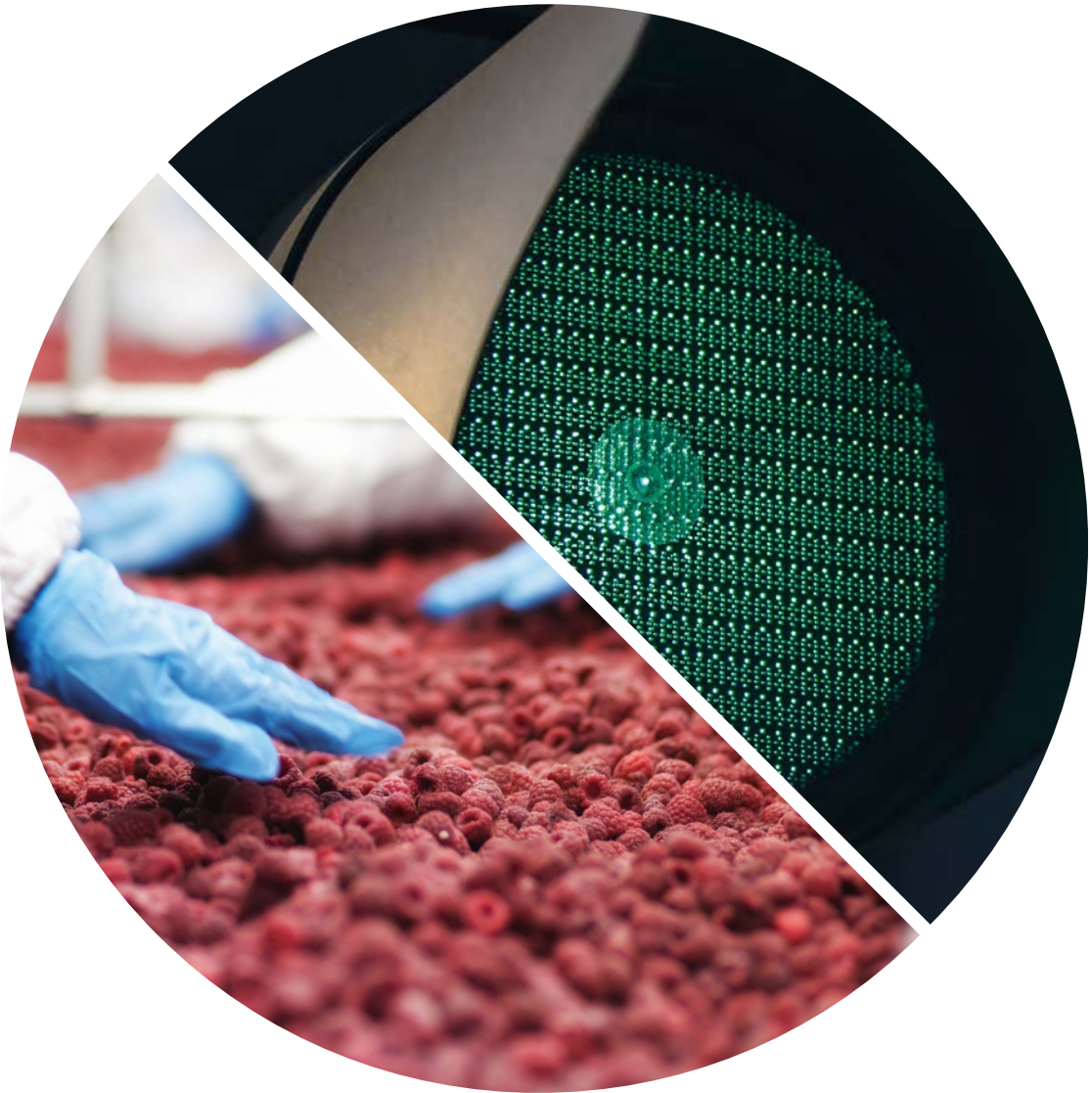


ISO 22000

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri

Uygulama kılavuzu



bsi.

mükemmelliği alışkanlığa dönüştür...™

ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemleri

Dünya Sağlık Örgütü, kontamine gıdalar nedeniyle her on kişiden birinin hastalandığını ve her yıl 420.000 kişinin öldüğünü tahmin etmektedir.¹ ISO 22000:2018, gıda kuruluşlarının, kontaminasyona yol açan potansiyel tehlikelere ve risklere karşı koruma sağlayan gıda güvenliği yönetim sistemlerini uygulamalarına yardımcı olarak, bunu azaltmayı önleyecek şekilde çalışır. Listeriya salgınlarından yanlış etiketlemeye kadar, riskli gıda ürünleri müşteri ve tüketicilerin kuruluşunuza ve markanıza duyduğu güveni olumsuz yönde etkileyebilir.

