



# *List of ISO standards* •

لیست استانداردهای ایزو

*awarded to*

---

*Name company*

<https://parsistrans.com/>

---



توضیحات	استاندارد
سیستم مدیریت کیفیت : نحوه مدیریت بر سازمان برای تامین نیاز مندیها و انتظارات مشتری را دربرمیگیرد و مستقل از اندازه سازمان و نوع محصول یا خدمت برای کلیه بنگاهها و موسسات اقتصادی کاربرد دارد .	استاندارد ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵
سیستم مدیریت زیست محیطی :به مجموعه معیارها و روشهایی که برای کنترل و بهبود عملکرد زیست محیطی سازمان ایجاد و اجرا می شود سیستم مدیریت زیست محیطی سازمان اطلاق می شود. استاندارد دی که به سازمان شما کمک می کند تا خطرات آن را بعنوان قسمتی از کار روتین تجاری خود مشخص، اولویت بندی و مدیریت کنید . این استاندارد بیشتر بر اساس استاندارد کیفی ایزو ۹۰۰۱ می باشد ولی اثرات زیست محیطی را در نظر می گیرد.	استاندارد ایزو ۱۴۰۰۱:۲۰۱۵
<b>این استاندارد مخصوص <u>دارالترجمه</u> می باشد به جهت پایش سیستم عملکرد در ترجمه و مترجمان</b>	<b>ایزو ۱۷۱۰۰</b>
سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی شرایط و عواملی که بر روی سلامتی و آسایش کارکنان ، کارگران موقت ، کارکنان پیمانکار ، بازدیدکنندگان و هر فرد دیگری در محیط کار تاثیر بگذارد را به عنوان ایمنی و بهداشت شغلی می شناسیم.	OHSAS ۱۸۰۰۱:۲۰۰۷
استاندارد ایزو جهانی <u>سنجش رضایتمندی مشتری</u> جهت بهره مندی مجموعه ها صرف نظر از حوزه فعالیت، وسعت و نوع محصول آنها می باشد و اغلب قواعد آن جهت افزایش رضایت مشتری از مجموعه میباشد .	استاندارد ایزو ۱۰۰۰۴:۲۰۱۲
استاندارد جهانی رسیدگی به شکایات مشتری :هدف اصلی این استاندارد ایزو اثربخش نمودن فرایند رسیدگی به شکایات	استاندارد



<p>مشتریان و نحوه برخورد سیستماتیک با شکایات در سازمان ها می باشد که در نهایت ارتقاء کیفیت عملکرد سازمان و جلب رضایت مشتریان را به دنبال خواهد داشت و نهایتاً منجر به یکپارچه سازی سازمان ها در نحوه تعامل با مشتریان و برخورد با شکایات آن ها بر طبق یک الگوی جهانی خواهد شد.</p>	<p>ایزو ۲۰۱۴:۱۰۰۰۲</p>
<p>سیستم مدیریت کیفیت در صنایع خودرو سازی :هدف از این استاندارد گسترش سیستم مدیریت کیفیت می باشد که بهبود مستمر را فراهم آورده و بر جلوگیری از ضرر و کاهش زیان در زنجیره تامین اتومبیل تاکید دارد.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۰۰۹:۱۶۹۴۹</p>
<p>نشان غذای حلال : حلال به غذاهایی گفته می شود که در دین اسلام مصرف آنها مجاز است. حلال همچنین عنوان مجموعه ای از نام نشان های تجاری (برند) است که بر محصولات غذایی درج می شود. این نام برگرفته از معنی غذای حلال است که در دین اسلام آمده است و اولین بار محصولات غذایی حلال در کشور مالزی بوجود آمده است .</p>	<p>نشان حلال</p>
<p>سیستم مدیریت کیفیت در صنایع نفت، گاز و پتروشیمی :این استاندارد برای همه سازمان هایی است که در زنجیره تامین صنعت نفت و گاز فعالیت می کنند. گواهینامه ایزو 29001 TS استاندارد سازی و پیشرفت را در این بخش تضمین می کند.</p>	<p>ISO/TS ۲۰۱۰:۲۹۰۰۱</p>
<p>استاندارد روش های خوب ساخت مواد خوراکی GMP با تمرکز بر ساختارهای محیطی و نیز لوازم و تجهیزات مورد استفاده در فرآوری غذا ، دارو ، مواد افزودنی ، راهکارهای عملی مناسبی را در ارتباط ویژه با نوع فرآوری و به منظور رسیدن به يك زیر ساخت مناسب ارایه می دهد.</p>	<p>GMP Standard</p>
<p>جایزه ملی بهره وری : جایزه ملی بهره وری و تعالی سازمانی یک جایزه ملی است که براساس مفاد نظامنامه و دستورالعمل های آن ، به برترین بنگاههای اقتصادی ایرانی حائز شرایط در بخش صنعت و معدن اعطاء می گردد.</p>	<p>EFQM</p>



