

NETSERT



Kalite Yönetim Sistemi
TS EN ISO/IEC 17021
AB-0077-YS



Çevre Yönetim Sistemi
TS EN ISO/IEC 17021
AB-0077-YS

www.netsert.net



eğitim



kalite



çevre



Biz Kimiz...

"Sadece bildiğimiz yoldan yürüyoruz."

Türkiye genelinde sunduğu hizmetlerle güvenilirlik ve saygınlığını kanıtlamış olan ve merkezi Ankara'da bulunan NETSERT YÖNETİM SİSTEMLERİ EĞİTİM BELGELENDİRME GÖZETİM MUAYENE SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ. yönetim sistemleri belgelendirme, ürün belgelendirme, kalibrasyon ve eğitim hizmetleri konusunda Türkiye'nin her bölgesinde faaliyet göstermek üzere aynı sektörde faaliyetlerde bulunmuş ve çeşitli kuruluşlarda çalışmalarda bulunmuş olan, kurucu ortaklar tarafından kurulmuş ve yönetim sistemleri belgelendirmesi ve eğitim konularında faaliyetlerine başlamıştır.

2006 yılında kurulan firmamız yıllardır birçok seçkin özel ve kamu kuruluşunun belgelendirmesi ve denetim faaliyetlerini gerçekleştirmiştir.

Kaliteli hizmetten taviz vermeden, onurlu ve ilkeli çalışmayı kendisine görev edinen firmamız "Sadece bildiğimiz yoldan yürüyoruz." anlayışıyla faaliyetlerini uzmanlaşmış kadrolarıyla gerçekleştirmektedir.

NETSERT'in amacı, sistemlerini belgelendirmek isteyen müşterilerine tarafsız bir belgelendirme hizmeti sunmaktır. Bunu başarmak için ihtiyaç duyduğu özellikler ve yetkinlikler, her biri kendi meslek alanında yeterli bilgi birikimine sahip uzman personelinde mevcuttur.

NETSERT, personelinin en güncel bilgiler ile donatılmış olmasını sağlamak amacı ile mesleki konularda, idari işlemlerin en kısa zamanda ve en hatasız şekilde yürütülmesi ve ofis içi gelişim konularında, sürekli eğitimler almasını sağlamayı ilke edinmiştir.



"daima bir adım öndesiniz..."

Kalite yol gösterir...

Tarafsızlık Beyanımız

NETSERT'in yapısı denetleme ve belgelendirme sürecinin tarafsızlığını sağlamak üzere tasarlanmıştır. Bütün çalışanlar, sözleşmeli personel de dahil olmak üzere, bir firmanın veya şirketin belgelendirilmesiyle ilgili kararlarını etkileyecek ticari, finansal ve diğer baskılardan muaftırlar. Tetkikçiler tetkik yapacakları firma ya da organizasyonla son iki yıl içerisinde, hiç bir şekilde danışmanlık hizmeti ya da sistemin ticari düzenlenmesinde sistemin oluşturulması, sağlanması veya uygunsuzlukların giderilmesi aşamalarında yer alamazlar. Aynı şekilde bundan sonraki iki yıl içerisinde de denetim aktivitelerinde bulundukları firmalar ile herhangi bir danışmanlık ya da ticari ilişki içine girmeyeceklerini beyan ederler. Bu aşamalarda yer almış tetkikçiler sözleşmesi ve gizlilik anlaşması gereği NETSERT'i bilgilendirmek zorundadırlar ve hiçbir surette bu organizasyonun tetkik edilme sürecine dahil edilmezler.

Bütün NETSERT personelinin maaşları her hangi bir belgelendirmenin değerlendirme sonuçlarından ayrı tutulacak ve müşterinin belgelendirilme raporunun olumlu ya da olumsuz olarak değerlendirilmesine bağlı olmayacaktır.

NETSERT Prosedürleri, NETSERT'in tüm alanlarındaki tarafsızlığını korumasını ve NETSERT'in TÜRKAK prosedürleri ile uyum içerisinde hareket etmesini sağlamaktadır. NETSERT'in yönetime dahil olmayan diğer bölümü belgelendirmenin günlük çalışma faaliyetlerinde yer almaktadır ve bu çalışanlar imzaladıkları Gizlilik Anlaşmasına uymak zorundadırlar. NETSERT'in üst yönetim kadrosu idari ve teknik yönetiminde yer almaktadır ancak belgelendirme sürecinin değerlendirilmesi aşamasına aktif olarak dahil değildirler. Üst yönetim kadrosu da kendileri için özel hazırlanmış Gizlilik Anlaşmasına uymak zorundadırlar. Karşılıklı çıkar çatışması durumu söz konusu olduğunda, bu durum ve bunun hangi yollarla çözüleceği açıkça belirlenmelidir. NETSERT aşağıda belirtilen "ilgili taraflar" arasında karşılıklı çıkar çatışması olmamasını sağlamakla yükümlüdür.

