



OPTIMUM[®] QUALITY

ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi

ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi

ISO 18001:OHSAS İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 22000: HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 27001:2013 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

ISO 10002:2004 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

ISO 13485 Medikal Cihazlar Kalite Yönetim Sistemi

GMP İyi Üretim Uygulamaları

Sistem ,Danışmanlığı ve Sistem Eğitimleri

CE Belgelendirme ve CE İşaretleme

SEDEX Denetimleri

BSCI Denetimleri

RoHS Testi

IP TESTİ (IP 54, IP 65) Elektrikli Ürünlerin Çevresel Etkilere Dayanımı

LVD TESTİ- 2006/95/EC Alçak Gerilim Direktif Testleri

EMC TESTİ- Elektromanyetik Uyumluluk Testleri

EN 71 - Oyuncak Güvenliği Testleri



www.optimumkalite.com





Hakkımızda;

Optimum Kalite Kurumsal firma ve kuruluşlara ürün belgelendirme, sistem ve eğitimle sürdürülebilir kalite konusunda danışmanlık, belgelendirme, Eğitim ve Test hizmeti sağlayan sektörün öncü kuruluşlarından dır. Bu hizmetleri uluslar arası standartlara ve Türk Standartlarına uygun olarak sunarak vermiş olduğumuz hizmet kalitesini her zaman üst seviyede tutmaktayız.

Optimum Kalite Yönetim Sistemleri,Test ve Ürün Belgelendirme ve Eğitim Danışmanlığı olarak üç ana departmandan oluşmaktadır:

Eğitim Bölümü; Yönetim Sistemleri, Kurumsal ve Kişesel gelişim eğitim içerikleri müşteri beklentilerini en üst seviyede karşılayacak şekilde hazırlanarak gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.

Yönetim Sistemleri Bölümü; Danışmanlık verdiği firmaların performanslarını yükseltecek stratejiler geliştirmek, yönetim sistemleri kurulum sürecinin en önemli unsurlarındandır.İlgili standartların yeterliliklerini tam olarak uygulayarak sorunsuz bir şekilde belgenin elde edilmesini sağlamaktayız

Test ve Ürün Belgelendirme Bölümü; Üretmiş olduğunuz veya ithalatını yapmış olduğunuz ürünlerin gerekli standartlara göre uygunluğunun denetlenmesi, test edilmesi ve gerekli kuruluşlar tarafından tasdik edilmesini sağlayarak firmaların ticari hayatta ihtiyaç duyduğu belgeleri hızla ve güvenle temin ederek, daha geniş pazarlara hitap etmeleri sağlanmaktadır.

KALİTE POLİTİKAMIZ

Optimum Kalite; Sistem Belgelendirme, Ürün Belgelendirme, Avrupa Birliği Yeni Yaklaşım Direktifleri Kapsamında CE Belgelendirme, Test Hizmetleri ve Eğitim faaliyetlerini günümüzün hızla değişen şartlarına paralel olarak müşterilerimize sunmak ve devam eden süreçte kaliteyi artırmak ve belgelendirmek adına yapılması gereken tüm hizmetlerde destek olmak amacı ile kurulmuştur.

Sürekli gelişen koşullara göre kendini yenileyen, olaylara profesyonel olarak yaklaşan, müşterilerimizin talepleri doğrultusunda faaliyetlerimizde yüksek sürat ile problem çözme ve çözüm üretme amacına hizmet ederek müşteri memnuniyetini en üst seviyede gerçekleştirmek Kalite Politikası olarak benimsenmiştir.

MİSYONUMUZ

Bir kalite ve danışmanlık firması olmanın ötesinde; gizlilik ilkelerine bağlı kalarak müşterilerimize verdiğimiz hizmetin kalıcı ve sürekli iyileştirmeye açık olmasını sağlamak, etkin destekle kalite bilincini sürdürülebilir kılmaktır.

VİZYONUMUZ

Bilgi birikimimizi ve tecrübelerimizi müşterilerimizle paylaşıp, müşterilerimizle beraber büyüyerek global bir kurum olma yolunda ilerlemektir.

Optimum Kalite Danışmanlık Test Eğitim ve Gözetim Hizm. Ltd. Şti.

www.optimumkalite.com

Kalite Nedir

Kalite “ bir mal veya hizmetin müşteri beklenti ve gereksinimlerini karşılayabilme yeteneğidir” diye de tarif edilebilir. Tüketicilerin beklentilerine bağlı olarak, kalite kavramı topluma, toplumun kültürel gelişimine, beğeni ve alışkanlıklarına göre değişen bir kavramdır. Amaç müşteri beğeni ve gereksinimlerini daha iyi yakalamak ve rakiplerinden daha iyi mal / hizmet üretmektir.



