

INTERTEK TÜRKİYE

İŞ GÜVENCESİ



GÜVENCE
ASSURANCE



TEST
TESTING



GÖZETİM
INSPECTION



BELGELENDİRME
CERTIFICATION

Intertek, dünya genelinde sektörlere Toplam Kalite Güvencesi yaklaşımını sağlayan lider bir kuruluştur.

Tüm dünyada 130'dan fazla ülkede, 1.000'den fazla laboratuvar ve ofisten oluşan kurumsal ağıımız ile; kurum ve kuruluşların süreç ve tedarik zincirlerine özel inovatif Güvence, Test, Gözetim ve Ürün Belgelendirme çözümleri sunmada lider konumundayız.





NEDEN INTERTEK?



İÇİNDEKİLER

SİSTEM BELGELENDİRME HİZMETLERİ

• Standartlar ISO Yönetim Sistemi Belgelendirmeleri	5
• GFSI Onaylı Yönetim Sistemi Belgelendirmeleri	6-7
• Gıda Sektörü Yönetim Sistemi Belgelendirmeleri	8-9
• Diğer Hizmetler	10
• Laboratuvar Doğrulama/Onay Standardı Belgelendirme Uygunluk Programı	11

SİSTEM BELGELENDİRME EĞİTİMLERİ

• IRCA Onaylı Baş Denetçi Eğitimleri	12-13
• BRCCS Gıda Güvenliği Versiyon 9	14-15

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

• Çevre Odaklı Hizmetler	16-17
• Sürdürülebilir Malzemeler	18

KURUMSAL SOSYAL UYGUNLUK HİZMETLERİ

• Kurumsal Sosyal Uygunluk Denetim ve Belgelendirme Hizmetleri	19
--	----

KURUMSAL SOSYAL UYGUNLUK EĞİTİMLERİ

• Firma İçi ve Genel Katılıma Açık Eğitimler	20
• Diğer Eğitimler	21
• Teknik Denetim Standartları	
• Güvenlik Denetim Standartları	
• Tedarikçi Yönetimi - Portals	

INTERTEK CRISTAL STANDARTLARI

22



STANDARTLAR ISO YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRMELERİ

Intertek, ürün ve hizmetlerinizin tüm güvenilir ulusal ve uluslararası standartlara göre uygunluğunu resmi olarak teyit eder. Belgelendirme, sizin güvenilirliğinizi piyasaya kanıtlar.

Intertek uzmanları, mevzuat hakkındaki bilgi ve tecrübeleri ile size güncel regülasyonlara göre; ham maddeden son ürüne kadar geçen süreçlerinizde en doğru çözümleri sunar.

Bu Kapsamda Sunduğumuz Hizmetler:

- ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi
- ISO 13485 Tıbbi Cihazlar Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi
- ISO 14046 Su Ayak İzi Standardı
- ISO 14064 Sera Gazı Standartları
- ISO 16949 Otomotiv Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 22301 İş Sürekliliği Yönetim Sistemi
- ISO 22716 Kozmetik İyi Üretim Uygulamaları
- ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 31000 Kurumsal Risk Yönetim Sistemi
- ISO 37001 Yolsuzlukla Mücadele Yönetim Sistemi
- ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi

GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) ONAYLI YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRMELERİ

SİSTEM BELGELENDİRME



FSSC 22000 Gıda Üretimi



FSSC 22000 Hazır Yemek



FSSC 22000 Taşıma
ve Depolama



FSSC 22000 Gıda
Ambalaj Üretimi



FSSC 22000 Perakende
ve Toptancılık



FSSC 22000 Hayvan
Yemi Üretimi



FSSC 22000 Tarım



FSSC 22000 Ek
Modül Denetimleri



BRCGS Gıda Güvenliği



BRCGS Ambalaj
Materyalleri



BRCGS Depolama
ve Dağıtım



GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) ONAYLI YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRMELERİ

SİSTEM BELGELENDİRME



BRCGS Tüketici Ürünleri



BRCGS Aracı ve Tüccarlar



BRCGS Gluten-Free



BRCGS Plant-Based



BRCGS START!