Kalite - Çevre Politikamız

- NETSERT'in tüm operasyonlarında tarafsızlığı sağlamak, çıkar çatışmalarına mahal vermeden ve gizliliğin korunumu ilkesine sadık kalarak tanımlanmış kurallar çerçevesinde bağımsız ve tarafsız belgelendirme kararlarını uygulamak, uluslararası gereklilikleri yerine getirmek,
- ISO/IEC ISO 17021 ve ISO 19011'e uygun olarak tetkiklerimizi gerçekleştirmek. Akreditasyon kapsamına riayet etmek,
- NETSERT'e sektörel deneyimleri ve konularında uzmanlaşmış profesyonel bir kadro temin etmek ve çalışanlarımızın niteliklerini, bilgi ve becerilerini sürekli geliştirmek,
- NETSERT'in tetkik ve tetkik sonrası faaliyetlerinde tüm Akreditasyon kurallarına uyarak müşteri memnuniyetini sağlamak ve firmaları ilgilendiren ve hizmet kapsamımızda olan güncel bilgilerden firmaları haberdar etmek,
- NETSERT'in ve teknik faaliyetlerin gelişimi için sürekli iyileştirme anlayışı içerisinde olmak,
- NETSERT Müşterilerin/Firmaların, işletmelerin hedefleri doğrultusunda güvenilir, karmaşık olmayan, mantıksal bir belgelendirme sürecini belirlenen prosedürler vasıtasıyla sağlamak,
- NETSERT'i tüm dünyada saygın ve tercih edilen 3.taraf Belgelendirme Kuruluşları arasında yer almasını sağlamak,
- NETSERT'i dünya çapında bir Belgelendirme Kuruluşu yapmak,
- Çevre ile ilgili tüm yerel ve ulusal kanun ve yönetmeliklere uymak,
- Ürün ve proseslerle ilgili projeler hazırlanırken çevresel etkiler dikkate alınarak kirlilik, kaynağında önlenmeye çalışmak,
- Ulusal ve yerel resmi kuruluşlar, müşteriler ile işbirliği sağlanarak, çevre standartlarımızın hep birlikte yükseltilmesine çalışmak,
- Elektrik, yakıt ve su sarfiyatları gibi kaynakları azaltıcı tedbirler almak ve her yıl hedefler belirlenerek sürdürülebilir gelişme sağlamak.

ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi

ISO 9001:2015 Standardının yeni versiyonu ile birlikte ISO ANNEXSL gereksinimleri doğrultusunda yüksek seviye standart yapısı oluşmuştur. Oluşturulan bu yapı sayesinde tüm yönetim sistemi standartlarında aynı tanım ve başlıklar yer almaktadır.

- ISO 9001:2015 versiyonun en belirgin özelliği RİSK TABANLI yaklaşımdır. Riskin kalite yönetim sisteminin tek bir bileşeni olarak ele alınması yerine sistematik bir yaklaşımla uygulanmasıdır. Kalite yönetim sisteminde uygulanacak risk tabanlı yaklaşım ile sistemin reaktif halden proaktif hale gelmesi, sürekli iyileştirmenin desteklenmesi, önleyici faaliyetler yerini risk tabanlı yaklaşımın alması hedeflenmiştir.
- ISO 9001:2015 versiyonundaki önemli değişikliklerden bir diğeri ise İLGİLİ TARAFLARIN BEKLENTİ VE İHTİYAÇLARI'dır. Yeni versiyon paydaş (ilgili taraflar) tanımlama ve onların beklentilerini kavramaya kadar bir bağlam analizini de gerektirmektedir. Ürün ve hizmet sağlama yeterliliğini, yasal şartlara uyumunu göstermek ve müşteri memnuniyetini artırmak hedeflenmiştir.

Kalite Yönetim Prensipleri 7 adettir ve sırasıyla şöyledir.

1. Müşteri Odaklılık; tüm çalışanların müşteri odaklı olması beklenir
2. Liderlik; kuruluş içerisinde bir ekibi yönetiyorsanız lidersiz demektir. Liderlik anlayışının benimsenmesi istenir.
3. Çalışanların Katılımı; KYS içerisinde bütün çalışanlara ihtiyaç vardır ve KYS faaliyetlerine katılımı gerekir.
4. Proses Yaklaşımı; Proses yaklaşımı uygulanmalıdır. (Bu prensibi ileride daha detaylı inceleyeceğiz.)
5. İyileştirme; Çeşitli yollarla iyileştirmeler yapmak ve bunu sürekli kılmak her kuruluşun prensipleri arasında yer almalıdır.
6. Kanıta Dayalı Karar verme; Etkin kararlar verilerin ve bilginin analizine dayanır. Ölçüm ve istatistik tüm çalışanların günlük yaşamına entegre olmalıdır. Yönetim sisteminin temelini veri, ölçüm ve bilgi sistemi oluşturmaktadır. Bu nedenle kanıta dayalı karar verme prensibi önemlidir.
7. İlişki Yönetimi; Kuruluşlar iç ve dış taraflarla karşılıklı yarar sağlayan ilişkiler oluşturmayı ve bunu yönetmeyi prensip edinmelidir.