Gıda güvenliği tehlikeleri, gıda zincirindeki herhangi bir aşamada gerçekleşebilir, bu nedenle, besin zinciri boyunca gerekli kontrolü sağlamak gereklidir. ISO 22000, gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak, önlemek ve kontrol etmek için HACCP ile iş riskini yönetmek amacıyla PDCA ve risk temelli düşünmeyi birleştirerek, organizasyonların risklere maruz kalmayı azaltmasına ve güvenliği artırmasına yardımcı olur.

İçindekiler

- ISO 22000 nasıl çalışır
- Temel kavramlar
- Temel gereklilikler
- Müşterilerimizden gelen önemli ipuçları
- ISO 22000 Yolculuğunuz
- BSI Eğitim Akademisi
- BSI İş Geliştirme Yazılımı

ISO 22000 belgelendirmesi gıda zincirindeki organizasyonlara ek faydalar sağlar:

- Gıda güvenliği aksiyonları üzerinde gelişmiş kontrol
- Müşteri gereklilikleri, yasal gereklilikler ve mevzuat şartlarına uyumluluk
- Pazar büyümesini kolaylaştırma
- Müşterilerin, paydaşların ve tüketicilerin ürünlere olan güveninin artması
- Gelişmiş risk yönetimi
- Diğer ISO yönetim sistemleriyle entegrasyon

Standart neden revize edildi?

Güvenli, sürdürülebilir ve sosyal olarak sorumlu gıdalar sunma beklentisi, standardın ilk kez 2005 yılında yayınlanmasından bu yana gıda sektörü için önemli ölçüde artmıştır. ISO 22000, gıda sektörü kuruluşlarının bu zorlukları yönetmelerine yardımcı olmak ve bunları dikkate almak amacıyla güncellenmiştir. Ayrıca, geliştirme sürecinde standart için Annex SL benimsenmiştir. Yüksek seviye yapı (HLS), bireysel kuruluşlar içinde çoklu yönetim sistemlerini benimsemeyi kolaylaştırmak amacıyla ISO yönetim sistemlerinin uygulama sürecini uyumlu hale getirmek için oluşturulmuştur.

Ne tür kuruluşlar standarttan yararlanabilir?

ISO 22000 gıda güvenliği yönetim sistemi (FSMS), gıda zincirinin tüm alanlarından küçük, orta ve büyük ölçekli gıda kuruluşlarında uygulanabilir:

- Gıda ve bileşen üreticileri
- Perakendeciler
- Toptancılar
- Tarım üreticileri
- Gıda taşıma, lojistik ve depolama sağlayıcıları
- Ambalajlama ve paketleme sağlayıcıları
- Ekipman ve ambalaj üreticileri
- Hazır yemek şirketleri

ISO 22000 nasıl çalışır?

2005 ve 2018 versiyonları arasındaki temel farklılıklardan biri, kurala dayalı uygun içeriğin nasıl yapılandırıldığıdır. Annex SL, genel yönetim sistemi için bir çerçeve olarak ISO tarafından geliştirilmiştir. Genel ve kapsamlı bir yönetim sistemi bir çerçevedir ve tüm yeni ve revize edilmiş yönetim sistemi standartları için ileriye yönelik ayrıntılı bir plandır.

Standardın yeni versiyonu, ISO 22000 ve bunun sonucu olarak ortaya çıkan FSMS'yi diğer ISO yönetim sistemleriyle entegre etmeyi kolaylaştırmanın yanı sıra süreç yaklaşımını temel almaktadır. Gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak, önlemek ve kontrol etmek için HACCP ile iş riskini yönetmek amacıyla Planla – Uygula – Kontrol Et – Önlem Al (PDCA) döngüsünü birleştirerek de organizasyonların risklere maruz kalmayı azaltmasına ve güvenliği artırmasına yardımcı olur.