Süreçtir; süregelen bir gelişmeyi sağlar. Yatırımdır; uzun dönemde bir işi hatasız yapmak sonradan düzeltmekten daha ucuzdur. Kalite bir programa uymak, işleri zamanında yapmaktır. Kalite, kusursuzluk anlayışına sistemli bir yaklaşımdır. Kalite, şartlara uygunluktur. Uluslararası Standart Bürosu ISO' nun kalite için yaptığı tanım şöyledir: “kalite, bir mal ya da hizmetin belirli bir gereksinimi karşılayabilme yeteneklerini ortaya koyan karakteristiklerin tümüdür.”

ISO (International Organization for Standardization) Nedir

ISO (International Organization for Standardization), Uluslararası Standartlar Teşkilâtı, Uluslararası Elektroteknik Komisyonu'nun çalışma sahasına giren elektrik ve elektronik mühendisliği konuları dışında, bütün teknik ve teknik dışı dallardaki standartların belirlenmesi çalışmalarını yürütmek gayesiyle 1946'da Cenevre'de kurulan uluslararası teşkilât.

Uluslararası Standartlar Teşkilâtına üye ülkelerin sayısı 162'dir. Teşkilât üyesi olan millî birimler Her ülke teşkilatta yetkili bir organ tarafından temsil edilir.

Standartlaştırma, ölçme, adlandırma ve yabancı adları çeşitli dillere çevirmeyle, makinelerin, deney idarecilerinin, aletlerin, işlemlerin, yüzeylerin, malzemelerin ve parçaların taşınması gereken özelliklerin ve bu özelliklerin arz edilme biçiminin tespiti gibi konular Uluslararası Standartlar Teşkilâtının faaliyet sahasına girer.kendi ülkelerinde standartlar konusunda en yetkili kuruluşlardır.



**International
Organization for
Standardization**

Bu teşkilat talep üzerine özel bir ilmi standart konusunu çözüme bağlamak üzere uluslararası teknik komiteler kurarak bu komitelerin çalışmalarının neticelerini Uluslararası Standart (IS) olarak yayımlar. Teknolojik ihtiyaçlardan dolayı ISO standartları, her beş yılda bir gözden geçirilir ve gerekli değişiklikler yapılır.Kararı müşteri verir.

Belgelendirme Nedir

Laboratuvar hizmetinin, muayenenin, ürün, sistem veya personelin belirli bir standard veya teknik düzenlemeye uygun olduğunun yazılı olarak üçüncü taraf (bağımsız) bir kurum veya kuruluş tarafından belirlenmesi faaliyetidir.

Belgelendirme, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetimi Sistemi gibi adlarla anılan yönetim sistemlerinin, yine bu isimlerle anılan uluslararası modellere (standart) uygun olup olmadığının denetlenmesi ve belirlenmesi işlemiyle eğer buna uygunsa bu uygunluğuna ait sertifikanın düzenlenmesi olarak tarif edilebilecek bir eylemdir.



ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemi

Günümüzde giderek artan rekabet ortamında, şirketlerin başarmak zorunda oldukları ana hedefler vardır. Bunların içinden bazı hedefler kritiklik açısından ön plana çıkmaktadır.

- Müşteri ihtiyaçlarını Karşılatabilmek
- Maliyetleri Azaltarak, Verimliliği Arttırmak
- Yeni Ürün ve Hizmetleri Pazara Sunmak

Şirketler için artık "herkesin elinden gelenin en iyisini yapması" bu hedefleri yakalamak için yeterli bir çözüm olamamaktadır. İlk başta gerekli olan, herkesin ne yapması gerektiğini bilmesidir. İşte ISO 9000 bu hedefleri gerçekleştirebilecek bir kalite sis-

ISO 9001 'in Faydaları

- İşletmenin piyasa itibarında artış sağlanması
- Çalışanlarda kalite bilincinin artırılması
- Pazarlama faaliyetlerinde rakiplerden farklılık sağlanarak rekabet gücünün artırılması İşletmenin uluslararası geçerliliğe sahip bir kalite belgesi edinmesinin getirdiği ticari avantajlardan yararlanabilme
- Müşteri ve proses odaklı bir yaklaşımın benimsenmesi
- Müşteri memnuniyetinde ve müşteri sadakatinde artış sağlanması
- Hata oranlarında, firelerde, yeniden işlemlerde azalma sağlanması
- Girdi, üretim ve son kontrollerin etkin olarak yapılabilmesi Sistematik yaklaşım ve proses yaklaşımının kavranması
- Tedarikçilerin seçiminde, değerlendirilmesinde ve takibinde kolaylık sağlanması
- İşletme içi yetki ve sorumlulukların tespitinde ve dağıtılmasında kolaylık sağlanması
- Beraber çalışılan firmalara ve müşterilere işletmenin bir Kalite Yönetim Sistemi çerçevesinde yönetildiğini ispatlayarak güven sağlanması
- İşletme faaliyetlerinin standartlaştırılmasını sağlayacak dokümantasyonun 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