ISO 9001' in Yararları

- ISO 9001'in sağladığı yararlar şunlardır: Çalışanların kalite bilincinde artış sağlanması işletmenin piyasa itibarında artış sağlanması (prestij) pazarlama faaliyetlerinde rakiplerden farklılık sağlanması.
- İşletmenin uluslararası geçerliliğe sahip bir kalite belgesi edinmesinin getirdiği ticari avantajlardan yararlanabilme (ihracat için kalitenin belge ile ispatlanabilmesi).
- Müşteri memnuniyetinde ve müşteri sadakatinde artış sağlanması. Girdi, üretim ve son kontrollerin etkin olarak yapılabilmesi tedarikçilerin seçiminde, değerlendirilmesinde ve takibinde kolaylık sağlanması. İşletme içi yetki ve sorumlulukların tespitinde ve dağıtılmasında kolaylık sağlanması.
- İşletme faaliyetlerinin standartlaştırılmasını sağlayacak dokümantasyonun (altyapının) oluşturulması. Geçmişe yönelik kayıtların düzenli bir şekilde tutulmasını sağlayacak altyapının oluşturulması.
- Veriler ve istatistiksel ölçümler doğrultusunda durum analizlerinin yapılabilmesi ve geleceğe yönelik kararlarda bu analiz sonuçlarının kullanılabilmesi.
- Kurumsallaşma yolunda önemli bir adım atılmış olması sağlanır. Ayrıca; organizasyonun düzenlenmesiyle bütün çalışanların görev yetki ve sorumlulukları belirlenerek çalışanların performansı, motivasyonu ve rahat bir çalışma ortamına sahip olmaları sağlanır.
- Üst yönetime kolay bir yönetim şekli sağlar.
- Zamandan tasarruf sağlar.
- Kalite maliyetlerini düşürür.
- Fire/hurda miktarının azaltılmasını sağlar.
- Çalışanların verimliliğinin artırılmasını sağlar.
- Hatalı ürün miktarının azaltılmasını sağlar.
- Kaynakların (İnsan, zaman, makine, sermaye) optimum kullanımını sağlar.
- Üretimde ve kârda artış sağlar.
- Pazarda rekabet şansını artırır.
- Üretim, planlama, zamanında teslimi kolaylaştırır.

Tam isabet...



"daima bir adım öndesiniz..."

ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 14001:2015 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 14001:2015 tüm ISO yönetim sistemleri için ortak bir çerçeve getiren Annex SL - yeni yüksek seviye yapıyı (YSY) temel alacaktır. Tutarlılığı sürdürmek, farklı yönetim sistemlerini uyumlandırmak, üst seviye yapıya karşılık gelen alt maddeler için eşleştirme sunmak ve tüm standartlar genelinde ortak bir dil uygulamak için bu yaklaşım yardımcı olacaktır. Yeni standart yapısının yerleşmesi ile, kuruluşlar çevre yönetim sistemlerini temel iş prosesleri ile birleştirmeyi ve üst yönetimin daha fazla katılımını sağlamayı daha kolay bulacaklardır. Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al döngüsü tüm proseslere ve bir bütün olarak çevre yönetim sistemine uygulanabilir.

Revize edilen standardın içerisinde yer alan temel özellikler:

- Üst Düzey Standart Yapısının benimsenmesi.
- Artan liderlik sorumluluğu.
- Çevreyi kayıp ve bozulmalardan koruyan proaktif girişim duyarlılığı.
- İlgili tarafların ihtiyaç ve beklentileri ile ilgili (çevre mevzuatları dahil) ve çevreyi etkileyen veya organizasyon tarafından etkilenebilecek yerel, bölgesel veya küresel çevre koşullarına ilişkin değişen kaygı veya durumların üzerine odaklanılması.
- Çevre uygulamalarının gelişmesi.
- Bir iletişim stratejisinin kurulması.
- Zaman döngüsü açısından, tedarik edilen ürün ve hizmetlere ilişkin çevresel sorunların ele alınması.
- Dışarıdan tedarik edilen operasyon yönetimi

İşletmelerin çevreye verdikleri veya verebilecekleri zararların sistematik bir şekilde azaltılması ve mümkün ise ortadan kaldırılabilmesi için geliştirilen yöntem sistemine "Çevre Yönetim Sistemi" adı verilir. Ürünün, hammaddeden başlayıp nihai ürün haline getirilerek müşterilere sunulmasına kadar geçen sürecin her aşamasında çevresel faktörlerin belirlenmesi ve bu faktörlerin gerekli muayeneler ve önlemler ile kontrol altına alınarak çevreye verilen zararın en aza indirilmesini sağlayan bir sistemin kurulmasını tarif eden ve Uluslararası Standartlar Organizasyonu tarafından yayınlanmış olan standartlar serisidir (ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi Standardı).