<p>استاندارد مدیریت مطمئن سازی در صنعت نفت و گاز و پتروشیمی</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۰۰۸:۲۰۱۵</p>
<p>گواهینامه مواد غذایی در سطح بین المللی بگلوبال گپ (که عموماً به نام یورپ گپ هم شناخته می شود) خود را بعنوان یک مرجع کلیدی برای عملیات کشاورزی خوب (Good Agriculture Practice) در بازار جهانی شناسانده است. و برای این منظور از شناسایی و ترجمه نیازهای بازار و مشتری به تولیدات کشاورزی در کشورهای توسعه یافته استفاده کرده است.</p>	<p>GLOBAL GAP</p>
<p>استاندارد سیستم مدیریت کیفیت در صنعت تجهیزات پزشکی :این استاندارد بین المللی ایزو به تشریح الزامات سیستم مدیریت کیفیت می پردازد که می تواند توسط سازمان هایی که به طراحی، توسعه ، نصب ، تولید و ارائه خدمات ابزارهای پزشکی و یا طراحی، توسعه و ارائه خدمات مرتبط اشتغال دارند، مورد استفاده قرار گیرد.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۰۰۳:۱۳۴۸۵</p>
<p>استاندارد سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاههای پزشکی :این استاندارد بوسیله کمیته فنی ISO/TC 212 تهیه شده و جهت ارزیابی آزمایشگاه های کلینیکی و سیستم های تشخیص آزمایشگاهی به کار می رود. هدف از تدوین این استاندارد ایزو ، تعیین الزامات خاص برای کیفیت و احراز صلاحیت در آزمایشگاه های پزشکی می باشد.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۰۱۲:۱۵۱۸۹</p>
<p>استاندارد مدیریت ریسک در صنعت تجهیزات پزشکی :این استاندارد الزامات مورد نیاز برای مدیریت ریسک برقرار برای تعیین ایمنی یک دستگاه پزشکی شده توسط تولید کننده در طول چرخه عمر محصول است.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۰۰۷:۱۴۹۷۱</p>
<p>استاندارد استرلیزه کردن دستگاههای پزشکی</p>	<p>استاندارد</p>



	بیزو ۲۰۰۴: ۱۷۶۶۴
<p>استاندارد سیستم فست فودها <b>SFBB</b> بیک استاندارد ساده و فراگیر برای ایمنی و سلامت مواد غذایی است که در سال ۲۰۰۶ توسط آژانس استانداردهای غذایی انگلستان (FOOD STANDARDS AGENCY) طراحی و در سال ۲۰۱۰ ترجمه و گردآوری شده است.</p> <p>استاندارد <b>SFBB</b> ویژه فست فودها، رستورانها، رستوران هتل ها، کترینگ ها، کافی شاپ ها، فنادی ها، مراکز تهیه غذا، تولیدکنندگان غذاهای آماده و توزیع کنندگان مواد غذایی می باشد.</p>	<b>SFBB</b>
<p>سیستم ایمنی بهداشت حرفه ای محیط زیست در صنایع نفت و گاز و پتروشیمی نظام واحدی است که صنایع برای یکپارچه کردن و رسیدن به دید منطقی و فراگیر در زمینه ایمنی، بهداشت و محیط زیست به کار می گیرند به عبارتی ساده تر استاندارد <b>HSE</b> روندی مدیریتی برای پوشش دادن نقاط ضعف ایمنی و بهداشتی یک مجموعه صنعتی خواهد بود.</p>	<b>HSE</b>
<p>سیستم مدیریت یکپارچه سیستمی متشکل از سه استاندارد سیستم مدیریت کیفیت <b>ISO 9001</b> و سیستم مدیریت زیست محیطی <b>ISO 14001</b> و سیستم ایمنی و بهداشت شغلی <b>OHSAS 18001</b> می باشد.</p>	<b>IMS</b>
<p>سیستم مدیریت امنیت اطلاعات: امنیت اطلاعاتی حفظ محرمانگی، جامعیت، دقت و در دسترس بودن اطلاعات میباشد. سیستم مدیریت امنیت اطلاعات ریسک های بحرانی اطلاعات سازمان را کاهش میدهد و این استاندارد بر محرمانه بودن، بیزو ۲۰۱۳: ۲۷۰۰۱ یکپارچگی و در دسترس بودن اطلاعات سازمان تاکید دارد. هدف از پیاده سازی این استاندارد بیزو تدوین استانداردهای پایه ای جهت کنترل های امنیتی مورد نیاز برای حفاظت از سیستم های اطلاعاتی و ارتباطی می باشد. تمام سازمان هایی که</p>	<b>استاندارد</b>