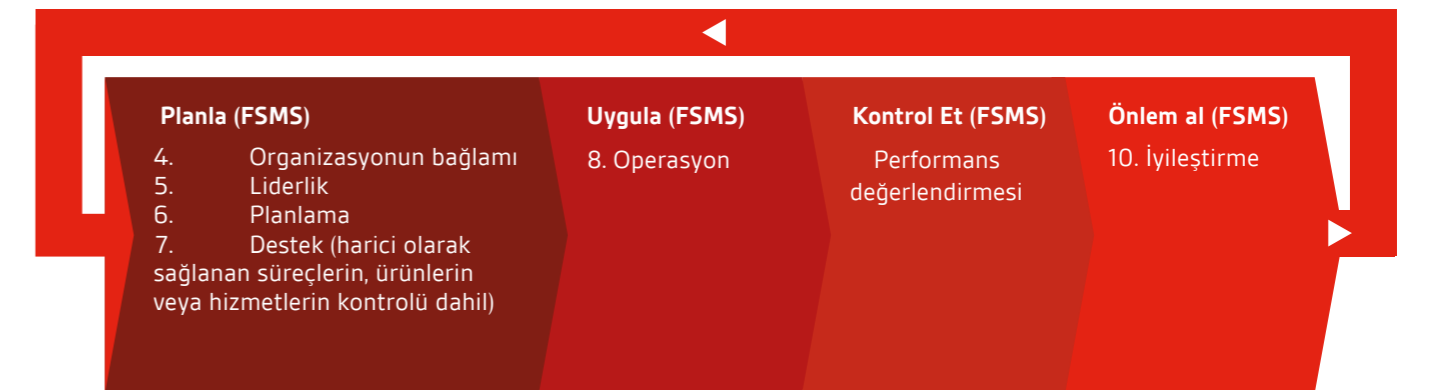
Bu durum organizasyonel ve operasyonel risk yönetimini tek bir yönetim sistemi olarak bir araya getirir. Organizasyonel olarak bu yaklaşım şirketinizi etkileyebilecek iyi ve kötü tüm farklı unsurları değerlendirme fırsatı sunar. Bu, FSMS'nizin hedeflerini önceliklendirmenize olanak tanır, böylece risklerin ortaya çıkması halinde FSMS bu risklerin etkilerine uyum sağlanacak şekilde uygulanır.

Operasyonel açıdan risk temelli düşünce ve uygulama, gıda güvenliği yönetimiyle sıklıkla geleneksel olarak ilişkilendirilen HACCP ilkelerine dayanır. ISO 22000:2018 açısından aşağıdaki şemada (sayfa 4) birbirleriyle nasıl ilişki kurdukları görülebilir.

Risk temelli düşünme, PDCA ve süreç yaklaşımını birleştirmenin potansiyel faydaları şunlardır:

- FSMS ve faaliyetlerinizi yüksek riskli süreçlere odaklamak
- Organizasyonunuzun bünyesindeki süreçlerin birbirine bağımlı olduğunu anlamak
- Kaynakların daha etkili kullanımı
- Yeni müşterilerin gerekliliklerini karşılama ve/veya mevcut müşteriler tarafından belirlenen yeni gereklilikleri karşılama becerisinde iyileştirme

Organizasyonel planlama ve kontrol



ISO 22000 nasıl çalışır?

Operasyonel planlama ve kontrol



ISO 22000'nin temel kavramlarından bazıları şunlardır:

Kavram	Yorum
Kuruluşun bağlamı	Bir kuruluşun gıda güvenliği sorumluluklarını yönetme biçimini olumlu ya da olumsuz olarak etkileyebilecek konular.
Konular	Konular, iç veya dış, pozitif veya negatif olabilir ve organizasyonu etkileyen veya organizasyondan etkilenen unsurları içerebilir.
İlgili taraflar	Paydaşların ihtiyaç ve beklentilerini dikkate alma konusunda daha fazla ayrıntı, daha sonra bunlardan herhangi birinin uyumluluk yükümlülükleri olarak benimsenip benimsenmeyeceğine karar verme.
Liderlik	Bir organizasyonu en üst düzeyde yönlendiren ve kontrol eden kişi veya kişiler grubu olarak tanımlanan üst yönetime özel gereklilikler.
Risk ve fırsatlar	Düzeltilmiş planlama süreci önleyici faaliyetlerin yerini alır. Hususlar ve etkiler artık risk modelinin bir parçasıdır.
İletişim	İç ve dış iletişim için açık ve daha detaylı gereklilikler vardır.
Uyumsuzluk ve düzeltici faaliyet	Hem uyumsuzlukların kendilerinin hem de gerekli düzeltici eylemlerin daha detaylı değerlendirilmesi.
Performans değerlendirmesi	Operasyonların nasıl iyileştirilebileceğini veya geliştirilebileceğini tanımlamak için FSMS ölçümünü kapsar.



ISO 22000'in temel gereklilikleri

Madde 1: Kapsam

Bu madde, uluslararası standardın kapsamını ayrıntılandırır. Bu, FSMS'nin planlanması, uygulanması, sürdürülmesi ve güncellenmesinin yanı sıra etkili iletişim ile ilgili gereklilikleri de içerir.

Madde 2: Normatif referanslar

Standart içerisinde normatif referans yoktur. Tüm diğer ISO yönetim sistemi standartları ile aynı numaralandırma şemasını sürdürmek için madde korunmuştur.