ISO 14000 bir ürün standardı değil sistem standardıdır ve ne üretildiğinden ziyade, nasıl üretildiği ile ilgilenir. Çevre performansının izlenmesi ve sürekli iyileştirilmesi temeline dayanır. Çevre faktörlerine ilişkin olarak ilgili mevzuat ve kanunlar tarafından tanımlanmış koşullara uymayı şart koşar.

ISO 14000'in Yararları

- Çevresel performansın artırılması (hedeflerle yönetim) sağlanır.
- Maliyetlerden tasarruf sağlanır.
- Firma saygınlığının ve pazar payının artması, rekabet gücü artar.
- Verimliliğin geliştirilmesi gerçekleştirilir.
- Kredi, vergi, sigorta avantajlarından yararlanılır.
- Şirket faaliyetlerinin çevreye olan etkisi ve çevre riskleri belirlenerek kontrol edilebilir ve bu sayede çevreyi olumsuz etkileyen unsurlar azaltılır.
- Çevre etkilerinden kaynaklanan maliyetler düşer.
- Çevre ile ilgili yasalara ve mevzuata uyum sağlanır.
- Acil durumlarda meydana gelebilecek çevre etkileri azaltılır veya tamamıyla ortadan kaldırılır.
- Yasal kurumlara karşı, mevzuat ve yönetmeliklere uyulduğu dökümanite edilmiş çevre yönetim sistemi ve ISO 14001 belgesi ile gösterilebilir.
- Gerek ulusal, gerekse uluslararası arenada tanınmışlık sağlanarak kuruluşa prestij kazandırır.
- Şirket personeline verilen eğitimler sayesinde çalışanlarda çevre bilinci artar.
- Çevreye zarar vermeyen bir işletmede çalışmak, çalışanları motive eder.
- Tüketicinin çevre ile ilgili beklentilerine cevap verilir ve bilinçli tüketicilere erişebilme ve onları kazanma şansı artar.
- Kaynakları etkin kullanılır (enerji, su vb. tasarrufu sağlanır).
- Çevreye bırakılan artıklar azalır.

Daima bir adım öndesiniz...

ISO 45001 (OHSAS 18001:2007)

İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

İster üretim isterse hizmet sektöründe olun işinizi çalışanlar için sağlıklı ve güvenli hale getirmeniz kanunlarca zorunludur. OHSAS 18001, bu zorunluluğu yerine getirmenize yardımcı olacak yeni tetkik edilebilir ve uluslararası bir standarttır. OHSAS 18001, ISO 9000 ve ISO 14001 ile benzer yaklaşımda sürekli ve proaktif çözümler getirir.

OHSAS 18001'in temel amacı; iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yasal mevzuatın ışığı altında, kuruluştaki söz konusu riskleri ortadan kaldırarak veya en aza indirerek, sağlıklı, güvenli bir çalışma ortamı oluşturmak ve bu ortamı yönetmektir. Daha detaylı anlatmak gerekirse OHSAS 18001'in üç ana başlıkta toplayabileceğimiz amaçları şunlardır:

- 1) Çalışanları korumak: Çalışanları işyerinin olumsuz etkilerinden korumak, rahat ve güvenli bir ortamda çalışmalarını sağlamak iş sağlığı ve güvenliğinin ilk amacıdır.
- 2) Üretim güvenliğini sağlamak: İş kazaları ve meslek hastalıkları sebebiyle oluşabilecek iş gücü ve iş günü kayıplarının en aza indirilmesi, dolayısıyla iş veriminde artışın sağlanmasıyla üretimin (ürün ve/veya hizmet) korunması iş sağlığı ve güvenliğinin amaçlarından biridir.
- 3) İşletme güvenliğini sağlamak: Çalışma ortamlarında alınan tedbirlerle, işletmeyi tehlikeye sokabilecek yangın, patlama, makine arızaları ve devre dışı kalmaların ortadan kaldırılması işletme güvenliğini sağlayacaktır.

Birçok kuruluş, değişen yasalara uyum sağlamak ve iş güçlerini korumak amacıyla risk yönetimi stratejilerinin bir parçası olarak bir İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamaktadır. Bu sistem, kuruluşların tutarlı bir şekilde sağlık ve güvenlik risklerini tanımlamasına ve denetlemesine, kaza risklerinin azaltılmasına, yasalara uyuma yardımcı olmasına ve genel performansı artırmasına olanak sağlayan bir çerçeve sunarak güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamını teşvik eder.

OHSAS 18001 Standardının yerini alacak olan ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı, komite taslağı aşamasını tamamlayarak taslak haline geçti. İlk oylamada kabul edilmeyen komite taslağı, yenilenerek yeniden oylamaya sunuldu. İkinci komite taslağı oylamada kabul edildi ve bu şekilde standardın genel maddeleri kabul edilmiş oldu.