ISO 14001:2004 Çevre Yönetim Sistemi

Her geçen gün daha da küçülen dünyamızın kaynaklarının sonsuz olmadığı, ürün ve faaliyetlerin çevre etkilerinin yerel ve bölgesel kalmayıp, global olduğu artık tüm dünyada kabul edilmiştir. Bu bilinç çevresel etkilerin yasal uygulamalardan ziyade piyasa kuvvetleri ile kontrol edilmesi ihtiyacını da beraberinde getirmiştir. Artık global pazarda var olabilmek insana verilen değer ve saygıyla ölçülmektedir. Bugünün tüketicisi beklenti ve ihtiyaçlarının en üst düzeyde karşılanmasının yanı sıra, kendisine yaşadığı çevreye ve dünyaya değer verilmesini, saygı gösterilmesini talep etmekte ve piyasada bunu sorgulamaktadır.



Bu gelişmeler işletmelerin çevre ile etkileşimlerini kontrol altında tutabilmelerini ve çevre icraat ve başarılarını sürekli iyileştirebilmelerini sağlayacak yönetim sistemlerine ihtiyaç bulunduğu gerçeğini ortaya çıkarmıştır. Avrupa birliği ile entegrasyonda da en önemli konulardan olan Çevre ; ayrıca Çevre ve Orman Bakanlığının da yaptığı denetimlerde bu standardın isteklerine paralel konuları içermektedir.

İşletmelerin çevreye verdikleri veya verebilecekleri zararların sistematik bir şekilde azaltılması ve mümkün ise ortadan kaldırılabilmesi için geliştirilen yönetim sistemine Çevre Yönetim Sistemi adı verilir.

ISO 14000 Çevre Yönetim Sistemi, özünde doğal kaynak kullanımının azaltılması, toprağa, suya, havaya verilen zararların minimum düzeye indirilmesini amaçlayan, risk analizleri tabanında kurulan bir yönetim modelidir.

ISO 14001' in Faydaları

- Ulusal ve uluslararası yasal mevzuatlara uyum sağlanır.
- İzin ve yetki belgelerinin alınmasını kolaylaştırır.
- Ulusal ve uluslararası alanda itibar kazandırır.
- Çevre etkilerinden kaynaklanan maliyetler düşer.
- Doğal kaynakların etkin kullanımı sonucunda masraflar azalır verimlilik artar.
- Müşteriye, çevre yönetimi için bir yükümlülük altına girildiği güvencesinin verilmesiyle, müşteri güveni artar.
- Mesuliyetle sonuçlanan olayları azaltır dolayısıyla mali sorumluluk sigortası maliyetlerini düşürme potansiyeli sağlar.
- Şirket faaliyetlerinden kaynaklanan kirlilik, kaynaktan başlayarak kontrol altına alınır ve kirlenme azaltılır.
- Potansiyel tehlike durumlarının belirlenmesi sayesinde acil durum ve kazalara karşı hazırlıklı olduğundan kayıpla sonuçlanan olaylarda azalma görülür.
- İşyeri kalitesinin dolayısıyla işçi moralinin yükselmesi sağlanır ve işletmeye bağlılık artar.
- Personele verilen eğitimler sayesinde çalışanlarda çevre bilincinin artması sağlanır.
- Yeşil üretim süreçlerinin önemli olduğu pazarlara girmeyi kolaylaştırır.

ISO 18001:2007 OHSAS İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

OHSAS 18001 (iş sağlığı ve güvenliği) belgesi Yönetim Sistemi; iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin kuruluşların genel stratejileri ile uyumlu olarak sistematik bir şekilde ele alınıp sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için bir araçtır. Ülkemizde OHSAS 18001 iş sağlığı ve güvenliği belgesi faaliyetleri kişisel koruyucuların kullanımını çağrıştırmakta ve geleneksel olarak ayrıca yapılması gereken iş olarak algılanmaktadır. İş sağlığı ve güvenliği belgesi Yönetim Sistemiyle, çalışanlar, yönetenler ve denetleyenlerin rol ve sorumlulukları açık hale getirilerek çalışanların katılımını sağlayacaktır.



Bu sistemle, çalışanlar, OHSAS 18001 iş sağlığı ve güvenliği belgesi risklerinin belirlendiği ve önlemlerle asgari seviyeye indirildiği, yasalar uyan, hedeflerin yönetim programları ile hayata geçirildiği, uygun OHSAS 18001 iş sağlığı ve güvenliği belgesi eğitimlerinin uygun kişilere verildiği, acil durumlara hazır, performansını izleyen, izleme sonuçlarını iyileştirme faaliyetlerini başlatmak için kullanan, faaliyetlerini denetleyen, yaptıklarını gözden geçiren ve doküman eden bir kuruluşta OHSAS 18001 iş sağlığı ve güvenliği belgesi faaliyetlerine gereken önemi veren bir sistemin parçası olacaktır.

