



www.turcert.com

MUAYENE

MUAYENE ve PERİYODİK KONTROL



Çalışma ortamlarının güvenli ve sağlıklı olması, çalışanların sağlık ve güvenlik riski taşıması bakımından Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından, başta 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği olmak üzere çok sayıda yasal düzenleme çıkarılmıştır. Çeşitli işletmelerin kullandığı birçok tesis, tesisat, makine ve araç ve gereçlerin, belli dönemlerde muayenelerinin yapılması bir zorunluluktur.

Aşağıda kısa başlıklar halinde zorunlu olarak yapılması gereken muayene ve kontrollerin neler olduğu açıklanmıştır.

Makinaların güvenlik muayenesi;

Yürürlükteki yasal düzenlemeler göre, işletmelerde kullanılan çok sayıda makinenin düzenli kontrollerinin yapılması zorunludur. Bu kontrollerin, konularında uzman olan makina mühendisleri tarafından yapılması gerekmektedir.

Forklift muayenesi;

Ağır yükler taşıdıkları için de forklift'lerin düzenli kontrollerinin yapılması gerekmektedir. Yasaya göre, olası bir kaza riskine karşı, düzenli kontrollerinin yapılması bir zorunluluktur.

Vinç, Kule Vinç muayenesi;

Vinçler, diğer kaldırma ve iletme araçları gibi ağır yük altında çalışan araçlardır ve kullanma koşulları açısından sürekli kontrol altında tutulması gerekmektedir. Vinçlerin belli dönemlerde bakımlarının yapılması, hem çalışanların korunması açısından hem de iş yerinin gereksiz maliyetlere katlanmaması açısından gerekli bir uygulamadır.

Platform muayenesi;

Yerden yüksekte yapılan geçici işler için, uygun bir platform kurularak, çalışmaların güvenlik içinde ve uygun ergonomik koşullarda yapılması sağlanmalıdır. Düzenli muayenelerini yaptırmadan bu platformları kullanan iş yerleri, bunun sonuçlarından birinci derecede sorumlu olacaklardır.

Transpalet muayenesi;

Transpaletler de forkliftler gibi istifleme makinelerinden biridir. Hem çalışanların korunması hem de bir kazada işverenin sorumluluğu açısından, transpaletlerin belli dönemlerde bakımlarının yapılması gerekmektedir.

Caraskal muayenesi;

Caraskal'lar kaldırma veya iletme makineleri grubunda bir araçtır. Bir çeşit portatif vinç görevi görürler. Caraskal'ların ilgili standartlarda başka bir süre öngörülmemişse yılda en az bir kez uzman mühendisler tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir.

Mobil vinç muayenesi;

Mobil vinçler kaldırma veya iletme araçları grubuna girmektedir. Mobil vinçler, düşey ve yatay hareket edebildikleri için, her türlü yükün kaldırılması ve taşınması için kullanılabilirler. Yasaya göre umulmadık bir kaza ile karşılaşılması halinde, işverenler sorumlu olmaktadır. Mobil vinçlerin düzenli kontrollerinin yapılması bir güvenlik koşuludur.

Araç kaldırma lifti muayenesi;

Araç kaldırma liftleri Otomobillerin, hafif ve orta ağır sınıf ticari araçların bakımları sırasında kullanılırlar. Taşıdıkları yük ağır ve riskli olduğu için, bu araçların kullanımı da muayene gerektirir.

Yürüyen merdivenler ve bantlar muayenesi;

6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa ve İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği' gereği Yürüyen Merdiven ve Bantların periyodik kontrollerinin ve muayenesinin yapılması zorunlu tutulmuştur.

Elektrik panosu muayenesi;

Elektrik panolarında, muayene sırasında, panoların bulunduğu yer, fiziksel durumu, yalıtım özellikleri, kısa devre dayanıklılığı, koruyucu devrenin etkinliği, mekanik işlevselliği, ısınma artışı gibi hususlar kontrol edilmelidir.



Kazanlar ve basınçlı kaplar muayenesi;

Kazanlar ve basınçlı kaplar, kullanıldıkça korozyona uğrarlar. Bağlantı ve kaynak yerlerinde açılmalar veya çatlaklar olabilir. Bunlar gözle görülemeyebilir ancak bu şekilde kullanılmaya devam edilirse, patlama riski ortaya çıkar. Yapılan muayenelerde hatalar ortaya çıkarılır ve basınçlı kapların güvenli bir şekilde çalışıp çalışmadığı ve kullanıma uygun olup olmadığı tespit edilir. Bu şekilde iş yerlerinde daha güvenli bir çalışma ortamı yaratılmış olur.

İş Ekipmanları Kullanımında Güvenlik ve Sağlık Şartları Yönetmeliğine Göre kontrolü sağlanması gereken ürünler ise, Kalorifer kazanı, Buhar kazanı, Kızgın su kazanı, Kızgın yağ kazanı, Hava tankı, Kompresör, Hidrofor, Genleşme Tankı, Boyler, Otoklav, Sanayi gazları depolama tankı, Kara tankeri, Petrol gaz tankları, Basınçlı Kap Emniyet cihazı' dır.