ISO 45001, ISO'nun kalite sistemleri için oluşturduğu yeni sisteme uygun olarak hazırlandı. Annex SL olarak isimlendirilen ve kalite sistemlerinin çatısını oluşturan yapıya uygun olarak 10 maddeden oluşturulan standart, diğer kalite sistemlerine uyumlu hale gelmiş oluyor.

OHSAS 18001 halen geçerli ve yeni ISO 45001 standardı yayımlandıktan sonra bir süre daha geçerli olacak.

Ohsas 18001 İş Sağlığı İş Güvenliği Yönetim Sistemi Kurma Aşamaları

1- Mevcut Durumun Tespiti: İlk aşamada mevcut işlerle ilgili tehlikelerin belirlenmesi, kanuni ve diğer gerekliliklere karşı durum tespiti, mevcut iş sağlığı ve iş güvenliği kontrolleri/uygulamaları ve geçmişte yaşanan iş kazaları ve mesleki hastalıklar belirlenir.

2- İş Sağlığı ve İş Güvenliği Yönetim Sistemi Oluşum Planı: İş sağlığı ve iş güvenliği yönetim sistemi faaliyetlerini organize edecek takımın ve bu takıma destek verecek diğer birimlerin zaman ve gücünü en etkin şekilde kullanabilmek için ele alınacak konuların ve sorumluların belirlenmesi ve bunun bir zaman çizelgesine dökülmesi aşamasıdır. Bu plan, belli periyotlarda gözden geçirilir ve gerekiyorsa güncellenir.

3- Eğitim: İş sağlığı ve iş güvenliği yönetim sistemi öncelikle uygun seviyelerdeki kilit çalışanlara tanıtılır. Eğitim faaliyetlerinde tüm detayların aynı şekilde aynı yoğunlukta her çalışana aktarılmasından ziyade seviyelendirilmiş yetki ve sorumluluklara, uygun detay ve içerik aktarılır. Ancak bu şekilde mevcut kaynaklarımızı (eğitimci, eğitime katılan ve ilgili maliyetler) etkin bir şekilde kullanmış ve herkesi gereksiz detaylara boğmamış oluruz.

Profesyonel hizmet,
profesyonel destek...



"daima bir adım öndesiniz..."

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 22000 Standardı'nın temel yaklaşımı, tüketicinin gıda kaynaklı hastalıklara maruz kalmaması için geliştirilmiş, gıda zinciri içerisindeki tüm prosesleri altyapı, personel ve ekipman gibi tüm etkileyenleriyle birlikte kontrol altında tutan önleyici bir sistemin kuruluşlarda uygulanmasıdır. Kuruluşlarda Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi uygulamaları üretim kontrolü, ürün kontrolü, ekipman kontrolü; bakım ve genel hijyen uygulamaları; personel ve ziyaretçi hijyeni; taşıma, depolama, ürün bilgisi; eğitim, tedarikçi seçimi ve değerlendirmesi; eğitim, iletişim ve benzeri konuları kapsamaktadır.

Üründe proses (süreç) hatalarından kaynaklanabilen, tolere edilemeyecek risklerin odaklarını belirleyen, ürün kalitesini ve tüketici sağlığını güvenceye alan sistem temel hedeftir. Ürün, tasarım, üretim ve kalite kontrolde gıda güvenliği denetimleri, potansiyel tehlikeyi belirleyici ve çözümleyici rol oynamaktadır. Temelde ISO 22000 sadece gıda güvenliğini değil, duysal ve besleyici kalitedeki artışı da sağlayıcı rol oynarken endüstriyel üretimde, servis ve hizmet uygulamalarında da kalite güvencesinin de temel ve vazgeçilmez bir parçasını oluşturmaktadır. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nde üretim ve sonrasında herkese sorumluluk verilmekte ve daha çok katılım ile iyi bir motivasyon sağlanmaktadır. Ayrıca kaynaklar daha etkin kullanılıp, kayıplar azaltılarak verimlilik artırılmakta ve işletme toplam kalite sistemine doğru yönelebilmektedir.

Sağlıklı olmak, bir insanın en temel ihtiyacı ve hakkıdır. Gıda ürünleri ise sağlığımızı en kolay etkileyecek etmenlerin başında gelir. Dolayısıyla gıda ürününün güvenliği, ürünü kullanan tüketicinin mutlak bir talebidir ve üretici firmalarda tamamiyle yönetimin sorumluluğudur. O nedenle kalite sistemi terminolojisine göre; gıda güvenliğine mutlak ve değişmez bir kalite parametresi gözü ile bakmak gerekir.

Bir yönetici, işletmesinde sürekli olarak, hijyen standartlarına uygun üretim yapılmasını ve üretilen her parti ürünün güvenli olmasını istiyorsa Gıda Güvenliği Kontrol Sistemi'ni kurmalı, sürekliliğini sağlamalı ve desteklemelidir. Ürünün ancak çok küçük bir miktarını analiz edebilme durumu göz önüne alındığında sürekli analiz sisteminin yalnız başına tam bir güvence sağlamadığını bilmek gerekir. O halde tüm proses aşamalarını daha sistematik bir şekilde ele alan ve önleyici nitelikte bir metoda ihtiyaç bulunmaktadır. İşte, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir. Avrupa Birliği ile entegrasyonda da en önemli konulardan olan Gıda Güvenliği ayrıca Tarım Bakanlığı gibi resmi kurumların denetimlerinde ve Gıda Kodeksi isteklerinde de yaklaşık olarak bu standardın bütün isteklerini içerecek şekilde karşımıza çıkmaktadır.