ISO 18001 OHSAS' ın Faydaları

- İş yerlerinde ölüme, hastalığa, yaralanmaya, hasara ve diğer kayıplara sebebiyet veren istenmeyen olayların büyük ölçüde engellenmesini sağlar.
- İş sağlığı ve güvenliği çalışmalarını diğer faaliyetlere entegre ederek kaynakların korunmasını sağlar.
- Sağlık ve güvenlik konularına verilen önemi dolayısıyla yönetimin taahhüdünün sağlandığını gösterir. Kurumun itibarını arttırarak kamu gözünde güvenilir firma imajı kazandırır.
- Çalışanların motivasyonunu ve katılımını artırır, kuruma güven duymalarını sağlar, kuruluş değerlerine bağlılığa katkıda bulunur.
- İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ulusal ve uluslararası şartlara ve yasalara uygunluğu gösterir.
- Meslek hastalıkları ve kaza sayısında potansiyel düşüş sağlar, iş gücü kaybını önler.
- Arıza süresi ve bunun yol açtığı maliyetlerde potansiyel düşüşe sebep olur.
- İş sağlığı güvence altına alınırken, müşteri taleplerine uygun ürünlerin sürekliliği sağlanarak müşteri memnuniyetine ve sadakatine katkıda bulunur.
- Risk yönetimi ile muhtemel iş kazalarını kontrol altına alır. Önlem uygulamalarının açık bir biçimde tanımlanmasını ve bu faaliyetlerin yürütülmesini sağlar. Bunun sonucunda kazalar önlenmiş olur.
- Kazalar ve hastalıklar nedeni ile üretimin durmasını, yavaşlamasını önleyerek, telafi giderlerinin ceza ve tazminatların azaltılmasını sağlar, işletme maliyetlerini düşürür.
- Çalışma ortamlarında alınan tedbirlerle, işletmeyi tehlikeye sokabilecek yangın, patlama, makine arızaları vb. durumların ortadan kaldırılması neticesinde işletme güvenliğini sağlar ve güvenlik kültürünü güçlendirir.
- İş kazaları ve meslek hastalıkları sebebiyle oluşabilecek iş ve iş gücü kayıplarını en aza indirerek, iş veriminde artışı ve maliyetlerin düşürülmesini sağlar.
- Resmi makamlar önünde, kuruluşun iş güvenliğine olan duyarlılığını kanıtlar.
- Diğer yönetim sistemi standartlarına entegre bir sistem kurulabilmesi avantajı ile doküman, çaba, sistem tasarrufu sağlar.

ISO 22000:2005 (HACCP) Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Uluslararası Standartlar Organizasyonu (ISO) ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri Standardını geliştirmiştir. Resmi adı ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri - Gıda Zincirinde Tüm Kuruluşlar İçin Şartlar, olan ISO 22000:2005 uluslararası bir standarttır ve yiyecek, içecek sunumu (catering) ve paketlenme firmaları dahil "tarladan sofraya" gıda zincirindeki tüm kuruluşları kapsayan bir Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarını tanımlar.



Güvenli gıda için sürekli artan bir müşteri talebi bulunmaktadır. Bu, birçok Gıda Güvenliği Standartlarının geliştirilmesine yol açmıştır. Gıda güvenliği yönetimi için artan sayıda ulusal standartlar karışıklığa neden olmuştur. Sonuç olarak uluslararası bir uyumluluğa ihtiyaç vardır ve ISO 22000:2005 ile bu ihtiyacı karşılamayı hedeflemektedir.

Standard, gıda zinciri boyunca gıda güvenliğini temin etmek için, etkileşimli iletişim, sistem yönetimi, ön şartlı programlar ve HACCP planları vasıtasıyla gıda güvenliği tehlikelerinin kontrolü ve sürekli iyileştirme ve yönetim sisteminin güncellenmesi dahil kabul görmüş ana unsurları birleştirir.

ISO 22000:2005, gıda güvenliği konusunda yasal gerekliliklerin ötesine geçmek isteyen şirketler için gereklilikleri tanımlamak amacıyla.

ISO 22000 HACCP' in Faydaları

- Global gıda temini zincirindeki tüm kuruluşlar için geçerlidir.
- Gerçek bir global uluslararası standarttır.
- Ulusal standartlara uyum konusunda olanak sağlar.
- Mevcut perakende Gıda Güvenliği Standartları şartlarının çoğunu kapsar.
- HACCP Kuralı ilkelerine uygundur.
- HACCP kavramlarının uluslararası iletişimini sağlar.
- Üçüncü taraf belgelendirmesi için çerçeve sağlayan tetkik edilebilir bir standarttır.
- Belirgin şartları olan tetkik edilebilir bir standarttır.
- Düzenleyiciler için uygundur.
- Yapı ISO 9001:2000 ve ISO 14001:2004 yönetim sistemleri maddeleri ile uyumludur.