Topraklama muayenesi;

Topraklama, ev ve iş yerlerinde kullanılan cihazlarda herhangi bir elektrik kaçağı olması durumunda, insan hayatını tehlikeye atmamak için, gerilim altında olmayan bölümlerin bir iletken ile toprağa bağlanmasıdır. Topraklama muayenesinde Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği, Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği ve Elektrik İç Tesisleri Yönetmeliği'nde belirtilen kriterler esas alınmaktadır.



Paratoner kontrolleri muayenesi;

İşyerleri ve binaların, yürürlükteki yasal düzenlemeler çerçevesinde, yıldırıma karşı donatılması gerekmektedir. Paratonerlerden beklenen yararı elde edebilmek için yılda en az bir kere kontrol edilmesi gerekmektedir.

Gürültü ve titreşim kontrolleri muayenesi;

Çalışanların Titreşimle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik ve Çalışanların Gürültü İle İlgili Risklerden Korunmalarına Dair Yönetmelik hükümleri gereğince, çalışanların mekanik titreşimlerden ve yüksek gürültüden korunmalarını sağlamak ve ortaya çıkacak sağlık ve güvenlik risklerinin önüne geçmek için, maruz kaldıkları mekanik titreşim ve gürültü düzeyinin ölçülmesi ve kontrol edilmesi gerekmektedir.

İş Makinalarının Periyodik Kontrolleri;

Periyodik kontroller etkin bir koruyucu mühendislik hizmeti olduğu gibi işçi sağlığı ve güvenliği açısından da ihtiyaç duyulan bir kontrol önlemi olarak karşımıza çıkar. İş makinaları da işçi sağlığı ve güvenliği ile ilgili uygulamalarda dikkat edilmesi gereken ekipmanların başında gelmektedir.

İş makinalarının muayenesinde de kaldırma iletme ekipmanlarının muayenelerinde olduğu gibi genel kontroller ve fonksiyon kontrolleri vb. şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Kontrolü yapılması gereken iş makinaları: Çekici, Çekici Dozer, Skreyper, Greyder, Yükleyici, Kazıcı Yükleyici, Fore, Kazık vb.



Asansör muayenesi;

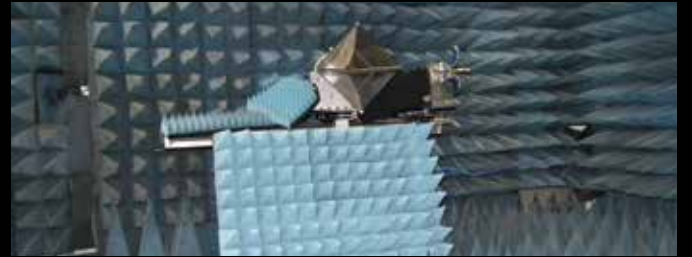
Bilim Sanayi ve Teknoloji Bakanlığınca 05 Kasım 2011 tarih ve 28106 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Asansör Bakım ve İşletme Yönetmeliği'ne göre, 01 Ocak 2012 tarihinden itibaren asansörlerin periyodik kontrollerini A Tipi Muayene Kuruluşları'nın yapması zorunluluğu getirilmiştir. Asansör Bakım ve İşletme Yönetmeliği gereğince Asansörlerin yılda en az 1 kez A Tipi Akredite Muayene Kuruluşları tarafından periyodik kontrollerinin yapılması gerekmektedir.

Bu muayenenin amacı asansörün kullanıcılar ve bakım personeli için güvenli bir şekilde çalışıp çalışmadığının tespit edilmesi ve asansörlle ilgili sorumluluğu olan tarafların (yöneticiler ve bakım firmaları) görevini yerine getirip getirmediğinin tespitidir



LVD testi;

LVD Yönetmeliği kapsamına giren elektrikli teçhizatın bu yönetmelikte yer alan emniyet gerekleri ve uygunluk değerlendirme prosedürlerini sağladıktan sonra piyasaya arzı için gerekli olan emniyet kuralları ile uygunluk değerlendirme prosedürlerine ilişkin usul ve esaslarla şekillendirilen, alternatif akım için 50 volt - 1000 volt arasında, doğru akım için 75 volt - 1500 volt arasında değişen anma gerilimlerinde kullanılmak üzere tasarılan elektrikli teçhizatı kapsayan testlerdir.



EMC testi;

EMC Yönetmeliği kapsamına giren Elektromanyetik uyumluluk, elektromanyetik enerjinin yaratılması, iletilmesi ve alınması durumlarında sağlanan ve elektromanyetik açıdan bir girişim oluşturmayacak her türlü etki olarak tanımlanabilir.