Kimler Uygulayabilir

ISO 22000 standardı kapsamında belgelendirme yapılabilecek olan dolaylı ve dolaysız yer alan kuruluşlar şunlardır.

- | | |
|---|---|
| <p>A) Kuruluşlar,</p> <ul style="list-style-type: none">• Çiftçiler,• Hasatçılar,• Yem üreticileri,• Gıda bileşeni üreticileri,• Gıda üreticileri,• Gıda satıcıları,• Gıda servisleri,• Hazır yemek firmaları,• Temizlik ve sanitasyon hizmeti veren kuruluşlar,• Taşıyıcılar, depolama ve dağıtım kuruluşları vb. | <p>B) Dolaylı olan kuruluşlar</p> <ul style="list-style-type: none">• Ekipman sağlayan kuruluşlar,• Temizlik ve sanitasyon ajanları,• Ambalaj malzemeleri,• Gıda ile temasta bulunan diğer öğeleri üreten kuruluşlar vb. |
|---|---|

ISO 22000 HACCP'in Temel İlkeleri

HACCP genel olarak kabul görmüş aşağıdaki 7 temel ilkedен oluşmaktadır:

- Tehlike analizinin yapılması.
- Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi.
- Kritik limitlerin oluşturulması.
- Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması.
- Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması.
- Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması.
- Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dökümantasyon sisteminin oluşturulması.

ISO 13485 Medikal Üreticileri Yönetim Sistemi

TS-EN-ISO 13485:2003 standardı TS-EN-ISO 9001:2000 standardı temel alınarak oluşturulmuş, tıbbi cihazlar için özel şartlar içeren uluslararası bir standardır.

Yasal gerekleri yerine getirmenin yanı sıra rekabette avantaj elde etmek isteyen tıbbi cihaz üreticileri kalite yönetim sistemi gereklerine uymakta olduklarını da kanıtlamak durumundadır.

Tıbbi cihaz üreticileri mevcut yasal zorunlulukları karşılamak, müşteri memnuniyetini sağlamak, iç verimliliği arttırmak ve açılacak davalarla karşı yasal bir güvence oluşturmak için kalite sistemi kurma ve belgelendirme ihtiyacı hissettirmektedir.

EN 46001 / ISO 13485 Yönetim Sistemi ISO 9000 Kalite Yönetim istemi gereklilikleri de dahil olmak üzere tıbbi cihaz üreticileri için ek özel şartları içermektedir.

Bu standard, tıbbi cihazlar sağlama ve tutarlı olarak müşteri ihtiyaçlarını ve tıbbi cihazlar ile ilgili hizmetlere uygulanabilir mevzuat şartlarını karşılama kabiliyetini kanıtlaması gereken bir kuruluş için kalite yönetim sistemi şartlarını kapsar. Bu standardın temel amacı, kalite yönetim sistemleri için uyumlaştırılmış tıbbi cihaz mevzuatı şartlarını kolaylaştırmaktır.

Tıbbi cihaz üreticilerinin Avrupa Birliği ve Kuzey Amerika pazarında faaliyet gösterebilmeleri birçok yasal engeli aşmalarına bağlıdır. Başta Kanada olmak üzere birçok ülkede bazı tıbbi cihaz üreticilerinin ISO 13485 standardına uygun bir kalite yönetim sistemi kurmaları yasalarca zorunlu hale getirilmiştir.

ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

Bilgi, organizasyonlara değer katan ve bu nedenle uygun şekilde korunması gereken kaynaklar olarak tanımlanabilir. Günümüzde bilgi başta basılı, sözlü, elektronik ortamlar olmak üzere birçok yerde bulunmakta, saklanmakta, posta ve e-mail gibi birçok yolla transfer edilebilmektedir.

Bilgi güvenliği, iş devamlılığını sağlamak, meydana gelebilecek zararı en aza indirebilmek, kazancın ve iş fırsatlarının artırılması amacıyla bilgiyi birçok tehlikeye karşı korumayı hedefler.

ISO 27001'e Göre Kurulmuş Bir Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi:

- Gizlilik (Confidentiality).
- Bilginin sadece yetkili kişiler tarafından erişilebilir olması.
- Bütünlük (Integrity).
- Bilginin ve işlem metodlarının doğruluğunun ve bütünlüğünün korunması, içeriğinin değişmemesi.
- Ulaşılabilirlik (Availability).