<p>اهمیت اطلاعات و محرمانه نگه داشتن آنها را می دانند و اطلاعات حساس و محرمانه آنها میبایست به هر طریقی محافظت شود.</p>	
<p><b>استاندارد جهانی مدیریت ریسک</b>: این استاندارد با ارائه اصول و رهنمون های جامع در تحلیل و ارزیابی ریسک به سازمان ها کمک می کند. فرقی نمیکند که در تجارتي عمومی یا خصوصي فعالیت کنید، می توانید از ایزو ۳۱۰۰۰ بهره ببرید، زیرا مربوط به بیشتر فعالیت های تجاری است که شامل طراحی، فعالیت های مدیریتی و پروسه های ارتباطی است. درحالیکه همه سازمان ها تا حدی ریسک را کنترل می کنند این ویژگی های استاندارد بین المللی، بمنظور گسترش تکنیک های بین المللی بوجود آمده و همواره ایمنی و امنیت را در محل کار تضمین می کند.</p>	<p>استاندارد ایزو ۳۱۰۰۰:۲۰۰۹</p>
<p><b>استاندارد جهانی مسئولیت پذیری</b>: این استاندارد برای مسئولیت اجتماعی راهنمایی هایی ارائه می کند. این ایزو برای انواع سازمان ها در هر دو بخش عمومی و خصوصی واقع در کشور های توسعه یافته یا در حال توسعه قابل استفاده است. این ایزو به آنها کمک می کند به شیوه مسئولیت اجتماعی که جامعه بطور افزاینده خواهان آن است رفتار کنند.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۶۰۰۰:۲۰۱۰</p>
<p><b>استاندارد جهانی ارزشگذاری برند</b>: این استاندارد با عنوان "بهای نام تجاری - نیازمندی ها برای ارزش پولی نام تجاری" به تشریح استوار و شفاف روش های اجرایی و روش هایی برای اندازه گیری میزان ارزش یک نام تجاری می پردازد. برندها شامل نام ها، اصطلاحات، نشانه ها، نمادها، آرم ها و غیره هستند که محصولات، خدمات و اشخاص حقیقی و حقوقی را می شناسانند.</p>	<p>استاندارد ایزو ۱۰۶۶۸:۲۰۱۰</p>
<p>مجوز صادرات محصول به خاورمیانه: این نشان جهت صادرات کلیه محصولات شما به کشور های حوزه خاور میانه می</p>	<p>CE نشان</p>



انطباق)	باشد.
CE نشان	مجوز صادرات به اروپا :این نشان جهت صادرات محصولات شما به کلیه کشورهای اروپایی می باشد .
استاندارد یزو ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵	سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی :این استاندارد رویکردی سیستماتیک در اختیار تان قرار می دهد که کلیه جنبه های زنجیره غذا، از خرید مواد خام تا مصرف نهایی در رستوران، تهیه غذا (catering)، تولید تجهیزات، ماشین آلات و مواد شیمیایی، و بخش خدمات نظیر کنترل آفات، شستشو، حمل و نقل و تدارکات را تحت پوشش قرار می دهد .
HACCP	سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی :نظام HACCP کلیه خطرات و نقاط بحرانی را در طول زنجیره تولید ، عرضه و مصرف و نیز بیماریهای ناشی از مصرف تولیدات را بوسیله گروه HACCP که از اطلاعات علمی و مدیریتی کافی برخوردار هستند مورد بررسی قرار می دهد و خطرات احتمالی را که در طول مراحل تولید سلامت مواد غذایی را تهدید میکند ، تعیین و به طور دقیق اندازه گیری می نماید .
ISO IWA1:2005	استاندارد مراکز درمانی :استاندارد راهنمای IWA1 به مراکز درمانی کمک می کند تا سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO 9001 را متناسب با شرایط و ویژگی های خاص این گونه مراکز طرح ریزی و پیاده سازی کنند .
ISO IWA2:2007	استاندارد مراکز آموزشی :استاندارد راهنمای IWA2 به موسسات آموزشی کمک میکند تا سیستم مدیریت کیفیت بر مبنای استاندارد ISO 9001 را متناسب با شرایط و ویژگی های خاص این گونه موسسات طرح ریزی و پیاده سازی کنند .
استاندارد یزو ۱۰۰۱۵:۱۹۹۹	سیستم مدیریت موثر فرایند آموزش :به فرایند فراهم آوری و توسعه دانش، مهارت ها و رفتارها به منظور برآورده ساختن الزامات آموزشی اطلاق می گردد.



<p>راهنمای مدیریت پروژه ۲۱۵۰۰ راهنمای مدیریت پروژه سازمان بین المللی استانداردهای (ISO) می باشد که در سال ۲۰۱۲ منتشر شده است.</p> <p>این استاندارد بین المللی، توصیفی کلان از مفاهیم و فرآیندهای مناسبی که مدیریت پروژه را شکل می دهند، نشاندار، و همچنین راهنمایی های لازم را درباره مفاهیم و فرآیندهای مدیریت پروژه که برای عملکرد پروژه مهم و بر آن تأثیرگذار هستند ارائه می دهد.</p>	<p>استاندارد ایزو ۲۱۵۰۰:۲۰۱۲</p>
<p>استاندارد آجیل و خشکبار: این استاندارد ایزو در مورد محصولات غذایی، آزمایش مواد غذایی، غلات و حبوبات، آجیل (مواد غذایی)، بادام زمینی، تجزیه و تحلیل شیمیایی و آزمایش، تعیین مقدار آفلاتوکسین، میکوتوکسین، کروماتوگرافی مایع، کروماتوگرافی میل ترکیبی و ایمنی ذرت، میوه ها، دانه های روغنی کاربرد دارد.</p>	<p>استاندارد ایزو ۱۶۰۵۰:۲۰۰۳</p>