Madde 3: Terimler ve tanımlar

Alfabetik sıraya göre listelenen bu bölümde, standart boyunca kullanılan önemli terimlerin resmi tanımları verilmiştir.

Madde 4: Kuruluşun bağlamı

Bu madde, FSMS'nizin bağlamını belirlemekte ve standardın geri kalan kısmına dayanak oluşturmaktadır. Dış ve iç sorunları ve paydaşlarınızın ve ilgili tarafların ihtiyaçları ve beklentilerinin yanı sıra bu taraflara nasıl değer sunulacağını belirlemeniz gerekecektir. Ayrıca, kısmen değer yaratma kavramına da değinir.

Bu durumda, "konu" terimi yalnızca sorunları veya potansiyel sorunları değil, ayrıca değişen koşullar, yasal gereklilikler ve diğer yükümlülükler gibi sistemin ele alacağı önemli hususları da kapsar. Bu madde ayrıca gıda güvenliği yönetim sisteminin

kapsamını belirlemeyi de içerir. Kapsam, sistemin uygulanacağı sınırları açıklığa kavuşturmak için tasarlanmıştır. Ayrıca, Madde 4, standart gereklilikleri uyarınca, yönetim sisteminizi oluşturmanızı, uygulamanızı, sürdürmenizi ve sürekli olarak iyileştirmenizi gerektirir.

Madde 5: Liderlik

Bu madde, organizasyonunuzu en üst düzeyde yönlendiren ve kontrol eden kişi veya kişiler grubu olan "üst yönetimin" rolü ile ilgilidir. Amaç, FSMS'yi kuruluşun genel stratejisine entegre ederek liderlik ve bağlılığı ortaya koymaktır.

Üst yönetim, yönetim sistemine daha fazla katılım göstermeli ve doğrudan gerekli olanların ötesinde organizasyonunuzun bağlamına özgü yükümlülüklerini içerebilen gıda güvenliği politikasını oluşturmalıdır.

Üst yönetimin yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesine olan bağlılığı üzerinde de daha fazla odaklanılmaktadır. İletişim çok önemlidir ve üst yönetim, yönetim sisteminin yapısının ve detaylarının tüm taraflarca ulaşılabilmesini, iletişiminin yapılmasını, sistemin sürdürülmesini ve anlaşılmasını sağlama sorumluluğunu taşımaktadır.

Son olarak, üst yönetimin, ilgili sorumluluklarını ve yetkilerini bir gıda güvenliği ekibi liderine ataması ve ayrıca sistem geliştikçe, uygulandıkça ve iyileştikçe sürece dahil olan kişileri desteklemesi gerekmektedir. Seçilen uygulama, bakım ve iyileştirme ekiplerinin becerilerine bağlı olarak, yönetim ayrıca tüm ekip üyelerinin kendilerine verilen görevleri başarıyla yerine getirmeleri için uygun deneyime sahip olduklarından ve/veya eğitim aldıklarından emin olmalıdır.



Madde 6: Planlama

Bu madde, bir organizasyonun Madde 4'te belirtilen riskleri ve fırsatları ele almak için nasıl eylem planladığına odaklanmaktadır. Hem bir dizi faktörü hem de bu faktörlerle ilişkili riski ele almak için bir prosedür yerine, bir planlama sürecinin geliştirilmesi ve kullanılmasına odaklanmaktadır.

Risk değerlendirmesi risklerin sahip olabilecekleri potansiyel etkiyle orantılı olmalıdır. Bu maddenin diğer bir temel alanı, ölçülebilir amaçları belirleme ve daha sonra bu hedefleri iletme ve izleme ihtiyacıdır. Son olarak, bu madde, amaçlara ulaşmak için "kim, ne, nerede ve ne zaman" unsurlarının tanımlanması gerektiğini belirtmektedir.

Madde 7: Destek

Bu madde, organizasyonunuzun FSMS sorumluluklarını başarıyla tamamlamasını sağlayacak olan planların ve süreçlerin yürütülmesiyle ilgilidir. Bu, tüm yönetim sistemi kaynağı ihtiyaçlarını kapsayan çok güçlü bir gerekliliktir.

Organizasyonlar, kontrolü altında, yönetim sisteminin performansını, yükümlülüklerini yerine getirme

kapasitesini etkileyen çalışmalar gerçekleştiren çalışanların gerekli yeterliliğini belirlemeli ve uygun eğitimi almalarını sağlamalıdır.

Ayrıca, organizasyonlar, organizasyonun kontrolü altında çalışan herkesin gıda güvenliği politikasından, çalışmalarının organizasyonu nasıl etkileyebileceğinden ve FSMS'ye uymamanın etkilerinden haberdar olmalarını sağlamalıdır. Belirli verilerin oluşturulması, güncellenmesi ve kontrolü ile ilgili "doküman edilmiş bilgiler" için gereklilikler de vardır.