Yetkili kişilerin bilgi ve kaynaklara ihtiyaç duyulduğu an ulaşabilmeleri olarak tanımlayabileceğimiz üç ana karakteristiğin korunması ve güvence altına alınması için gerekli kontrollerin belirlenmesi ve uygulamaya alınmasını öngörmektedir.

Birçok bilgi sistemi güvenli olacak şekilde tasarlanmamıştır. Teknik anlamda elde edilebilecek güvenlik ise sınırlıdır ve uygun yönetim prensipleri ve prosedürler ile desteklenmelidir. Bilginin korunması için hangi kontrollerin gerekli olduğunun tanımlanması detaylı ve dikkatli bir çalışmayı gerektirir. Başarılı bir uygulama için sistemin kapsamı tedarikçilere/taahhütlere, müşterilere ve hissedarlara kadar genişletilmelidir. İyi bir uygulama için organizasyon dışından uzman bir danışmanlık gerekebilir.

ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi organizasyonların gereksinimleri doğrultusunda uygulanacak güvenlik kontrollerini on temel prensip ile ortaya koyar.

ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi organizasyonların gereksinimleri doğrultusunda uygulanacak güvenlik kontrollerini on temel prensip ile ortaya koyar.

Doğru seçim,
doğru hedef...



"daima bir adım öndesiniz..."

Helal Gıda - Helal Üretim

"Ey iman edenler! Bağlandığınız ahitleri yerine getiriniz. Haram kılındığı size bildirilenler dışında, davranışların eti size helâl edilmiştir. Şu kadar var ki, ihram halinde iken de av avlamak helâl değildir. Allah dilediği şekilde hükmeder."[5,3; 2,27]

* Mâide Sûresi

Helal Belgesi'nin Faydaları Nelerdir?

Helal belgesini sadece gıda ürünlerine verilmiş bir sertifika olarak düşünmemek gerekmektedir. Aynı zamanda ürünlerin paketlenmesi, etiketlenmesi, taşınması, servis ve lojistik faaliyetlerine ayrıca otelcilik, seyahat, eczacılık, kozmetik ve ilgili cihazlar ile diğer sağlık ürünlerine ilişkin özellikleri de içine aldığı unutulmamalıdır. Görüldüğü üzere çok çeşitli sektörlerle ilgili olan Helal belgesi hem üreticiye hem de tüketiciye güvenilirlik açısından birçok faydası bulunmaktadır. Bunlardan bir kısmı şu şekildedir:

Helal ürün; öncelikle temiz ve güvenilir ürün demektir. Bunun yanında hammadde girişinden son ürünün tüketimine kadar olan tüm aşamalarda, İslami hükümlere uygun içerik, hammadde, faaliyet ve süreç ile üretilen ürün demektir. Bu bağlamda İslam dinince yasaklanmamış ürünler Helal olarak nitelendirilmektedir. Helal olmayan (haram) ürünlerin bir kısmı aşağıda listelenmiştir:

- İslami kurallara göre kesin bir delille açık bir şekilde yasaklanmış olan her türlü ürün, faaliyet,
- Domuz veya yabani ayı,
- Köpek, yılan veya maymun,
- Penge ve ön dişleri olan aslan, kaplan vb. etobur hayvanlar,
- Kartal, akbaba vb. avcı kuşlar,
- Fare, kırkayak, akrep ve benzeri zararlı hayvanlar,
- Arı, karınca ve ağaçkakan gibi İslami hükümlere göre kesimi yasaklanmış hayvanlar,
- Bit, sinek, at sineği ya da diğer benzeri hayvanlar gibi genelde insanlar arasında iğrenilen ve istenmeyen hayvanlar,
- Kurbağa, timsah ve diğer benzeri hem karada hem suda yaşayan hayvanlar,
- Pulu olmayan herhangi bir deniz canlısı,
- İslami kurallara göre kesilmeyen herhangi bir hayvan,
- Kan ya da kanla karıştırılmış hazır yemekler,
- Suda yaşayan ve İslami hükümlere göre avlanmayan hayvanlar (sudan canlı avlanmayan ya da ölü avlanan hayvanlar),
- Alkollü, zehirli veya zararlı içecekler veya bunlarla karışmış olan maddeler.

Standardı, tamamen bilimsel gerçekler üzerine kurulmuş, hem güvenilir ve temiz ürün hem de İslam dinince kabul edilen helal ürün üretmek ve tüketmek için temel teşkil eden bir kaynaktır. Helal Standardı, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı baz alınarak hazırlanmıştır.

Helal gıda,
sağlıklı gıda...



ISO 50001 Enerji Verimliliği Yönetim Sistemi

"Günümüzde üretim her geçen gün artmakta buna paralel olarak ise enerji kaynakları azalmaktadır. Üretimin artışı ile birlikte sanayilerde enerji kaynaklarının etkin kullanımı, enerji tasarrufu, enerji verimliliği, geri kazanım, tekrar kullanım kavramları önem kazanmaktadır. Bütün bunlar göz önüne alındığında bir enerji tasarrufuna gidilmesi ve bir enerji yönetim sistemi oluşturulması kaçınılmazdır.