ISO 27001:2013 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

Bilgi, kuruluşunuzun faaliyetleri ve belki devamı için büyük bir önem taşır. ISO/IEC 27001 Belgesi değerli bilgi varlıklarınızı yönetmenize ve korumanıza yardımcı olur. ISO/IEC 27001, Bilgi Güvenliği Yönetimi Sistemi (ISMS) gereksinimlerini tanımlayan tek uluslararası denetlenebilir standarttır. Yeterli ve orantılı güvenlik denetimleri seçilmesini sağlamak için tasarlanmıştır. ISO 27001 Kurumların risk yönetimi ve risk işleme planlarını, görev ve sorumlulukları, iş devamlılığı planlarını, acil durum olay yönetimi prosedürleri hazırlamasını ve uygulamada bunların kayıtlarını tutmasını gerektirir.

Kurum tüm bu faaliyetlerin de içinde yer aldığı bir bilgi güvenliği politikası yayınlamalı ve personelini bilgi güvenliği ve tehditler hakkında bilinçlendirmelidir. Seçilen kontrol hedeflerinin ölçülmesi ve kontrollerin amacına uygunluğunun ve performansının sürekli takip edildiği yaşayan bir süreç olarak bilgi güvenliği yönetimi ancak yönetimin aktif desteği ve personelin katılımıyla başarılabilir. Bu bilgi varlıklarınızı korumanıza ve ilgili taraflara, özellikle de müşterilerinize güven vermenize yardımcı olur. Bu standart, Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemini oluşturmak, uygulamak, işletmek, izlemek, incelemek, sürdürmek ve geliştirmek için süreç yaklaşımını benimser.



ISO 27001'in Faydaları

- Bilgi varlıklarının farkına varma: Kuruluş hangi bilgi varlıklarının olduğunu fark ederek değerinin farkına varır.
- Sahip olduğu varlıkları koruyabilme: Kuracağı kontroller ile koruma metotlarını belirler ve uygulayarak korur.
- İş sürekliliği: Uzun yıllar boyunca işini garanti eder. Ayrıca bir felaket halinde, işe devam etme yeterliliğine sahip olur.
- İlgili taraflar ile barış halinde olma: Başta tedarikçileri olmak üzere, bilgileri korunacağından ilgili tarafların güvenini kazanır.
- Bilgiyi bir sistem sayesinde korur, tesadüfe bırakmaz.
- Müşterileri değerlendirirse, rakiplerine göre daha iyi değerlendirilir.
- Çalışanların motivasyonunu artırır.
- Yasal takipleri önler.
- Yüksek prestij sağlar.

ISO 10002:2004 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi

ISO 10002 müşterilerin beklentilerinin ötesinde hizmet vermeyi isteyen tüm kuruluşları ilgilendirir. Bu yönetim sistemi kamu kuruluşu veya gönüllülük esasına dayalı sektörlerde dahil olmak üzere her tür ve boyuttan işletmenin genel bir gerekliliğidir. Yapılan araştırmalara göre memnun bir müşteri, memnuniyetini ortalama 5 kişi ile paylaşırken; memnun olmayan bir müşteri ise memnuniyetsizliğini ortalama 9 kişiye aktarmakta ve olumsuz bir tanıtım yapmaktadır. Memnun olmayan müşterilerin yüzde 98'i ise memnuniyetsizliklerini hiçbir şekilde iletmemekle beraber sessizce alternatif tedarikçileri aramaktadır.

Rekabet şartlarının bu derece yoğun olduğu günümüzde hiç birimiz bir müşterimizi dahi kaybetme lüksüne sahip değiliz. Bu yöntemle ABD'deki başarılı işletmeler, hizmet ettikleri insanlardan çok şey öğrenmektedirler. Diğer işletmelerin ulaşamadığı düzeyde kalite, hizmet ve güvenilirlik sunmaktadırlar. Bu işletmelerde herkes olayın içindedir. Yenilikçi işletmelerin çoğu, en iyi ürünlerine kaynaklık eden yaratıcı düşünceleri müşterilerinden edinmişlerdir. Başarılarının nedeni, müşterilerini dikkatle ve düzenli olarak dinlemeleridir.

ISO 10002 'nin Faydaları

- Şikayetçiye açık ve sorumlu bir şikayetleri ele alma prosesine erişme imkanını sağlar.
- Kuruluşun, şikayetleri tutarlı, sistematik ve sorumlu bir şekilde şikayetçiyi ve kuruluşu tatmin edecek tarzda çözme kabiliyetini artırır.
- Kuruluşun eğilimleri, tanımlama ve şikayetlerin sebeplerini ortadan kaldırma kabiliyetini artırır ve kuruluşun çalışmalarını iyileştirir.
- Kuruluşa şikayetlerin çözülmesi ve personeli müşteri ile çalışmadaki yeteneklerini iyileştirme konusunda teşvik edilmesi için müşteri odaklı bir yaklaşım geliştirmede yardım eder.
- Şikayetleri ele alma proseslerini, şikayetlerin çözümünü ve yapılan proses iyileştirmelerini sürekli gözden geçirme ve analiz etme için temel sağlar.