BRCGS Ek Modül
Denetimleri



IFS Gıda



IFS Lojistik



IFS Cash & Carry /
Toptancılık



IFS Global Market
Programları -
Gıda, Ambalaj,
Lojistik, HPC



IFS Aracı



IFS Ambalaj



Global G.A.P.



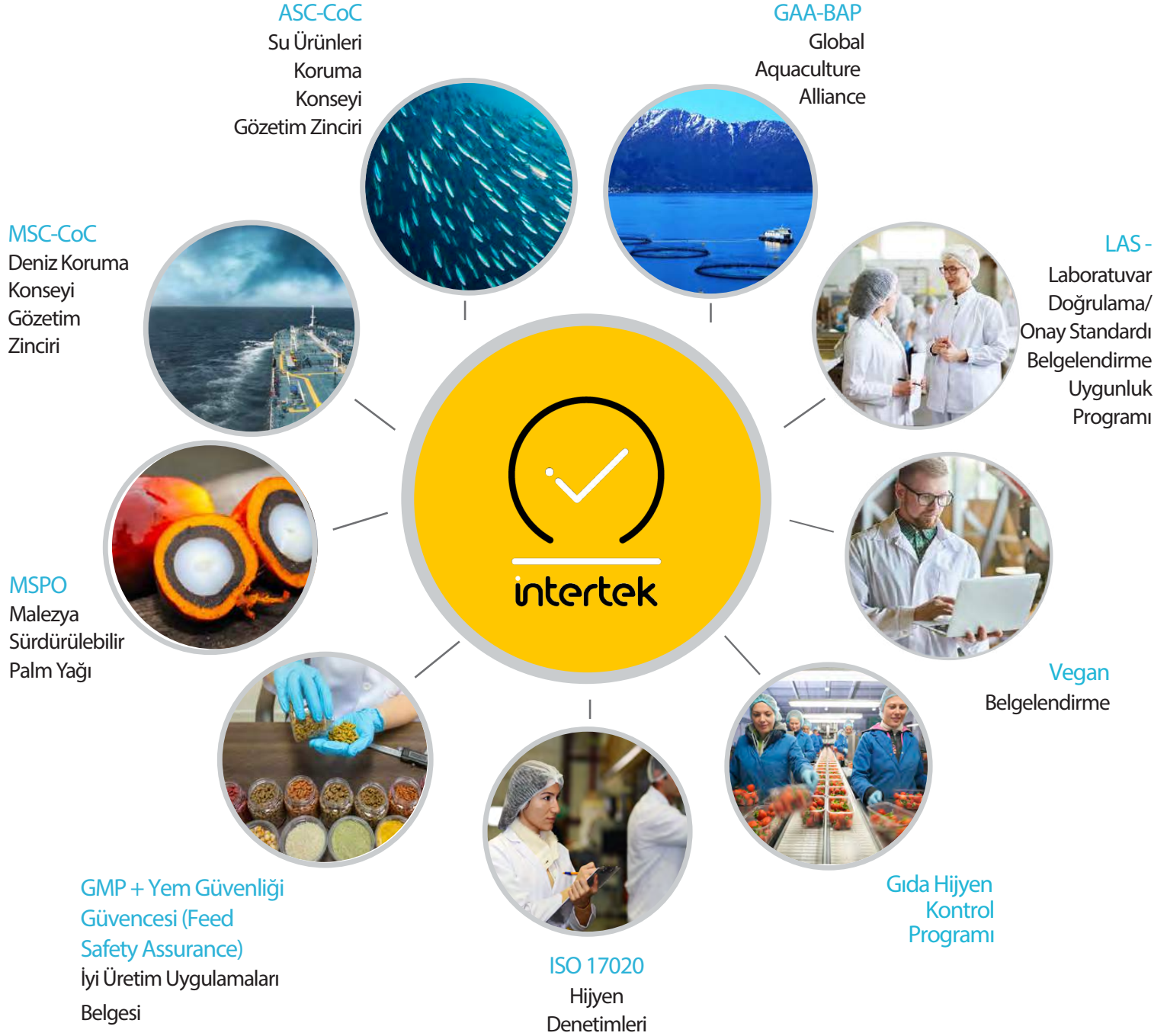
GIDA SEKTÖRÜ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRMELERİ

SİSTEM BELGELENDİRME



GIDA SEKTÖRÜ YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRMELERİ

SİSTEM BELGELENDİRME



Diğer HİZMETLER

SİSTEM BELGELENDİRME



İkinci Taraf Tetkikler (Tedarikçi Denetimleri,
Depo Denetimleri vb.)



Intertek Cristal Standardı Çözümleri



Mağaza Gizli Müşteri Denetimleri



Ön Denetimler (Mevcut Durum Analizi - GAP)



Özel Tedarikçi Denetimleri



AS/EN 9100 - Havacılık ve
Uzay Kalite Yönetim Sistemi





INTERTEK – LABORATUVAR DOĞRULAMA/ONAY STANDARTI BELGELENDİRME UYGUNLUK PROGRAMI

Intertek – Laboratuvar Doğrulama/Onay Standardı Belgelendirme Uygunluk Programı, gıda ve ambalaj malzemesi üretim laboratuvarları için , bağımsız teknik denetim ve onay süreci sağlar.

Belgelendirme Uygunluk Programı, öncelikle test faaliyetlerinin üretim, kalite kontrol ve ürün tasarım-geliştirme projelerinin yönetildiği ve analizlerin uygulandığı; ticari olmayan nitelikte laboratuvarlara sahip küçük ve orta ölçekli üreticiler için tasarlanmıştır.

Programın temel amacı; işletme içerisinde bulunan laboratuvarların güvenilirliğini artırmak ve laboratuvarların test sonuçları ve değerlendirme çalışmaları için sürekli güvenilirlik oluşturmaktır.

Laboratuvar onay süreci, standartta ayrıntıları verilen gerekliliklerle tutarlı uyumluluğa dayanmaktadır. Gereksinimler standartta tek tek tanımlanmış ve ihtiyaç duyulan tüm gereklilikleri kapsamaktadır.

Bir laboratuvarın Onay/Doğrulama standardı gerekliliklerine uygunluğu, INTERTEK Test Hizmetleri yetkili ve onaylı denetçileri tarafından yıllık olarak yerinde değerlendirme sırasında incelenir. Intertek Laboratuvar Doğrulama/Onay Standardı Belgelendirme Uygunluk programı-v1 ve bu onay standardı, ISO 17025:2017'nin ilgili gerekliliği, ISO 9001:2015 standart gerekliliği ve INTERTEK Test Hizmetleri- Türkiye Laboratuvar Departmanı ve İş Güvencesi Departmanlarının katkısıyla hazırlanmıştır.

Standart Gereklilikleri

- 1) Genel Koşullar / Tarafsızlık, Gizlilik
- 2) Yapısal Gereksinimler
- 3) Kaynak Gereksinimleri / Genel, Personel ve Organizasyon, Tesisler ve Çevre Koşulları, Ekipman ve Kalibrasyon, Metrolojik İzlenebilirlik, Dışarıdan Sağlanan Ürün ve Hizmetler (Hizmet Sağlayıcılar)

4) Süreç Gereksinimleri /Yöntemlerin Seçimi, Doğrulaması ve Validasyonu, Örnekleme, Sonuçların Geçerliliğinin Sağlanması, Şikayetler, Uygun Olmayan Çalışmalar, Verilerin Kontrolü ve Bilgi Yönetimi

5) Yönetim Sistemi Gereksinimleri Yönetim Sistemi Dokümantasyonu, Düzeltici Faaliyetler, İç Denetimler, Yönetim Gözden Geçirme