Bunu takip eden bir kurumsal ilişki yönetimi planı da gereklidir. Bu plan diğer yönetim ve operasyonel süreç ve prosedürlerinizi tanımlamalı ve ilişkilendirmelidir.

Madde 8: Operasyon

Bu madde, FSMS'nizin belgelendirme sürecinin başarılı olması için yerine getirilmesi gereken gereklilikleri özetlemektedir. Farklı bir madde numarasıyla ve bazen farklı bir sırada görünseler de, birçok kavram ISO 22000:2005'te yer almıştır. İçeriğin nasıl yeniden yapılandırıldığını daha iyi anlamak isterseniz bsigroup.com/tr adresinden ISO 22000 Eşleştirme Kılavuzumuzu indirilebilirsiniz.



Bu maddede şunlar ele alınmaktadır:

- Operasyonel planlama ve kontrol
- Ön koşul programları (PRP'ler)
- İzlenebilirlik
- Acil durumlara hazırlık ve müdahale
- Tehlike kontrolü
- PRP ve tehlike kontrolü bakımı
- İzleme ve ölçüm kontrolü
- PRP ve tehlike kontrolü doğrulaması
- Ürün ve süreç uyumsuzluklarının kontrolü

Madde 9: Performans değerlendirmesi

Bu madde, etkili olduğundan emin olmak için gıda güvenliği yönetim sisteminizi ölçmek ve değerlendirmekle ilgilidir ve sisteminizi sürekli olarak geliştirmenize yardımcı olur. Nelerin ölçülmesi gerektiğini, hangi yöntemlerin uygulandığını, verilerin ne zaman analiz ve rapor edilmesi gerektiğini göz önünde bulundurmanız gerekecektir. Genel bir öneri olarak, organizasyonlar performansı ve etkinliği değerlendirmek için hangi bilgilere ihtiyaç duyduklarını belirlemelidir.

İç denetimlerin gerçekleştirilmesi gerekecektir ve bu denetimlerin sonuçlarının ilgili yönetime bildirilmesini sağlamak için tanımlanmış belirli "denetim kriterleri" vardır. Son olarak, yönetim incelemelerinin yapılması ve "doküman edilmiş bilgilerin" kanıt olarak saklanması gerekmektedir.

Madde 10: İyileştirme

Bu madde, organizasyonların yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesi için fırsatları tanımlamalarını ve belirlemelerini gerektirir. Sürekli iyileştirme gerekliliği, uygunluğunun ve yeterliliğinin ve ayrıca etkinliğinin geliştirilmiş gıda güvenliği performansının ışığında dikkate alındığından emin olmak için genişletilmiştir.

Düzeltilici eylemlerin ele alınmasını kapsayan gerekli bazı eylemler vardır. Organizasyonların uygunsuzluklara müdahale etmesi ve eyleme geçmesi ve benzer uygunsuzlukların var olup olmadığını veya potansiyel olarak ortaya çıkıp çıkmayacaklarını belirlemesi gerekmektedir. Bu madde, FSMS'nin sürekli iyileştirilmesi için fırsatları tanımlamanızı ve belirlemenizi gerektirir.

