



ស្វែងយល់ពីស្តង់ដារស្ម័គ្រចិត្តអន្តរជាតិ

មីនា 2017

តើអ្វីជាស្តង់ដារ?

- ISO: “ស្តង់ដារជាកិច្ចព្រមព្រៀងដែលចែងយថាប្រភេទបច្ចេកទេស ឬលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យផ្សេងៗ ដែលគេប្រើជាច្បាប់ ជាការណែនាំ ឬជានិយមន័យ ដើម្បីធានាថាផលិតផលដំណើរការ (process) និងសេវាកម្មមានលក្ខណៈសមស្របទៅតាមការគួរ”
- ស្តង់ដារផលិតផល (product standard)៖ ចែងពីលក្ខណៈរបស់ផលិតផល
- ស្តង់ដារដំណើរការ (process standard)៖ ចែងពីលក្ខខណ្ឌក្នុងការផលិតផលិតផល



តើអ្វីជាស្តង់ដារស្ម័គ្រចិត្ត?

- មិនមានការបង្ខិតបង្ខំ
- ជាកម្មសិទ្ធិរបស់ស្ថាប័នឯកជន
- រៀបចំឡើងដោយស្ថាប័នផ្សេងៗគ្នា
- ប្រើប្រាស់ក្នុងទិសដៅផ្សេងៗគ្នា (ឧ. សម្រាប់គុណភាពនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បរិស្ថានសង្គម...)

តើអ្វីជាស្តង់ដារស្ម័គ្រចិត្ត?



Management System
ISO 9001:2008

www.tuv.com
ID 9108622097

ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



CERT NO.: H-2007-0124
CODEX CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (2003)
SS 444 : 1998

ស្តង់ដារ ISO?

- ISO: International Organization for Standardization
- បង្កើតឡើងឆ្នាំ ១៩៤៧ ទីស្នាក់ការនៅ Geneva
- មាន 164 ប្រទេសជាសមាជិក
- ស្តង់ដារត្រូវបានសហការរៀបចំដោយប្រទេសជាសមាជិក (កម្ពុជា ជា corresponding member)
- ប្រទេសមួយចំនួនយកស្តង់ដារ ISO មកប្រើក្នុងប្រទេសរបស់ខ្លួន
- ស្តង់ដារដែលបានបង្កើតមានចំនួន 21,517
- ស្ថាប័ន ISO មិនមែនជាអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រទេ

ស្តង់ដារ ISO ដែលឃើញញឹកញាប់

- ISO 9001៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព
- ISO 22000៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ISO 14001៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងបរិស្ថាន
- ISO 45001៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពនិងសុខភាពនៅកន្លែងការងារ
- ISO 50001៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងថាមពល
- ISO 26000៖ ការទទួលខុសត្រូវចំពោះសង្គម

គ្រឹសារ ISO 9000៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

- គោលការណ៍ទាំង ៧ នៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព៖
 - ១. អតិថិជន (Customer Focus)៖ ចាំបាច់ត្រូវបំពេញតម្រូវការរបស់អតិថិជន
 - ខ. ស្វែងយល់ពីតម្រូវការបច្ចុប្បន្ន និងអនាគត របស់អតិថិជន; តាមដានឬវាស់ស្ទង់ការពេញចិត្តរបស់អតិថិជនចំពោះផលិតផលឬសេវាកម្មរបស់ខ្លួន
 - ២. ភាពជាអ្នកដឹកនាំ (Leadership)៖ ការដឹកនាំត្រូវមានទិសដៅរួម ធានាបានការចូលរួមទាំងអស់គ្នា
 - ខ. ផ្សព្វផ្សាយពីចក្ខុវិស័យ បេសកកម្ម... របស់ក្រុមហ៊ុនដល់គ្រប់បុគ្គលិកទាំងអស់
 - ខ. លើកទឹកចិត្តបុគ្គលិក ទទួលស្គាល់ការចូលរួមរបស់បុគ្គលិក

គ្រឹសារ ISO 9000៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

- ៣. ធ្វើឱ្យមានការចូលរួមពីបុគ្គលិក (Engagement of people)៖
 - ខ. សម្របសម្រួលឱ្យមានការពិភាក្សា និងផ្លាស់ប្តូរបទពិសោធន៍
 - ខ. រៀបចំឱ្យមានការវាយតម្លៃខ្លួនឯង (self assessment)
- ៤. ដំណើរការជាប្រព័ន្ធ (Process approach)៖ ការដែលមានដំណើរការជាប្រព័ន្ធ នឹងនាំឱ្យប្រតិបត្តិការទៀងទាត់
 - ខ. បែងចែកតួនាទី និងភារកិច្ចរបស់បុគ្គលិក
 - ខ. ធានាឱ្យមានព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការដំណើរការការងារ វាយតម្លៃការងារ...