Ürünlerin Elektromanyetik etkilerinin olup olmadığının ortaya konmasını sağlayan testler bütünüdür.

Oluşan standartlar sonucunda bir elektronik ürünün pazarlanabilmesi açısından elektromanyetik uyumluluk çok önemli bir kriter haline gelmiştir. Şayet bir ürün elektromanyetik uyumluluk koşullarını sağlamıyorsa, ürünün satışında zorluklarla karşılaşmakta ve ürün belgelendirmesi yapılamamaktadır.



ISO 9001:2015

KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, etkili bir kalite yönetim sistemini ifade eden bir standarttır. Bu standardın gerektirdiği koşulları sağlayan kuruluşlar, ISO 9001 belgesini alabilirler. Bu belge sayesinde bir kuruluş, ürettiği ve müşterilerine sunduğu mal ve hizmetlerinin, uluslararası alanda kabul görmüş bir standarda uygun olarak üretildiğini göstermiş olmaktadır.

ISO 9001 standardı, bir kuruluşun uygun ürün tasarımı ve üretimi konusunda yeterli olduğunun gösterilmesi gereken durumlarda kullanılan kalite koşullarını göstermektedir. Bu koşullar mal veya hizmet üretiminin tasarımı çalışmalarından başlayarak satış sonrası servis hizmetlerine kadar her aşamada uygunsuzlukların önlenmesi ve müşteri memnuniyetinin sağlanmasına yöneliktir.

Kalite yönetim sistemi, hem genel koşulları, kuruluş amaç ve politikaları gibi hem de dokümente edilmiş bilgi koşullarını içermektedir. Yönetim sorumluluğu mal veya hizmet üretimi sırasında kaliteyi etkileyen faaliyetleri yöneten, uygulayan ve doğrulayan bütün çalışanların sorumluluk, liderlik, yetki ve düzeylerini belirlemeye yöneliktir. Bu başlık altında, kuruluşun bağlamı, risk tabanlı yönetim yaklaşımı, müşteri odaklılık, yönetimin taahhüdü, planlama, liderlik, sorumluluk, yetki ve iletişim, kalite politikası, iç denetim, performans ve yönetimin gözden geçirmesi alt başlıkları bulunmaktadır. Kaynak yönetimi konusunda kuruluş, insan kaynakları, altı yapı gereksinimleri ve çalışma ortamı bakımında bütün kaynak ihtiyaçlarını tespit etmiş ve bu ihtiyaçlara uygun kaynağı sağlamış olmalıdır.

Ürün gerçekleştirme, mal veya hizmetin üretilmesi faaliyetleri ile ilgili olarak uygunluğun sağlanması için gereken bilginin belirlenmesi ve yönetilmesi, üretimin planlanması, uygulanması ve geliştirilmesi ile ilgili süreç yaklaşımı konusunda kuruluşlara özel gereklilikler, müşteri ile ilişkili süreçlerin belirlenmesi, tasarım ve geliştirme çalışmaları, satın alma faaliyetleri, tedarikçilerin kontrol türü ve risk tabanlı tedarik/tedarikçi yaklaşımı ve üretilen mal veya hizmetin sunulması çalışmalarının bütünü ifade etmektedir.

Performans, Ölçme, analiz ve iyileştirme konusu ise kuruluşun faaliyetleri ile ilgili her aşamada ölçülebilir değerlerin gözlenmesi, incelenmesi ve bu sırada uygun olmayan ürün veya hizmetin kontrol edilmesi, verilerin analiz edilmesi ve iyileştirme çalışmalarının zamanında yapılabilmesi faaliyetlerini içermektedir.

Standart yapısı aşağıdaki şekildedir:

1. Kapsam
2. Örneklemeler
3. Terim ve tanımlar
4. Organizasyon Bağlamı
5. Liderlik
6. Planlama
7. Destek
8. Operasyon
9. Performans Değerlendirme
10. İyileştirme



ISO 14001:2015

ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ



Bir kuruluşun faaliyetlerini yürütürken kullandığı hava, toprak, su, flora (bitki topluluğu), fauna (hayvan topluluğu), kısaca doğal kaynaklar ve insanları da içine alan ortam ve bunlar arasındaki ilişki, çevre olarak nitelenmektedir.

Çevre Yönetim Sistemi'nin esas amacı, kuruluşların faaliyetleri sırasında doğal kaynak kullanımı azaltılarak, toprağa, havaya ve suya, kısaca çevreye verebilecekleri zararların en aza indirilmesi için yapılacak çalışmaları belirlemektir.

Ancak ne yazık ki, insanların içinde bulunduğu ve birlikte yaşadığı çevre, sanayi ve teknolojik gelişmelere bağlı olarak gittikçe daha fazla zarar görmektedir. Doğal çevrenin tahrip olması ve yaratılan çevre kirliliği, insan yaşamını ve yaşam kalitesini gittikçe daha fazla tehdit etmektedir. Çevreye yönelik ulusal veya uluslararası yasal mevzuatlar bu yüzden yapılmaya başlanmıştır ve çevre standartlarının gelişimi, insanlığın çevreye verdiği her türlü zararı önlemek için geliştirilmiştir. Uluslararası Standartlar Organizasyonu tarafından hazırlanan ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi standartları da bu amaçla yayınlanmıştır.

ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, kuruluşun ürün ve hizmetlerinin tasarım, üretim, dağıtım, tüketim ve bertaraf etme yöntemlerini yaşam döngüsü yaklaşımını kullanarak kontrol eder ve etkiler, bu sayede sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlamak için sistematik bir yaklaşım sağlar. Standart, dış kaynaklı süreçlerin kontrolünü, kullanıcılarına tanıtır.

Stratejik planlama, risk ve fırsatların belirlenmesi, tedarikçi ve yüklenici iletişimi, ürün ve hizmetlerin tasarımı, kullanım sırasındaki ve kullanım ömrü sonunda ortaya çıkabilecek çevresel etkilerin iyileştirilmesi ve bertaraf edilmesi ile ilgili gereksinimleri kapsamaktadır.

Bu standartlar her ülkenin kendi yasal düzenlemeleri ile uyumlu niteliktedir. Bu nedenle de uygulamalar genelde yasal ve global yükümlülüklerin yerine getirilmesi ile paralellik göstermektedir.

Standart yapısı aşağıdaki şekildedir:

1. Kapsam
2. Örneklemeler
3. Terim ve tanımlar
4. Organizasyon Bağlamı
5. Liderlik
6. Planlama
7. Destek
8. Operasyon
9. Performans Değerlendirme
10. İyileştirme



ISO 22000

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ



Gıda üreten kuruluşlarda hijyen önemli bir konudur. Gıda sektöründe mal veya hizmet üreten kuruluşların bu açıdan son derece dikkatli olmaları gerekmektedir. Sağlıklı olmak, herkesin en temel hakkıdır. Sağlığı tehdit eden en önemli faktör ise gıda ürünleridir. Bu yüzden de gıda ürünlerinin sağlık açısından güvenilir olması, insanların en büyük beklentisidir ve gıda üreten kuruluşlar bundan sorumludurlar.

Gıda güvenliği, gıdanın amaçlanan kullanımına uygun olarak üretilip, insanlar tarafından tüketildiği zaman, bir sağlık sorununa neden olmayacağı, insanlara zarar vermeyeceği konusunda tereddüt duyulmaması anlamı taşır.

Gıdaların üretilmesi ve kullanıma sunulması sırasında bu şekilde güvenli olmalarını garanti altına alan sistemler, gıda güvenliği sistemleridir. Bu sistemlerde geçen gıda zinciri ifadesi de bir ürünün, tarladan başlayarak yenmek üzere masaya gelinceye kadar olan çeşitli işlem süreçlerinin tamamını ifade etmektedir. Kısaca gıda maddelerinin üretiminde, tarladan başlayıp, hazırlama, işleme, üretim, ambalajlama, depolama, taşıma, dağıtım ve nihayet piyasaya sunulma aşamalarının tümüne gıda zinciri denmektedir. Gıda konusu hassas bir konudur ki, üretilen mal veya hizmetin bir kısmının analiz edilmesi ile doğru sonuca ulaşmak mümkün değildir. Üretimin tüm aşamalarını içine alan daha sistematik bir yönetime ihtiyaç bulunmaktadır. HACCP olarak isimlendirilen bu gıda güvenliğinin spesifik altyapısı, bir ölçüde beklentileri karşılayacak, sistematik ve mantıksal bir sistemdir.



Ancak konu küreselleşme ile daha geniş bir boyut kazanınca, 2005 yılında Uluslararası Standartlar Organizasyonu gıda sektöründe faaliyet gösteren kuruluşların daha güvenli ve sağlıklı gıda üretimi konusunda uyması gereken standartları belirlemiş ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'ni hayata geçirmiştir. Gıda üreten kuruluşlar da üretimin her aşamasında hijyen koşullarına uygun üretim yaptıklarını kanıtlamak için, işletmelerinde Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi kurmak istemektedirler. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, uluslararası bir standarttır ve dünya genelinde güvenli bir gıda üretim zinciri oluşturmak amacı ile ortaya çıkmıştır. Bu sistem, üretici kuruluşlar ile birlikte tüketiciler, tedarikçiler, yasal merciler ve diğer ilgili kuruluşlar arasında iletişimi ve bu şekilde gıdanın her adımda izlenebilir olmasını hedef almaktadır.

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, bu şekilde, gıda/gıdaya temas eden konusunda tehlike analizleri yapmak ve kritik kontrol noktaları belirlemek ve bunlarla ilgili süreçleri yönetmek ve bir kalite yönetim sistemi oluşturmak üzere bütün bu faaliyetleri tanımlayan standartlar bütünüdür.