Faydalar

- Müşterinin güvenini arttırmak,
- Analizlerin güvenilirliğini arttırmak,
- Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi Standartlarıyla uyumlu gereklilikleri sağlamak,
- Güçlü bir laboratuvar ortamı hazırlamak, sağlamak ve korumak,
- Yönetim sistemi yaklaşımıyla etkin bir kontrol mekanizması oluşturmak,
- Ürün tipiyle ilişkili veya HACCP risk değerlendirmesi sırasında tanımlanan bilinen ürün güvenliği risklerini etkili bir şekilde gerçekleştirmek
- Yasal gereklilikleri, özellikle satışın amaçlandığı ülke ile ilgili olanları (biliniyorsa) takip etmek
- Etkili ve güvenilir ürün özgünlük testleri gerçekleştirmek için (örn. standartlarda açıklanan ürün özgünlük risk değerlendirmesi sırasında gerçek bir taşıyıcı, ikame veya taklit riskinin belirlendiği durumlarda)
- Kalite niteliklerini doğrulamak için (örneğin, bunların müşteri ile kararlaştırılan bir spesifikasyonun parçası olduğu durumlarda).

Bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla çok sayıda faydayı elde edebilmek mümkündür.

Değerlendirme

Denetim sonuçları, tam uygunluk, uygunsuzluk ve iyileştirme fırsatlarının yanı sıra uygulanamayan standart maddelere dayanmaktadır.

Y = Evet, tam uyum

N = Uygunsuzluk, Minör / Majör

N/A = Uygulanamaz

OFl = İyileştirme Fırsatı

IRCA ONAYLI BAŞ DENETÇİ EĞİTİMLERİ

EĞİTİMLER



ISO 9001
KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 14001
ÇEVRE YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 45001
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 22000
GIDA GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ



FSSC 22000
GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ



IRCA ONAYLI BAŞ DENETÇİ EĞİTİMLERİ

EĞİTİMLER



ISO 20000
BİLGİ TEKNOLOJİLERİ
HİZMETİ YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 22301
İŞ SÜREKLİLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 27001
BİLGİ GÜVENLİĞİ
YÖNETİM SİSTEMİ



ISO 50001
ENERJİ YÖNETİM
SİSTEMİ



Küresel Gıda Güvenliği Standardı (Versiyon 9)

BRCGS Gıda Güvenliği Versiyon 9

Standart; yasal uyumluluk ve tüketicinin korunmasına ilişkin yükümlülüklerin yerine getirilmesi için bir gıda üretim kuruluşunda gerekli olan gıda güvenliği, özgünlük, kalite ve operasyonel kriterleri belirlemek üzere geliştirilmiştir. Standardın formatı ve içeriği; bir şirketin tesislerinin, operasyonel sistemlerinin ve prosedürlerinin yetkili bir üçüncü taraf - belgelendirme kuruluşu - tarafından Standardın gerekliliklerine göre değerlendirilmesine izin verecek şekilde tasarlanmıştır.

BRCGS; gıda ürünlerinin üretimi için uluslararası kabul görmüş bir standarttır, Global Food Safety Initiative (GFSI) tarafından kabul edilmiştir ve:

- Gıda güvenliğini ve kalitesini teşvik eder
- Markanızın itibarını korur
- Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Sistemi
- Müşteriye güven aşılar
- Birden çok denetim ihtiyacını azaltır
- Proaktif olarak süreçleri iyileştirir, size değerli zaman ve kaynak tasarrufu sağlar
- Üretim gıda zincirinin tüm seviyelerini kapsar
- Dünya çapında tanınan sertifikasyon programı
- Belirlediğiniz kilit süreçleri izler ve kuruluşunuzun her düzeyinde katılımı sağlar

Hedef Kitleler:

- BRCGS Denetçisi olmakla ilgilenen ve Baş Denetçi niteliğine sahip olmayanlar
- Teknik Müdürler ve personel (perakende ve üretim çalışanları dahil)
- Küresel Gıda Güvenliği Standardı (Global Standard Food Safety) Versiyon 8 için Mevcut BRCGS Denetçileri
- Teknik Yöneticiler ve ilgili Personel
- Denetim becerileri ve Standart hakkında daha derin bir anlayış kazanmak isteyen tesis personeli
- Kalite Yöneticileri ve Personeli
- Operasyon Yöneticileri
- İç Denetim Personeli
- Perakendeciler
- Sertifikasyon Kuruluşu Yöneticileri
- Gıda ürünleri ithalatçıları ve ihracatçıları
- Yiyecek servisi personeli
- Endüstri Danışmanları

Kurs Özeti

Bu kurslar, katılımcılara protokol, gereklilikler ve etkin bir şekilde denetimin nasıl yapılacağına ilişkin derinlemesine bir Standart anlayışı sağlar. Katılımcılar, temel maddeler, niyet beyanları, bir BRCS denetiminin nasıl yapılacağı, denetimin planlanması ve denetimin raporlanması dahil olmak üzere Standartın gerekliliklerine uygunluğu değerlendirme yetkinliği kazanacaklardır. Küresel Gıda Güvenliği Girişimi (GFSI) program denetçileri için gereken denetçi yeterlilik becerileri de dahil olmak üzere denetim temelleri ve teknikleri tartışılacaktır.

Eleştirel düşünmeyi teşvik etmek ve denetçilerin Standarda aykırı bir denetimde nasıl davranmaları gerektiğini açıklamaya yardımcı olmak için vaka çalışmasına dayalı faaliyetler kullanılarak kurs boyunca aktif öğrenme gerçekleştirilecektir.

Bu kurslar; Küresel Gıda Güvenliği Standardı Versiyon 9'daki değişiklikleri tartışacak ve Standartın yerinde uygulama gereksinimlerinin genel ilkelerinin anlaşılmasını pekiştirecektir. Katılımcılar, uyumluluğu sürdürmek için bir kültür geliştiren faaliyetleri tartışacak ve denetim öncesinde, denetim esnasında ve denetim sonrasında gerekli eylemler de dahil olmak üzere belgelendirme sürecinde neler beklendiğini gözden geçireceklerdir.

Kursa hazırlanırken katılımcılar, BRCS sitesinden ücretsiz olarak indirilebilen sözlük ve sağlanan kurs öncesi materyalleri içeren Standartın bir kopyasını okuyup gözden geçirmelidir.

Kursun sonunda bir sınavla değerlendirme mevcuttur. Sınav da dahil olmak üzere bu kursun başarıyla tamamlanması, BRCS denetçisi olmak için gerekli eğitimin bir parçasını oluşturur.

Kurslar:

- Küresel Gıda Güvenliği Standardı (Versiyon 9) – Baş Denetçi Eğitimi - 5 gün
- Küresel Gıda Güvenliği Standardı (Versiyon 9) – Denetçi Eğitimi - 3 gün
- Denetçiler için Küresel Gıda Güvenliği Standardı (8'den 9'a) Dönüşümü - 2 gün
- Küresel Gıda Güvenliği Standardı (Versiyon 9) – Tesis Eğitimi - 2 gün
- Tesisler için Küresel Gıda Güvenliği Standardı (V8'den V9'a) Dönüşüm Eğitimi -1 gün

Ürün Güvenliği Yönetimi Eğitimleri:

- Çevresel izleme
- HARPC
- İç denetçi
- Gıda Sahtekarlığı için Güvenlik Açığı Değerlendirmesi
- HACCP
- HARA
- Risk değerlendirme
- Kök Neden Analizi
- Doğrulama ve Geçerli Kılma