គ្រឹះសារ ISO 9000៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

- ៥. ការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើង (Improvement)៖ ការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើង ជាការងារដែលត្រូវធ្វើបន្តបន្ទាប់ឥតឈប់
 - ខ. បន្តបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក
 - ខ. តាមដាននិងពិនិត្យឡើងវិញនូវលទ្ធផលការងារបន្តិចមក
- ៦. ការសម្រេចចិត្តដោយមានសំអាង (Evidence-based decision making)៖
 - ខ. កំណត់ និងតាមដានសូចនាករពាក់ព័ន្ធប្រតិបត្តិការរបស់ខ្លួន
 - ខ. ត្រូវធានាថាទិន្នន័យនានាត្រូវបានបញ្ជូនទៅដល់អ្នកពាក់ព័ន្ធ
 - ខ. ធានាថាបុគ្គលិកមានសមត្ថភាពវិភាគនិងវាយតម្លៃទិន្នន័យ
- ទំនាក់ទំនង (Relationship)៖ ត្រូវរក្សាទំនាក់ទំនងល្អជាមួយភាគី ប្រាក់ព័ន្ធ
 - ខ. កំណត់ឱ្យបានភាគីពាក់ព័ន្ធ

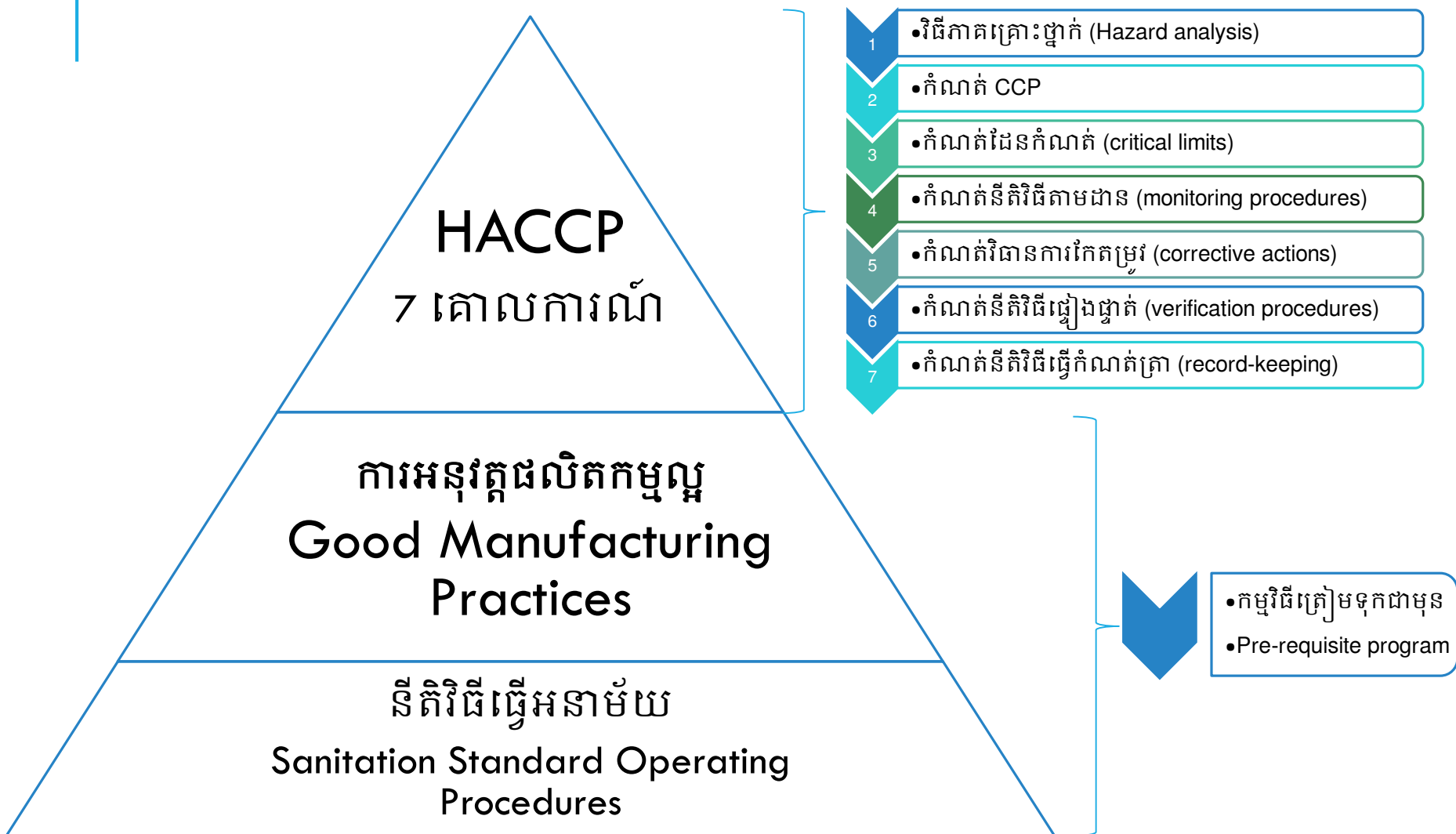
គ្រឹសារ ISO 9000៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