ISO 22000 Kapsamı:

- Yönetim sorumluluğu (üst yönetimin taahhüdü, gıda güvenliği politikası, yetki ve sorumluluklar, gıda güvenliği ekibi, iç tetkikler, yönetimin gözden geçirmesi)
- Kaynak yönetimi (çalışmayı yürütecek insan kaynağı, altyapı ve çalışma ortamı)
- Güvenli ürün planlama ve gerçekleştirme (tehlike analizlerini yapma, plan oluşturma, süreçlerin belirlenmesi ve dokümanite edilmesi, doğrulama planlaması, izlenebilirlik sistemi, uygunsuzluk kontrolü)
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin tamamlanması, doğrulanması ve iyileştirilmesi (gıda güvenliği yönetim sisteminin doğrulanması, izleme ve ölçmenin kontrolü, sürekli iyileştirme çalışmaları, sistemin güncelleştirilmesi)

ISO 27001:2013

BİLGİ GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ

0001010111000



Teknolojinin ve iletişimin çok hızlı geliştiği çağımızda, iş ortamında sahip olunan bilginin korunması çok daha önemli bir hal almıştır. Bilgi, bir kuruluşun faaliyetlerini sürdürebilmesi için büyük önem taşır. Bilginin korunmasında oraya çıkacak güvenlik riskleri ve bilgi varlıklarına yönelik tehditleri belirlemek ve sistemdeki açık noktaları denetlemek ciddi bir uğraş gerektirmektedir. Bilgi Güvenliğini kurmak ve yapılacak kontrollerin sürekliliğini sağlamak, bununla ilgili güvenlik esaslarını doğru kurmaya, yönetim süreçlerini doğru belirlemeye ve bilgi güvenliği standartlarının belirlenmesine bağlıdır.

Uluslararası Standartlar Organizasyonu tarafından çıkarılan ISO/IEC 27001:2013 Bilgi Güvenliği Yönetimi Sistemi, değerli bilgi varlıkları korumaya ve yönetmeye yardımcı olan standartlar bütünüdür. Bu standard yönetim sistemi, yeterli ve orantılı güvenlik kontrollerinin seçilmesini sağlamak için tasarlanmıştır. ISO 27001:2013 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi kurmuş olan firmalar, bilgi alt yapılarını tespit edip, bu varlıklara yapılacak olası saldırıları ve tehlikeleri analiz ederek, bu tehlikelerin meydana gelmesi durumunda ne yapılacağına karar verirler. ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi, bilginin korunmasına yönelik risklerin neler olduğunu ortaya çıkarmak ve bu riskleri ortadan kaldırmaya veya en aza indirmeye yarayacak önlemleri tespit etmek açısından kuruluşa büyük avantajlar sağlayacaktır.

Bu Standard özellikle banka ve finans kuruluşlarında, sağlık kuruluşlarında, resmi dairelerde, ithalatta, ihracatta ve bilgi teknolojileri sektöründe bilginin korunması çok daha fazla önem taşımaktadır. Bu standardın temel hedefleri, Kuruluşların olası bilgi güvenlik açıklarını tespit etmek, bilgi varlıklarının karşısında olan tehditleri ortaya koymak ve bu tehditleri sistematik olarak denetlemek. Risk altında olan bilgi varlıklarının güvenliğini sağlamak üzere yapılacak kontrolleri belirlemek, bu kontrollerin yapılmasını sağlamak ve olası riskleri kabul edilebilir seviyelerde tutmak. Bu şekilde yapılacak bilgi güvenliği kontrollerinde sürekliliği sağlamak ve bu amaçla yönetim süreçlerini belirlemek ve uygulamaktır.

ISO 27001:2013 Kapsamı:

Güvenlik politikası: Kuruluş üst yönetimi, bilgi güvenliği konusunda izlenecek politikayı belirlemiş ve açıklamış olmalıdır.

Bilginin sınıflandırılması: Bilgi varlıklarının envanteri çıkarılmalı ve önem dereceleri belirlenmelidir. Personel güvenliğinin sağlanması:

Bu çalışma çalışanların hata yapmasını önler ve bilginin amacı dışında kullanılması riskini en aza indirir.

Fiziksel güvenliğin sağlanması: Bilgi kaynaklarına yapılacak saldırıları ve bilginin bozulma veya değiştirilme riskini en aza indirir.

Operasyonel güvenliğin sağlanması: Bilgisayar sistemlerinin yeterli ve güvenilir olması sağlanmalıdır. Ayrıca bu sistemlerin sürekli geliştiriliyor olması gerekir.

Bilgiye erişimin kontrolü: Bilgiye sadece yetkisi olan kişiler erişebilmelidir.

Olay anında hızlı müdahalenin sağlanması: Güvenlik ihlallerinin oluş şekline göre zamanında ve hızlı müdahale edilebilmelidir.