EĞİTİMLER



BARDAĞI TAŞIRAN SON DAMLA

Değer zincirleri boyunca büyüyen kompleks yapılardan kaynaklanan ve giderek artan zorluklarla ve tüketicilerin kurumsal sorumluluk noktasındaki beklentileriyle karşı karşıya kalan organizasyon yapılarıyla beraber; sürdürülebilirlik dünyasında, bardağı taşıran son damlaya ulaşılmıştır. Uzun dönemde sürdürülebilir çözümler de sağlamak amacıyla, kalite ve güvenlik programlarının ötesine geçen Toplam Kalite Güvencesi hizmetlerine olan talep artmaktadır. Sürdürülebilirlik, yaptığımız işin özünde yer almaktadır ve toplumdaki itici güç konumundadır. Müşterilerimiz; işlerinde kalite, güvenlik ve sürdürülebilirlik sağlama, markalarını koruma ve kendilerine rekabet avantajı sağlamak adına onlara yardımcı olmamız noktasında bize güvenmektedirler.

Intertek Türkiye, bu bağlamda ihtiyaç duyduğunuz Yönetim Sistemleri Standartları ve Bağımsız Doğrulama Programları, Sürdürülebilirlik Performans Göstergeleri, Çevresel Ayak İzi ana konularında hem de tüm eğitim süreçlerinde hizmet sunabilir niteliktedir.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÇEVRE ODAKLI HİZMETLER



FSC-CoC Orman
Yönetim
Konseyi
Gözetim Zinciri



Çevresel
Ürün
Beyannamesi



Uluslararası
Sürdürülebilirlik
ve Karbon
Sertifikasyonu



Yaşam
Döngüsü
Analizi



Kimyasal
Yönetim
Sistemi



ISO 14064
Sera Gazı
Doğrulaması



ISO 14046 Su
Ayak İzi
Doğrulaması



ISO 14001
Çevre Yönetim
Sistemi
Standardı



Toprağa Sıfır
Atık Programı



Geri
Dönüştürülmüş
İçerik
Doğrulaması



Kurumsal
Sürdürülebilirlik
Eğitimi ve
Sürdürülebilirlik
Stratejisi



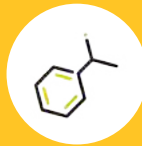
Think Green
Initiative (TGI)
Standardı



ISO 50001
Enerji
Yönetim
Sistemi
Standardı



Toplam
Sürdürülebilirlik
Güvencesi



Kimyasal
Yönetim Sistemi
Değerlendirmesi



Ticari Çevresel
Performans
Değerlendirme
Programı



Higg FEM
Tesis Çevre
Modülü



Sürdürülebilir Tarım
(Tarım Çalışanlarına
Yönelik Sosyal Uygunluk
Denetimleri Mevsimlik
Tarım İşçileri, Göçmen
İşçiler, Global Gap
Belgelendirmesi)



Sürdürülebilir Malzemeler

Standartlar

Geri Dönüştürülmüş İçerik

Global Recycled Standard



Recycled Claim Standard



Organik İçerik

Global Recycled Standard



Recycled Claim Standard



Hayvansal Elyaf

Responsible Wool Standard



Responsible Alpaca Standard



Responsible Mohair Standard



Responsible Down Standard



KURUMSAL SOSYAL UYGUNLUK DENETİM VE BELGELENDİRME HİZMETLERİ



BSCI (Business Social Compliance Initiative)
Ticari Sosyal Uygunluk Girişimi



SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)
Sedex Üyeleri Etik Ticari Denetimleri



ILS (International Labor Standard)
Uluslararası Çalışma Standardı



URSA (Understanding the Responsible Sourcing Audit)
Sorumlu Kaynak Kullanımı Denetimi



ICS (Initiative for Compliance and Sustainability)
Sürdürülebilirlik ve Uygunluk Girişimi



SA 8000 (Social Accountability 8000)
Sosyal Hesap Verilebilirlik 8000



WRAP (Worldwide Responsible Accredited Production)
Uluslararası Sorumlu Üretim Akreditasyonu



WCA (Workplace Condition Assessment) İş Yeri Çalışma Şartları Değerlendirme Programı



Higg FSLM (Higg Facility Social Labor Module)
İşletme Sosyal Denetim Modülü



Social & Labour Convergence Program (SLCP)