CE BELGESİ

CE işareti, ürünün Avrupa ürün mevzuatlarına uygunluğunu gösterir. CE işareti 'Conformite European' kelimelerinin kısaltılmasıdır ve literatürdeki anlamı 'European Conformity', Avrupa Normlarına Uygunluktur. CE işareti, bir ürün ya da ürün grubunun, Avrupa Birliği'nin sağlık, güvenlik, çevre ve tüketicinin korunması konusunda oluşturmuş olduğu, "ürün direktifleri" olarak anılan temel gerekliliklere uygun olduğunu gösterir.



CE işareti, taşımayan ürünler, Avrupa Birliği ülkelerine giremez, bu nedenle CE işareti, ürünlerin Avrupa Birliği iç pazarında serbestçe dolaşımına olanak veren bir "Endüstriyel ürün pasaportu" olarak tanımlanabilir.

CE işareti, ürünün AB içerisinde serbestçe dolaşımını sağlayan, 1 Ocak 2004 itibariyle Türkiye iç pazarında da kullanılma zorunluluğu olan, üreticinin garanti beyanı olmakla beraber bir bakıma ürünün pasaportu niteliğinde olan bir işarettir.

CE İşareti, bir kalite markası değildir. CE İşareti, herhangi bir yerden alınan marka olmayıp, imalatçı tarafından ürüne/ambalaja/ilişli dokümana yapıştırılır.

CE DANIŞMANLIĞI

CE işareti Alınması Gereken Ürünün Kapsamına Girdiği Direktif veya Direktifler Belirlenir. Direktif veya Direktifler Belirlendikten Sonra Ürünün Direktif veya Direktifler Kapsamındaki Standart veya Standartları Belirlenir. Ürününüzün Satılabileceği AB üyesi Ülke/Ülkelerde Ürünle İlgili Yürürlükte Olan Milli Kuralların Bulunup Bulunmadığını Belirlenir. Direktif veya Direktifler Kapsamında Yol Haritası İncelenir ve En Uygun Yol Haritası Seçilir. (Her Direktifte CE İşaretine Ulaşmak İçin Üreticinin İzlemesi Gereken Yol Haritaları Mevcuttur).

Direktif veya Direktifler Kapsamında En Uygun Modül (Temel Gereklere Uygunluğunu Tespit Etmek İçin Öngörülen Uygunluk Değerlendirme Yöntemi) Seçilir.

Ürünün Riskli Grup Ürün Olup Olmadığı Belirlenir. Riskli Grup Ürünse Onaylanmış Kuruluş (Notified Body) 'lardan En Uygun Belgelendirme Teklifi Alınır. Ürünün Standartlara Uygun Olarak Üretimini Yapılıp Yapılmadığı Kontrol Edilir. Ürünün Mekanik, Elektriksel ve Konstrüksiyon Yapısındaki Risk Analizleri yapılır. Risk Analizi Sonucunda Ürün Üzerinde Güvenlikle Alakalı Oluşabilecek Bir Takım Ufak Çaplı Değişimler Olabilir. Bu Konuda Uzmanlarımız ve Firmanın Teknik Kadrosu İle Yapılacak Toplantılardan Sonra Ürünün Son Hali Belirlenir. Ürün Standart veya Standartlar Kapsamında Test Edilmesi Gerekiyorsa Akredite Bir Test Kuruluşundan (Yurt İçi veya Yurt Dışı) Test Edilmesi İçin En Uygun Teklif Alınır. İmalat Safhasında Uygulanması Gereken Standart veya Standartlar Hakkında Gerekli Eğitimler Uzman Kişiler Tarafından Firmanın Teknik Personeline Verilir. Üretimde Uygulanması Gereken Üretim Standartlara Uygunluğunu Sağlayacak İş Emirleri Hazırlanır ve Eğer Firmada Uygulanan Bir Kalite Yönetim Sistemi Varsa Bu İş Emirleri Kalite Yönetim Sistemi Prosedürlerine Eklenir ve En Verimli Şekilde Uygulanması Sağlanır.

Ürünün Montaj, İşletmeye Alma, Son Kullanıcı ve Bakım El Kitapları Direktif ve Standartlar Kapsamında Oluşturulur. Ürünün Etiketleme ve İşaretleme Direktif ve Standartlara Uygun Olarak Yapılır. Ürünün Teknik Dosyası Hazırlanır. Teknik Dosya Üreticide 10 Yıl Saklanması Gereken Ürünle Alakalı Tüm Teknik Bilgilerin ve Raporlarının Bulunduğu Dosyadır. Teknik Dosya Hazırlanırken Direktif ve Standartların Belirttiği Şekilde Hazırlanması Gerekir. Ürünün CE Deklarasyonu Hazırlanır. (Deklarasyon Üreticinin Ürünü Belirtilen Direktif ve Standartlarda Ürettiğini Beyan Eden Belgedir) Ürüne CE İşareti İliştirilir.