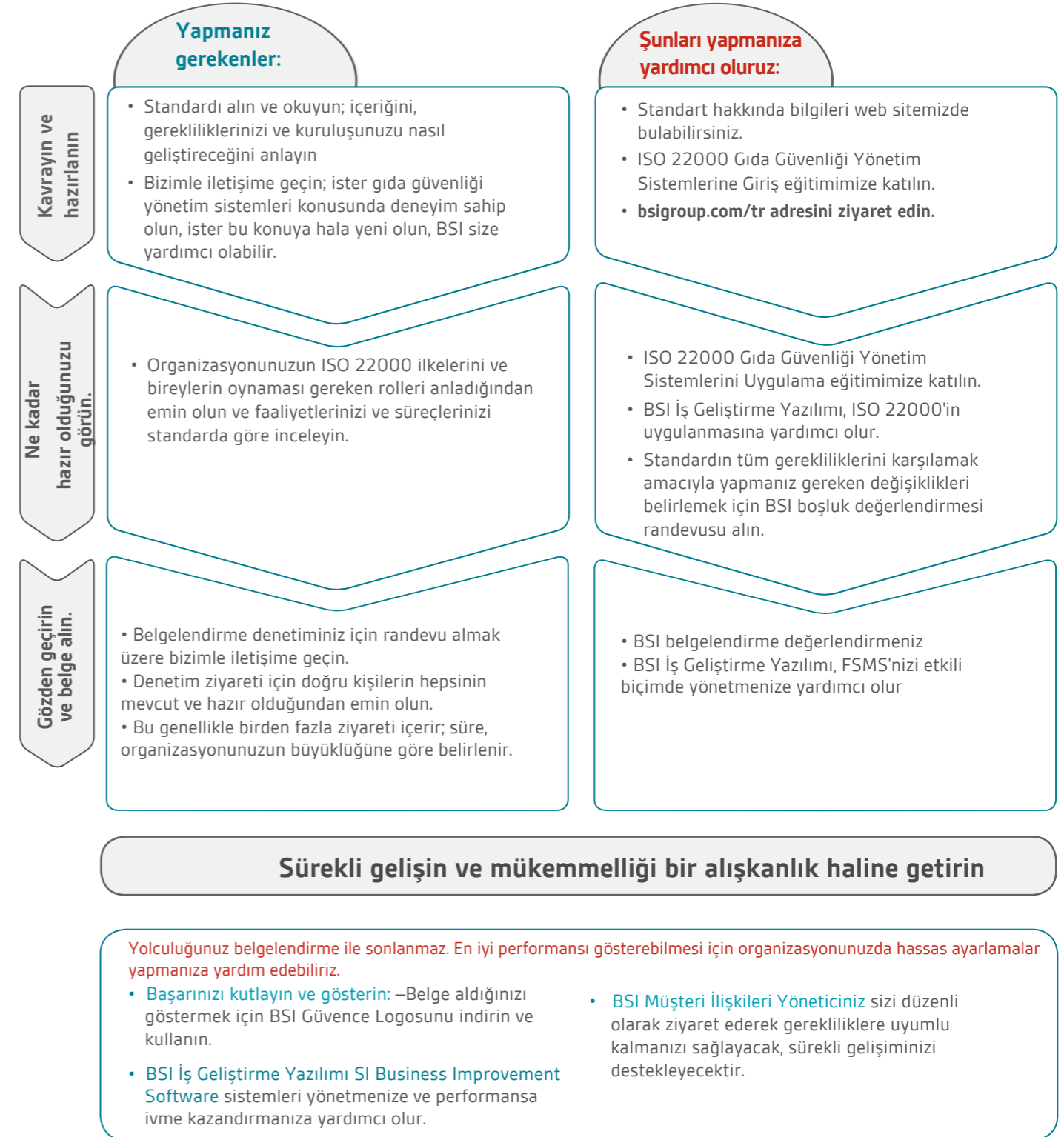
ISO 22000'i etkili kullanmakla ilgili önemli ipuçları

Her yıl on binlerce müşterimizle etkileşim kuruyoruz. Uygulamanızı ve belgelendirme sürecinizi en üst düzeye çıkarmak için önerilerimize şöyledir.



ISO 22000 Yolculuğunuz

Yönetim sistemleri konusunda yeniyseniz veya mevcut sisteminizi geliştirmek istiyorsanız, ISO 22000'i anlamanıza ve uygulamanıza yardımcı olacak doğru kaynakları ve eğitimlerimize göz atın Eğitimler sunabileceğimiz tek destek değil. FSMS'nizin kuruluşunuz için en iyi sonuçları sağlmasına yardımcı olabiliriz.



BSI Eğitimleriyle Uzmanlaşın

BSI, organizasyonların mükemmelliği yakalamak için ihtiyaç duydukları bilgi ve becerileri geliştirmelerine yardımcı olmak konusunda bir dünya lideridir. Organizasyonunuz ister belge alma yolunda olsun, ister sadece gıda güvenliği için bir yönetim sistemi uygulamak istiyor olsun, eğitimlerimiz, tüm süreç sahiplerinin gerekli tüm bilgi ve becerileri kazanmasını sağlar.

En son araştırmalardan faydalanarak oluşturulmuş hızlandırılmış öğrenme yaklaşımımızın öğrenmeyi hızlandırdığı ve bilgi kalıcılığını geliştirdiği kanıtlanmıştır. Deneyimli eğitmenlerimiz, eğitimlerimizi kuruluşunuza özel veya genel katılıma açık olarak sizlere aktarabilir. Böylece sizi ve organizasyonunuzu doğrudan ilgilendiren konuları anlamanıza yardımcı olurlar.