İş'te Eşit Kadın Denetim Programı



FİRMA İÇİ VE GENEL KATILIMA AÇIK EĞİTİMLER

EĞİTİMLER



CPI-Kurumsal Sosyal
Uygunluk Baş Denetçi
Eğitimi



ISO 19011
Kılavuzuna Uygun
İç Denetçi
Eğitimleri



Sosyal Uygunluk
Bilgilendirme
Eğitimleri



CPI Advance-Sürekli
Gelişim Modülü



Textile Exchange
& GOTS Temel
Eğitim Kursu



ZDHC-Zararlı
Kimyasalların Sıfır Deşarjı
Eğitimleri



Ürün Güvenliği ve
Kalitesi Eğitimleri



Güvenlik Denetimi Eğitimleri



Yangın Güvenliği Eğitimleri



Yönetim Sistemleri
Eğitimleri

20

DAHA FAZLA BİLGİ İÇİN:



+90 212 496 46 46



ba.turkey@intertek.com



intertek-turkey.com

Teknik Denetim Standartları

- ➔ SQP (Supplier Qualification Program) - Tedarikçi Değerlendirme Programı
Ürün Güvenliği ve Kalitesini Ölçmeye Yönelik
- ➔ MQP (Mill Qualification Program) - Tesis Değerlendirme Programı
Fabrikanın Üretim Performansını Ölçmeye Yönelik
- ➔ TQP (Trim Supplier Qualification) - Tedarikçi Yeterlilik Programı
Tedarik Zincirinde Kalite ve Süreç Kontrolü Sağlanmasına Yönelik
- ➔ Traceability Audit (İzlenebilirlik Denetimi)

Güvenlik Denetim Standartları

- ➔ GSV (Global Security Verification) - Global Güvenlik Doğrulaması
C-TPAT gereksinimlerine göre dizayn edilmiştir.
- ➔ SCAN denetimleri (Supplier Compliance Audit Network)
Tedarikçi Uygunluk Denetim Ağı

Tedarikçi Yönetimi - Portals

- ➔ GSCC - Global Supply Chain Compliance- Global Tedarik Zinciri Uygunluğu
- ➔ Inlight - Tedarikçi Kayıt ve Takip Sistemi

Intertek Cristal STANDARTLARI



Intertek Grup şirketi ve küresel pazar lideri olan Cristal Standards; seyahat, turizm ve konaklama sektörlerine yönelik sağlık, kalite ve güvenlik risk yönetim süreçlerini içeren bir denetim modülü yayınlamıştır.

Intertek'in Cristal Standards çözümleri; fırınlar, restoranlar, oteller, toplu yemek üretim tesisleri (catering), hızlı yemek servisleri (fast-food zincirleri), kafeler, perakende ve lüks mağazalar gibi gıda işletmeleri de dahil olmak üzere, tüm konaklama endüstrileri ve diğer tüm sektörler (bankalar, gaz istasyonları, ofisler, mağazalar, güzellik salonları vb.) için uygundur. Kuruluşlarınız, Intertek ile ortaklık kurarak; sahalarını küresel ölçekte standart bir karşılaştırma ölçütü ile değerlendirmek için, benzersiz ilkeler kullanan, küresel ağımızda bulunan uzmanlardan faydalanacaktır. Intertek, tüm müşterilerine toplam kalite güvencesi sağlamak üzere doğru araç ve denetimleri sunar.



DETAYLI BİLGİ İÇİN:

TEDARİKÇİ YÖNETİMİ | KURUMSAL SOSYAL UYGUNLUK
DENETİM HİZMETLERİ

- +90 549 813 24 61

BELGELENDİRME | YÖNETİM SİSTEMİ BELGELENDİRME
HİZMETLERİ

- +90 212 496 47 69
- +90 549 774 68 41
- +90 549 831 33 90

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÇEVRE ODAKLI HİZMETLER

- +90 549 813 24 61