ROHS TESTİ

ROHS elektronik kartlarda ya da malzemelerde bazı maddelerin bulunmamasını şart koşan direktiftir. İngilizce Restriction of Hazardous Substances Directive (Belirli Zararlı Maddelerin Kullanımını Kısıtlama) kelimesinin baş harflerinden oluşur. 27 Ocak 2003 tarihinde Avrupa Konseyi tarafından kabul edilen 2002 - 95 - EC numaralı zararlı maddelerin elektronik ürünlerde belirli zararlı elementlerin kullanımını kısıtlayan yönerge'dir.



Kurşun, Kadmiyum, Civa ve bromürlü bileşenler insan sağlığına zararlı maddelerin kullanımını yasaklar. Bu yönetmelik Ülkemizde de "EEE Yönetmeliği" adı ile Mayıs 2008'de Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. AB verilerine göre, hali hazırda elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının, tüm atıkların % 4'üne ya da yıllık 6.5 milyon tona tekabül ettiği tahmin edilmektedir. Bu durum hem tabiatı kirletmekte hem de dünyanın daha az gelişmiş bölgelerine teknoloji akışını engellemektedir. ROHS öncesi çıkan WEEE Direktifi, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı toplanmasını ve geri kazanımını zorunlu kılmaktadır.

Yönetmeliğe Göre Üreticilerin Yükümlülükleri;

Madde 7- Üreticiler;

- Bu yönetmeliğin yürürlüğe giriş tarihinden sonra piyasaya sürdükleri yeni EEE'lerde homojen bir malzeme içerisinde, kurşun, cıva, krom +6, polibromürlü bifenil ve polibromürlü difenil eter maddelerinin ağırlık olarak %0,1 oranından (1000 ppm); kadmiyum maddesinin ise ağırlık olarak % 0,01 (100 ppm) oranından daha fazla bulunmamasını sağlamakla,
- Bu yönetmeliğin yürürlüğe giriş tarihinden sonra piyasaya sürdükleri ürünlerin bu Yönetmelikte belirtilen teknik kriterleri sağladığını gösteren bilgi ve belgeleri ürünün piyasaya sunulduğundan itibaren 5 yıl süreyle muhafaza etmekle,
- Her yıl Şubat ayı sonuna kadar EK 3'te yer alan uygunluk beyan formunu doldurarak Bakanlığa vermekle,
- İthal edilecek elektrikli ve elektronik eşyalar için bu Yönetmeliğin 8. maddesine uymakla yükümlüdürler şeklinde belirtilmiştir.

IP TESTİ (IP 65 ,IP 66 IP 68) Elektronik Ürünlerin Çevresel etkilere Dayanımı

IP koruma sınıfları Avrupa Elektro-Teknik Standartlar Komitesi (CENELEC) tarafından muhafazalı elektrik ürünlerinin çevresel şartlara olan dayanıklılığını standartlaştırmak amacıyla geliştirilmiştir. IP koruma sınıfı genelde 2 bazen ise 3 rakamdan oluşabilmektedir. İlk rakam katı cisimlere ve malzemelere karşı olan dayanıklılığı İkinci rakam sıvılara karşı olan dayanıklılığı (su) Üçüncü rakam ise mekanik etkilere karşı olan dayanıklılık derecesini belirtir.



Birinci Rakam – Katı Cisimlere Karşı Olan Koruma Derecesi

- 0 : Herhangi bir koruma yok.
- 1 : 50mm' den büyük çapa sahip katı cisimlere karşı korumalı (Örnek : Elle yanlışlıkla dokunmak)
- 2 : 12mm' den büyük çapa sahip katı cisimlere karşı korumalı (Örnek: Parmaklar)
- 3 : 2.5mm' den büyük çapa sahip katı cisimlere karşı korumalı (Örnek: Bir el aleti, tel, kablo vb.)
- 4 : 1mm' den büyük çapa sahip katı cisimlere karşı korumalı (Örnek : El aleti, ince tel, kablo)
- 5 : Toza karşı sınırlı koruma (Üzerinde aşındırıcı toz birikimi olmamalı)
- 6 : Toza karşı tam korumalı

İkinci Rakam : Sıvılara Karşı Olan Koruma

- 0 : Herhangi bir koruma yok
- 1 : Dikey olarak damlayan suya karşı koruma (Örnek : Buğulanma)
- 2 : 15 derece dikey açıyla püskürtülen suya karşı koruma
- 3 : 60 derece kadar olan dikey açıyla püskürtülen suya karşı koruma
- 4 : Her yönden ve açıdan püskürtülen suya karşı koruma (sınırlı koruma)
- 5 : Her yönden ve açıdan düşük basınçlı su jetine karşı koruma (sınırlı koruma)
- 6 : Basınçlı su jetine karşı koruma
- 7 : 15 cm ile 1 m arasındaki suya daldırıp çıkarmaya karşı koruma