ISO 22000'i anlamanıza, uygulamanıza ve belgelendirme sürecinizi başarıyla sonuçlandırmanıza yardımcı olacak eğitimlerimize göz atın:

Geçiş eğitimleri

Bu eğitimler, ISO 22000:2005 belgesine sahip olup, yeni standarda geçiş isteyen yapmak organizasyonlar için tasarlanmıştır:

- ISO 22000:2018 Üst Yönetim Bilgilendirmesi (yarım gün)
- ISO 22000:2018 Geçiş Bilgilendirmesi (bir gün)
- ISO 22000:2018 Geçiş Semineri (yarım gün)

Genel eğitimler

Bu eğitimler ISO 22000'i yeni tanıyan veya eski versiyondan ISO 22000:2015'e geçiş yapan organizasyonlarda çalışan kişiler için uygundur:

- ISO 22000:2018 Gereklilikler (bir gün)
- ISO 22000:2018 Uygulama (iki gün)
- ISO 22000:2018 İç Tetkik (iki gün)
- ISO 22000:2018 Baş Tetkikçi (beş gün)

IRCA belgeli ISO 22000:2018 eğitimleri

- ISO 22000:2018 Tetkikçi Geçiş (iki gün)
- ISO 22000:2018 Baş Tetkikçi (beş gün)

Gıda güvenliği ile ilgili eğitim fırsatlarımızın kullanılabilirliği ve zamanlaması hakkında daha fazla bilgi için bsigroup.com/tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

BSI İş Geliştirme Yazılımı

Uygulama süresini hızlandırın ve sürekli iyileştirmeler sağlayın

Yeni ISO 22000 yönetim sistemi standardını uygulama kararı, iş iyileştirmeyi desteklemek için büyük bir fırsattır; ancak bunun başlatılması, uygulanması ve sürdürülmesi zor olabilir. Yatırımınızdan en iyi şekilde yararlanmanızı sağlamak, gelecekteki başarınızın anahtarıdır. BSI İş Geliştirme Yazılımı, ISO 22000 gibi etkili bir yönetim sistemine ilişkin maliyeti ve çabayı önemli ölçüde azaltabilecek bir çözüm sunar. Bu yazılım ISO 22000 gerekliliklerine göre yapılandırılabilir ve ISO 22000'in temel unsurlarını yönetmek için gerekli araçları organizasyonunuza sağlayabilir. ISO 22000 yolculuğunuzun başlangıcı, yönetim sisteminizi desteklemek üzere BSI İş Geliştirme Yazılımını uygulamak için ideal bir zamandır.

Aşağıdakiler konusunda size yardımcı olacaktır:

- Uygulama zamanını %50'ye kadar hızlandırma
- Belge kontrolünüzü etkili bir şekilde yönetme
- Standardın uygulanma durumu hakkında şirket çapında görünürlük sağlama, böylece herhangi bir zamanda nerede olduğunuzu tam olarak bilirsiniz
- Denetimler, kazalar/olaylar, risk ve performansla ilgili eylemleri kolayca ve doğru bir şekilde kaydetme
- İş kararlarını erken vermenize ve özelleştirilebilir gösterge panoları ve raporlama araçlarıyla iyileştirmeye yardımcı olacak eğilimleri kavrama



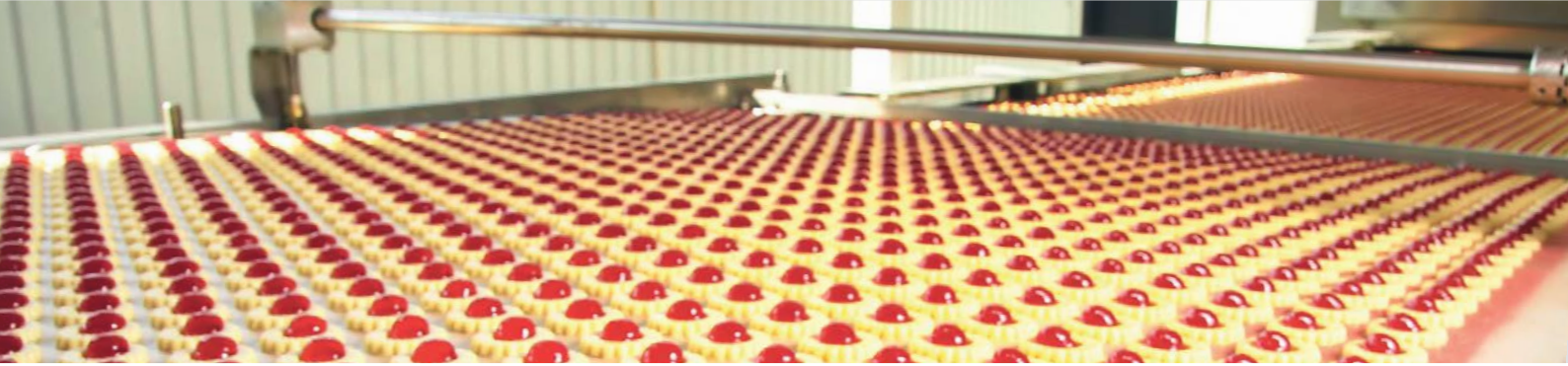
Neden BSI?

