامل مع حالات الطوارئ والحوادث 8.5.3 التحكم في المخاطر لتمكين تحليل المخاطر المحكم تحليل المخاطر التحكم التحقق من تدابير 8.5.3 التحقق من تدابير	8-التشغيل/العمليات التشغيل التشغيل التشغيل المنتج والخدمة والخدمة 8.2.2 التواصل مع العملاء المنتجات والخدمات المنتجات والخدمات المنتجات والخدمات المنتجات والخدمات المنتجات والخدمات 8.8 التصميم والتطوير المنتجات والخدمات	8-التشغيل/العمليات التشغيلية التشغيلية التشغيلية اللهرمي العموابط المحوابط المحوابط المحادر التغيير المستعانة بمصادر خارجية المقاولون المحادر المقاولون المحادر المحادد المحادر والأستجابة لها

8.5.4 خطة التحكم في المخاطر **OPRP/HACCP** 8.7 التحكم في الرصد والقياس 8.8 التحقق المتعلقة ب PRPs وخطة السيطرة على المخاطر 8.8.1 التحقق 8.8.2 تحليل نتائج أنشطة التحقيق 8.9 السيطرة على عدم 8.9.1 عام 8.9.2 التصحيحات 8.9.3 الإجراءات التصحيحة 8.9.4 مناولة المنتجات التي قد تكون غير أمنة 8.9.5 الإنسحاب/الأسترجاع

8.3.5 مخرجات التصميم والتطوير 8.3.6 تعديل التصميم والتطوير 8.4 ضبط المنتجات والخدمات المقدمة من جهات خارجية 8.4.1 عام 8.4.2 نوع ومدي الضبط 8.4.3 معلومات للموردين الخار جبين 8.5 الإنتاج وتقديم الخدمات تطابق المنتج 8.5.1 ضبط الإنتاج ونقديم الخدمات 8.5.2 التمييز والتتبع 8.5.3 ممتلكات العملاء والأطراف المهتمة 8.5.4 الحفظ 8.5.5 أنشطة ما بعد التوريد 8.5.6 ضبط التعديلات 8.6 الإفراج عن المنتج والخدمات 8.7 ضبط عدم مطابقة المخر جات

9-تقييم الأداء 9.1 الرصد والقياس والتحليل والتقييم 9.1.2 عام 9.2 التحليل والتقييم 9.3 مراجعة الإدارة 9.3.1 عام 19.3.2 مدخلات مراجعة الإدارة 9.3.3 مخرجات مراجعة الإدارة	9-تقييم الأداء 9.1 الرصد والقياس والتحليل والتقييم 9.1.2 عام 9.1.3 التحليل والتقييم 9.2 المراجعة الداخلية 9.3 مراجعة الأداء	9-تقييم الأداء 9 المراقبة والقياس 9 التحليل والتقييم 9 9 9 المتطلبات المتطلبات القانونية 9 المتطلبات الاخري 9 التدقيق الداخلي 1 9 المداف التدقيق الداخلي الداخلي 9 عملية التدقيق الداخلي 9 9 مراجعة الإدارة
10.1 عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية 10.2 التحسين المستمر 10.3 تحديث نظام إدارة سلامة الأغذية	<u>10-التحسين</u> 10.1 عام 10.2 عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية 10.3 التحسين المستمر	10.1 الحداث وعدم المطابقة والإجراءات التصحيحة التحسين المستمر 10.2.1 اهداف التحسين المستمر المستمر المستمر 10.2.2 عملية التحسين المستمر المستمر