İşin sürekliliğinin sağlanması: Bilgiye yapılacak saldırılar, kuruluşun esas işlerinin yapılmasını kesmemeli, normal ortama çok çabuk dönülebilmelidir.

Uygunluk: Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi, yasal düzenlemelerin gerektirdiği yükümlülükleri karşılayacak düzeyde olmalıdır.



OHSAS 18001:2007

İŞÇİ SAĞLIĞI VE İŞ GÜVENLİĞİ



OHSAS 18001:2007 Standardı, 15 Nisan 1999'da, 13 Kuruluşun katılımıyla İngiliz standart teşkilatı BSI (British Standards Institution) tarafından yayınlanmış olan, denetime tabi tutulabilir, tetkik edilebilir, belgelendirilebilir uluslararası kabul görmüş bir İş Sağlığı ve İş Güvenliği Standardıdır.

OHSAS 18001 her türde sektöre ve faaliyetleri tüm organizasyonlara uygulanabilen, iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerinin kuruluşların genel stratejileri ile uyumlu olarak sistematik bir şekilde ele alınıp sürekli iyileştirme yaklaşımı çerçevesinde çözümlenmesi için kullanılan etkin bir araçtır. Bu standart yardımıyla iş sağlığı ve güvenliği risklerinin belirlendiği, analiz edildiği ve önlemlerle asgari seviyeye indirildiği, yasal mevzuata uyumlu, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili hedeflerin bulunduğu ve bunların gerçekleştirilmesi için uygulamaların hayata geçirildiği bir yönetim sistemi kurmak mümkündür. Bu sayede çalışanlar acil durumlara hazır, iş sağlığı ve güvenliği performansını izleyen, izleme sonuçlarını iyileştirme faaliyetlerini başlatmak için kullanan, faaliyetlerini denetleyen, yaptıklarını gözden geçiren ve dokümente eden bir kuruluşta iş sağlığı ve güvenliği faaliyetlerine gereken önemi veren bir sistemin parçası olacaktır.

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.

OHSAS 18001'in amacı:

- 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 sağlayacağı son amacıdır.

OHSAS 18001 Kapsamı:

- 1.Kapsam
- 2.Atıf Yapılan Standartlar
- 3.Terimler ve Tarifler
- 4.ISG Yönetim Sistemi Unsurları
- 4.1 Genel Şartlar
- 4.2 ISG Politikası
- 4.3 Planlama
- 4.4 Uygulama ve Çalıştırma
- 4.5 Kontrol ve Düzeltici Faaliyet
- 4.6 Yönetimin Gözden Geçirmesi



ISO 50001

ENERJİ YÖNETİM SİSTEMİ



Uluslar Arası Standartlar Teşkilatının yayınlamış olduğu, ISO 50001 kodlaması ile adlandırdığı uluslararası enerji yönetim sistemi standardıdır. EN 16001 gibi bölgesel ve ulusal standartlardan sonra yayımlanan ilk küresel enerji yönetim standardıdır. ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi Standardı tüm enerji türlerini kapsar. ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi standardı organizasyonların enerji verimliliğini yükseltmek için gerekli olan süreç ve sistemleri oluşturmalarını, uygulanmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamaktır.

ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi standardı, her işletmeye yani vergi levhası sahiplerine kurulabilir, uygulanabilir ve belgelendirilebilir. Coğrafi, kültürel ya da sosyal koşullara bakılmaksızın her tip ve büyüklükte organizasyonun uygulamasına müsait bir yapıda oluşturulmuştur..

ISO 50001 standardı kuruluşların tamamını iyi enerji yönetim uygulamalarına teşvik eder ve iyi enerji yönetimi ile maliyetlerin azaltılmasını ve çevreye karşı duyarlılıklarının belgelendirilmesini sağlar.

ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi standardı kuruluşun yürüttüğü faaliyet, dokümantasyon yapısı, kaynaklar ve ihtiyaçlara göre değişiklikler gösterebilir.

ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi standardizasyon organizasyon tarafından izlenebilirliği sağlanan ve etki altında kalan enerjili kullanımına sahip tüm faaliyetlerde uygulanabilir.

ISO 50001 Kapsamı:

- Genel koşullar
- Yönetimin sorumluluğu
- Enerji politikası
- Enerji eylem planı
- Uygulama ve operasyon
- Performans denetimleri
- Yönetimin gözden geçirilmesi

Genel koşullar, kuruluşun neden Enerji Yönetim Sistemi'ne ihtiyaç duyduğunu açıklayan bölümdür.

Yönetimin sorumluluğu maddesinde, genelde bütün kalite sistemlerinde olduğu gibi, bu sisteme üst yönetim tarafından önem verildiği ve sahiplenildiği açıklanır.

Enerji politikası maddesi, üst yönetimin kuruluşun faaliyetleri çerçevesinde enerji yönetimi konusunda benimsediği politikayı açıklar. Üst yönetim enerji verimliliği için bir politika geliştirmek zorundadır. Aynı zamanda burada, belirlenen enerji politikasına uygun, enerji hedefleri de ortaya konacaktır.