Enerji yönetimi, güvenlikten, üretim kalite ve miktarından, çevresel sorumluluklardan taviz vermeden enerjinin verimli kullanımıdır. ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Standardı, organizasyonların enerji verimliliğini yükseltmek için gerekli olan, süreç ve sistemleri oluşturmalarını, bu süreç ve sistemlerin uygulanmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Standart tüm enerji türlerini kapsar. Kuruluşların tamamını etkin enerji yönetimine, maliyetlerin azaltılmasına ve çevreye karşı duyarlılığa teşvik eder.

ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi'nin Faydaları Nelerdir?

- Uygulamaya konulan projeler yardımıyla enerji tüketimini azaltır.
- Enerjiden kaynaklanan masrafları kontrol altında tutar ve azaltır.
- Mevcut cihaz ve ekipmanların kullanımını kontrol altında tutar.
- Enerji tüketiminin izlenmesi yoluyla performans hakkında bilgi edinilmesini sağlar.
- Verimliliğin artırılması ve yasalara uygunluğu sağlar.
- İsraftan kaynaklanan olumsuz çevre etkisini azaltır.
- Enerji bilinci ile ilgili olarak toplum içinde saygınlığı artırır.
- Sera gazı emisyonlarının azaltılmasında katkı sağlar.
- Diğer yönetim sistemleri ile entegrasyonu halinde kaynak tasarrufu sağlar.

ISO 50001 Standardı'nı Kimler Kullanabilir/Uygulayabilir?

ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Standardı, her tip ve büyüklükte organizasyonun, özel ya da kamu kuruluşlarının, hizmet ya da üretim sektöründe faaliyet gösteren her kuruluşun uygulamasına müsait bir yapıda oluşturulmuştur. Enerji bağlantılı çalışan kuruluşları ise doğrudan ilgilendirmektedir.

ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

Günümüz iş dünyasında yaygınlaşan ticaret, aynı sektördeki kuruluşların sayısının artması buna bağlı olarak da müşteri beklentilerinin artması ve değişmesi işletmelerin işlerinin zorlaşmasına sebep olmuş, müşteri kavramını daha da önemli kılmıştır. İşletmelerin devamlılığını sağlayabilmeleri, bulunduğu sektörde ayakta durabilmeleri, marka oluşturmaları, marka değerlerini korumaları ve marka değerini yükseltme hedefleri ve bu hedeflere ulaşabilmeleri mevcut müşterilerini elinde tutmak ve yeni müşteriler edinmekle mümkün olmakta bu da mutlak müşteri memnuniyetinden geçmektedir.

Müşteri memnuniyetini, müşterilerin beklentileri karşılığında mal ve hizmetten sağladığı fayda olarak tanımlayabiliriz. ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi, şirketin potansiyel müşterileri ile daha karlı ve uzun dönemli ilişkiler kurulması ve bu ilişkileri geliştirmesini sağlayan bir yönetim yaklaşımıdır. Bu standart, öncelikle geri bildirim (şikâyetler dâhil) açık olan müşteri odaklı bir ortamın oluşturulması, alınan her bir şikâyetin çözüme ulaştırılması ve müşteri hizmetinin iyileştirilmesi ile ilgili yönetim taahhütlerinin yerine getirilmesini öngörmektedir.

ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi'nin Faydaları Nelerdir?

- Müşterilerden gelen geri bildirimler doğrultusunda nasıl bir yol izleneceğini gösterir.
- Müşteri şikâyetleri konusunda çalışanların bilinç ve dikkatlerini geliştirir.
- Müşterinin önemsendiğini gösterir.
- Müşteri memnuniyeti sağlar.
- Şikâyetlerin tekrarını engelleyerek çözüm olanakları sunar.
- Kuruluşun itibarını artırır.
- Müşterileri elde tutma maliyetlerini azaltır.

ISO 10002 Standardı'nı Kimler Kullanabilir/Uygulayabilir?

ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Standardı, müşterilerini memnun etmeyi onlara beklentilerinin ötesinde hizmet vermeyi isteyen, ister özel kuruluş, ister kamu kuruluşu veya gönüllülük esasına dayalı sektörler olsun her tür ve boyuttan işletmenin uygulayabileceği bir standarttır.



çevre



kalite



sağlık



gıda



güvenlik



iş
güvenliği



**NETSERT YÖNETİM SİSTEMLERİ BELGELENDİRME
EĞİTİM GÖZETİM MUAYENE SAN. TİC. LTD. ŞTİ.**

📍 Turan Güneş Bulvarı 22/12 Çankaya/ANKARA
☎ +90 312 441 90 09 📠 +90 312 441 90 07 ✉ info@netsert.net
🌐 /netsert 📺 /netsert 📱 /netsert 📄 /netsert


KOSGEB
www.kosgeb.gov.tr
27.11.2018 - 1000 Adet
HSC REKLAM - Hüseyin ÇOŞAR