Üçüncü Rakam : Mekanik Etkilere Karşı Koruma

- 0 : Herhangi bir koruma yok
- 1 : 0.225 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (150 gramlık bir cismin 15 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)
- 2 : 0.375 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (250 gramlık bir cismin 15 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)
- 3 : 0.5 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (250 gramlık bir cismin 20 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)
- 4 : 2 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (500 gramlık bir cismin 40 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)
- 5 : 6 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (1500 gramlık bir cismin 40 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)
- 6 : 20 jüllük bir mekanik etkiye karşı koruma (5000 gramlık bir cismin 40 santimetreden düşmesine eşdeğerdir.)

SEDEX Denetimi

Sedex/Smeta Küresel tedarik zincirinde sorumlu ve etik iş uygulamaları iyileştirme süreçleri için adanmış kar amacı gütmeyen bir organizasyondur. Sedex tedarik zincirinde olan kuruluşların etik ticaret konusunda gelişmesini hedefleyen bir ticaret topluluğudur. Katılımcı firmalar Sedex sistemine ortak bir veritabanına bağlanmak çalışmalarına katılmak ve üyelerle irtibat geçebilirler.



Etik sosyal uygunluk denetimlerine giren firmaların denetim raporları diğer üye firmalara da açıktır buy olla tedarik zinciri oluşturulmaktadır.

Raporlarda esas Etik prensipler temel alınarak yapılan denetimlerdir.

SEDEX MEMBERS ETHICAL TRADE ASSOCIATION (SMETA) Denetimleri üretim yerlerindeki çalışma koşullarının, Yerel ülke kanunlarına,İlgili Tüzük ve Yönetmeliklere ve ETI standardına göre değerlendirilmesidir.

Sedex denetimi aşağıdaki konulara odaklanmaktadır:

- Zorla Çalıştırılmanın Önlenmesi
- Sendikalaşma/Toplu Sözleşme özgürlüğünün Kısıtlanmaması
- Çalışma Koşullarım İş Sağlığı ve Güvenliğine uygun olması
- Çocuk İşçiliğinin Önlenmesi & Genç İşçilik
- Ayrımcılığın Önlenmesi
- Çalışma Saatleri
- Ödemeler ve Diğer haklar
- Düzenli İstihdam

BSCI Denetimleri (İşletme Sosyal Uyumluluk İnisiyatifi)

BSCI (İşletme Sosyal Uyumluluk İnisiyatifi) merkezi Belçikada olan Üretici veya tedarikçi ülkelerde sosyal standartları ve performansları izlemek için oluşturulmuş olup standartlaştırılmış bir Avrupa yaklaşımıdır.

Dış Ticaret Birliği (FTA) tarafından global tedarikçi zincirinde firmaların çalışma şartlarını iyileştirmek ve artan şeffaf iş talebini karşılamak için kurulmuştur

Hedef ve Amaçlar



BSCI Yerel kanunların yanı sıra, Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO)'nün çalışma standartları ve Birleşmiş Milletler İnsan Hakları Sözleşmesi gibi bazı diğer önemli uluslararası düzenlemeleri temel almaktadır. Bu girişim tedarikçilerin sosyal performansının sürekli arttırılmasını, dünya çapında fabrikalardaki çalışma koşullarının iyileştirilmesini hedefler.

BSCI denetimi üreticilerin ve tedarikçilerin sosyal sorumluluk ve iş sağlığı ile iş güvenliği hususlarındaki bilincini arttırmayı amaçlar.

GMP İyi Üretim Uygulamaları

Belgelendirme

Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemleri içerir. Bu uygulama gıda ve kozmetik ürünlerinin üretimi ve dağıtımında temel yaklaşımlardan olup ürünlerde kalite sağlamak için hammadde, işleme, ürün geliştirme, üretim, paketleme, depolama, dağıtım aşamalarında kesintisiz uygulanması gereken bir teknikler dizisidir.

İmalat için bir kalite yaklaşımıdır ve gıda sanayi çalışanlarının profesyonel çalışmasını temin ederek güvenilir ve etkili ürün üretimini sağlar.

Ayrıca, bir işletmeyi tüm yönleri ile yani, sahip olması gereken temel özellikleri ile ve her üretim süreci için farklı kriterle ele almaktadır. Üretim yeri, çevre, alet -ekipman ve üretim süreci, personel ve hammaddenin kalite ve güvenilirliklerini tanımlar ve kontrol altına alır. İlaç, kozmetik ve gıda sektörünü kapsayan GMP, deterjan ve temizlik ürünlerinin "kozmetik sınıfında" kabul edilmesini sağlayan Kozmetik yasının kabulüyle bu sektörü de kapsamaktadır.



Referanslarımızdan Bazıları