Enerji eylem planı maddesinde, kuruluşun enerji politikaları doğrultusunda Enerji Yönetim Sistemi'ni nasıl kuracağını bir planı açıklanır. Sistemin kurulma çalışmaları sırasında bu plana göre hareket edilecektir.

Uygulama ve operasyon maddesi, hazırlanan eylem planın hayata geçirilmesi çalışmalarını açıklar. Performans denetimleri maddesinde ise artık kurulan ve çalışmaya başlayan Enerji Yönetim Sistemi'nin uygulama koşullarının ve sonuçlarının nasıl denetleneceği açıklanır. Enerji tüketimi ile ilgili verilerin nasıl kullanılacağı, sonuçların nasıl ölçüleceği, belirlenen enerji politikasına ne kadar uyulduğu gibi birçok noktanın denetim koşulları burada açıklanır.

Yönetimin gözden geçirme maddesi, bütün bu çalışmaların tamamlanma sorumlu olan üst yönetimin, uygulamayı gözden geçirme konusundaki yükümlülüklerini açıklar. Çünkü Enerji Yönetim Sistemi'nin de sürekli geliştirme ihtiyacı bulunmaktadır.



HELAL BELGESİ

HELAL ÜRÜN / HİZMET STANDARDI



HELAL NEDİR?

Arapça menşeli bir kelime olan helal, meşru, yasal ve geçerli olan anlamına gelmektedir. Helal kelimesi pozitif yapıda olması ve bu yapının olumsuz durumu da mevcut olmakla birlikte o yapıya da Haram denmektedir. Haram'ın kelime anlamı ise helal in tam tersidir. Yani Gayri meşru, uygun olmayan, yasal olmayan, geçersiz olgu-durum-yapı manasındadır.

Müslümanlık ve Yahudilik dinleri gereğinde yenilen ve içilen ve/veya tüketilen bir şeyin yasal, meşru ve en önemlisi dinen uygun olması bir şarttır. İşte bu şart her iki din içinde standart kabul edilmektedir. Genel olarak tüm saf ve temiz unsurlar dinen helal kılınmıştır. Bunların dışındaki unsula haram kılınmıştır ki bu standartta majör uygunsuzluk olarak değerlendirilir ve helal ibaresi alamaz.

Allah-ü Teala Kutsal Kitabımız Kur'an-ı Kerim'de kullarına helal olanı yemeyi ve helal olanı yaşamayı emretmektedir.

Bu emirlerinden bazıları, Bakara Suresi 168., Enfal Suresi 69., En'am 145. Ayetlerde ve Peygamber Efendimizin Hadis-i şeriflerinde belirtilmektedir.

Helal ve Haram ürünler/hizmetler için firmamızdan detaylı bilgi alabilirsiniz.

HELAL BELGESİ

Helal Belgesi, güvenilir, dini bilgisi ve bilinci tam, muteber, işinin ehli ve tarafsız bir kurumun, belgelendirmeye tabi olan üretimi denetlemesini, dini kaideler, helal standartlarla uygunluk içerisinde üretimin yapıldığını teyit etmesini ve buna bağlı olarak, uygunluk verilmiş kabul edilirliliği olan bir belge vermesini içeren bir uygulama işlemi grubudur. Hizmetlerde, Gıda Dışı Ürünlerde ve Gıdalarda helal olma şartı ile birlikte, sağlığa uygunluk ve safiyet de olması gereken şartlardır. Bu Şartlarda verilen sertifikaya da Helal Sertifikası-Belgesi denmektedir. ISO 9001, ISO 22000, PAS 220, FSSC 22000, HACCP gibi gıda belgeleriniz olmasa da Helal Belgesi alınabilmektedir. Bu sistemlerin uygulanması yeterli görülmektedir.

Helal Belgelendirme, Müslüman tüketiciler için, meşru olan ve kabul edilebilir gıdanın ve tüketilebilir ürünün üretilmesi için olmazsa olmaz şarttır. Helal Ürün/Hizmet mevzuu dünyadaki 1.5 Milyar olarak kabataslak bilinen Müslüman nüfusu ve de helal ürün yemeyi tercih eden diğer Yahudi inanç sahiplerini ve bu şartlara uygun beslenmeyi kabul eden toplumları kapsamaktadır.

Helal Gıda Standartları olarak 2 standard günümüzde belgelendirmeye ışık tutmaktadır, Bunların ilki Malezya MS 1500 standardı ve İslam işbirliği örgütü SMIIC 1 standardıdır.