- **ISO 9001**៖ ចែងពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ស្តង់ដារ។ ជាស្តង់ដារតែមួយគត់ ដែលភ្នាក់ងារផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ អាចធ្វើការវាយតម្លៃ និងចេញជាវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ (ឧ. ISO 9001:2015)
- **ISO 9000**៖ ពន្យល់លម្អិតពីគោលការណ៍ទាំង៧ នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព
- **ISO 9004**៖ ណែនាំពីវិធីដើម្បីឈានទៅជោគជ័យក្នុងការអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព
- **ISO 19011**៖ ណែនាំពីរបៀបធ្វើសវនកម្មផ្ទៃក្នុង និងសវនកម្មឯករាជ

ប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ HACCP

- HACCP-Hazard Analysis and Critical Control Points
- HACCP:
 - បង្ការ **មិនមែន** ដោះស្រាយបញ្ហាទេ
 - ជាប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង
- HACCP **មិនមែន** ជាប្រព័ន្ធដែលគ្មានហានិភ័យទេ។ វាត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យ។
- HACCP ជាប្រព័ន្ធដែលត្រូវការប្រព័ន្ធឬកម្មវិធីជំនួយដទៃទៀត (Pre-requisite programs) ដើម្បីគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

អត្ថន័យទូទៅរបស់ HACCP



គ្រួសារ ISO 22000៖ សុវត្ថិភាព ចំណីអាហារ

សំដៅបន្ថយហានិភ័យបណ្តាលមកពីភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះថ្នាក់ (គីមី ជីវៈ និងរូប)

ស្តង់ដារ ISO 22000 ជាការច្របាច់បញ្ចូលគ្នារវាង ISO 9001 និង HACCP

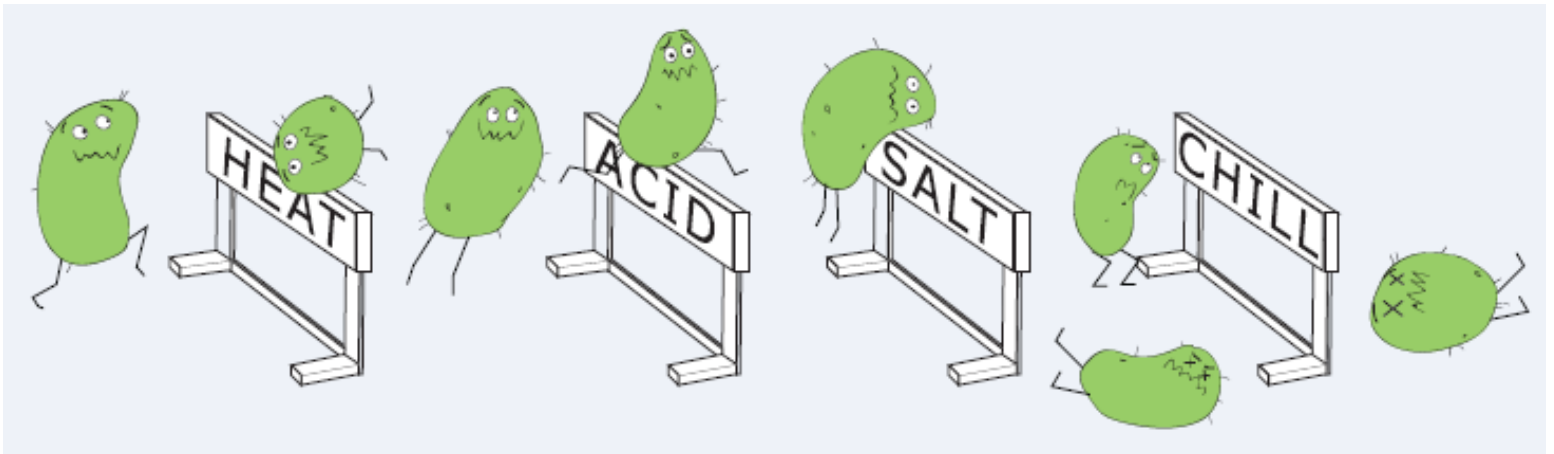
- ទំនាក់ទំនង (interactive communication)
- ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង (system management)
- កម្មវិធីត្រៀមទុកមុន (pre-requisite program)
- គោលការណ៍ HACCP



គ្រួសារ ISO 22000៖ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

- ISO 22000៖ ចែងពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ស្តង់ដារ។
- ISO/TS 22003៖ ចែងពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ស្ថាប័នផ្តល់សេវាកម្មសវនកម្មសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ISO/TS 22004៖ ណែនាំពីវិធីដើម្បីឈានទៅជោគជ័យក្នុងការអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

■ ...



អរគុណ