Gıda sektörü dünya üzerindeki her insanı etkiler. Dünya nüfusunun tüketebileceği gıdalar, coğrafyanın, zenginliğin, yaşın, cinsiyetin ve gıdanın bulunabilirliğine bağlı olarak değişebilse de başka hiçbir sektör günlük yaşamımızda ve kültürümüzde bu kadar hayati bir rol oynamaz. Ekonomik olarak gıda sektörü, küresel GSYH'nın %10'unu temsil eder (Dünya Bankası'na göre 48 trilyon ABD Doları değerinde).

Ancak, gıda sektörü önemli zorluklarla da yüzleşmektedir. Her yıl, gıda kaynaklı hastalıklar on kişiden birinin hasta olmasına yol açar ve dünya çapında milyonlarca insanın ölüm nedenidir. Nüfus artışı tahminleri ve büyümekte olan orta sınıf, gıda talebinin 2050 yılına kadar %70 artacağına işaret eder. Ayrıca tüketiciler, gıdalarının neler içerdiği, nasıl yapıldığı, ekosistemler üzerindeki etkisi ve nereden geldiği konusunda giderek daha bilinçli hale gelmektedir.

BSI, dünyanın güvenli, sürdürülebilir ve sosyal sorumluluk yaklaşımıyla üretilen gıdaları hak ettiğini düşünmektedir. En iyi uygulama standartları ve tedarik zinciri çözümlerinin yanı sıra yalnızca en popüler gıda güvenliği standartları için değil, organizasyonları daha dayanıklı hale getirmek için kullanılan diğer iş geliştirme standartları için de eğitim ve belgelendirmeler geliştirip gıda sektörünü desteklemekteyiz.

193 ülkede faaliyet gösteren bir kuruluş olarak, kendi çalışanlarımızın uzmanlığı, bütünlüğü ve profesyonelliğiyle gurur duymaktayız. Misyonumuz, yüksek profilli global markalardan küçük ölçekli yerel şirketlere kadar 86.000 müşterimizin günümüz dünyasında hayatta kalmasına ve başarılı olmasına yardımcı olmaktır.



Ürünlerimiz ve hizmetlerimiz

Bilgi

Kuruluşumuzun özü, yarattığımız ve müşterilerimize aktardığımız bilgi çevresinde yoğunlaşıyor. Standartlar alanında, uzman bir kuruluş olarak itibarımızı artırmaya devam ediyor, yerel, bölgesel ve uluslararası düzeylerde standartları şekillendirmek için sektör uzmanlarını bir araya getiriyoruz.

Güvence

Bir süreç veya ürünün belirli bir standarda uygunluğunun bağımsız şekilde değerlendirilmesi, müşterilerimizin üst düzey bir mükemmellekle performans göstermesini sağlıyor. Standartlardan maksimum şekilde faydalanmalarını sağlamak için müşterilerimize birinci sınıf uygulama ve denetim teknikleri konusunda eğitim veriyoruz.

Uyumluluk

Gerçek ve uzun vadeli faydalar sağlamak için, müşterilerimizin bir yönetmelik, pazar ihtiyacı veya standarda kesintisiz bir şekilde uyum göstermesi gerekiyor. Bu süreci kolaylaştırmak için çeşitli hizmetler ve farklı yönetim araçları sağlıyoruz.

BSI, 100 yılı aşkın tecrübesiyle dünyanın ilk ulusal standartlar organizasyonudur



Size nasıl yardımcı olabiliriz ?

Hizmetlerimiz

- Standartlar ve yayınlar
- Sistem Belgelendirme
- Eğitim
- Ürün Testleri ve Belgelendirmesi
- Doğrulama
- Tedarik zinciri çözümleri
- Aksiyon yönetim yazılımı Entropy™
- Siber Güvenlik Çözümleri



193
ülkede

86.000
müşteri



4.000
çalışan

11.500

endüstri uzmanı desteği

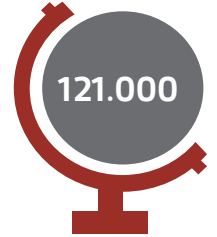


Yılda
134.000
eğitim katılımcısı



3.600
Kitemark
belgesi

10.500
CE belgesi



121.000
belgeli müşteri
sahası

Bizimle iletişime geçin

bsieurasia@bsigroup.com

bsigroup.com/tr

+90 216 445 90 38

bsi.

mükemmelliği alışkanlığa dönüştür...