Helal Prensipleri:

- 1-Helâl ve haram kılma hakkı yalnız Allah (c.c.)' ındır.
- 2-Helâl eşyanın aslındadır.
- 3-Sadece iyi niyet haramı helal yapmaz.
- 4-Helâl'de, haram'dan kaçınmak için her şey vardır.
- 5-Helâl'i haramlaştırmak, Allah (c.c.) 'a ortak koşmanın eşidir.
- 6-Haram emri, bir şeyin çirkin ve zararlı oluşuna göredir.
- 7-Harama götüren her şey haramdır.
- 8-Haramı helalleştirmek için hile yapmak haramdır.
- 9-Haram herkes için haramdır.
- 10-Şüpheli olan her şeyden kaçınmak esastır.
- 11-Zaruretler mahzurları mübah kılar.



CE BELGESİ



CE Harfleri Fransızca "Conformité Européenne", İngilizce "Conformity of Europe", Türkçe "Avrupa Normlarına Uygunluk" sözcüklerini ifade etmektedir.

CE işareti, Avrupa Birliği içinde, direktiflerde belirtilen ürünlerin serbestçe dolaşabilmesi için imalatçı tarafından ürün üzerine vurulması gereken, ürünün sağlık, güvenlik ve emniyet şartlarına uyduğunu belirtir semboldür. Avrupa Topluluğu ülkeleri içindeki ve arasındaki, sınırlar arası trafikte bir vize veya pasaport görevi görmektedir. Saklanan, korunan, sorulduğunda resmi makamlara verilen bir ürün uygunluk taahhüdüdür. CE işareti resmi bir işaret olup, bütün AB ülkelerinde geçerlidir. CE markası imalatçı tarafından vurulan bir marka olup, kalite markası veya garanti belgesi değildir. Kalitenin başladığı seviyeyi gösterir. Bu seviyenin altındaki mamuller emniyetsiz olarak nitelenir ve piyasaya arz edilmezler, dolayısıyla güvensiz olarak kabul edilirler. Şayet bir ürün CE ile markalanmış ise, AB direktiflerine göre üretildiği kanaati ile bu ürünün AB ülkelerinde serbest dolaşımına ve pazarlanmasına izin verilir.

Avrupa Birliği ile ülkemiz arasında 1996 yılında yapılan Gümrük Birliği anlaşması, tarım ürünleri dışındaki malların, birlik ülkeleri arasında serbest dolaşımını ön görmektedir. Bu şekilde ülkemiz, Avrupa Birliği ile ilişkilerde, diğer üçüncü ülkelerden farklı bir konum kazanmıştır. Buna göre bir taraftan Avrupa Birliği ülkeleri arasında tam bir rekabet imkanı kazanılırken, diğer taraftan da birliğin belirlediği standartlar ülkemiz için zorunlu hale gelmiştir. Bu şekilde CE Belgesi, üretim sürecinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Bu durum elbette ülkemizde üretilen malın kalitesini de yükseltecektir. Çünkü öncelikli 23 ürün grubu için, önceleri sadece Avrupa Birliği'ne ihracatta zorunlu olan CE işareti, bu tarihten sonra ülke içinde piyasaya sunulacak ürünler için de zorunlu hale gelmiştir. Yani CE işaretinin zorunlu tutulduğu öncelikli 23 ürün grubuna giren ürünlerin, CE işareti olmadan, ne Avrupa Birliği ülkelerine ne de yurt içinde satışı mümkün değildir.



CE Belgelendirme Kapsamı

1. Alçak gerilim cihazları 2006/95/EC
2. Basit basınçlı kaplar 2014/29/EU
3. Gaz yakan cihazlar(EU) 2016/426
4. Sıcak su kazanları 92/42/EEC
5. Elektromanyetik uyumluluk 2014/30/EU
6. Makinalar 2006/42/EC
7. Sivil kullanım için patlayıcılar 2014/28/EU
8. Otomatik olmayan tartı aletleri 2014/31/EU
9. Patlayıcı ortamlarda kullanılan ekipmanlar ATEX 2014/34/EU
10. Asansörler 2014/33/EU
11. Piroteknik ürünler 2013/29/EU
12. Basınçlı kaplar 2014/68/EU
13. Açık havada kullanılan ekipmandan çevreye yayılan gürültü 2014/34/EU
14. Ölçü aletleri 2014/32/EU
15. Vücuda yerleştirilebilir aktif tıbbi cihazlar 90/385/EEC
16. Medikal/Tıbbi cihazlar 93/42/EEC
17. In vitro tıbbi tanı cihazları 98/79/EC
18. Oyuncaklar 2009/48/EC
19. Marina ekipmanları 2014/90/EU
20. İnşaat/Yapı malzemeleri (EU) 305/2011
21. Kişisel korunma donanımları (EU) 2016/425
22. Radyo ekipmanları 2014/53/EU
23. Teleferik (EU) 2016/424





TÜRCERT TEKNİK KONTROL ve BELGELENDİRME ANONİM ŞİRKETİ
Adres: Merkez Mah. Gençosman Cad. No:11 Güngören - İstanbul - Turkey
Tel: +90 212 702 22 30 Fax:+90 212 909 21 10 www.turcert.com