



TransCert nedir?

Sanitary Cold Chain tarafından yayınlanan TransCert standartları, uluslararası güvenli gıda taşımacılığı kılavuz belgeleri ve kanunlara dayalı olarak düzenlenmiştir ve kısa ve uzun vadeli nakliye süreçleri ile gıda taşımacılığı için kullanılan konteynerlerin bakımı açısından önemli özel koşullar getirmektedir. Bu standartlar kapsamında yönetim, HACCP, izlenebilirlik, sıcaklık izleme, hijyen sistemi ve konteyner bakım koşulları DHS kayıt tutma koşulları ile FSMA ve ISO standartlarına dayalı olarak tanımlanmaktadır ve gıda taşımacılığı sektöründe faaliyet gösteren bakım tesisleri için ek kriterler getirmektedir.

Resmi adı “TransCert Kalite Bakım Sistemleri – Gıda Taşımacılığı Güvenliği – Güvenli Gıda Taşımacılığı Koşulları” olan standartlar, Sanitary Cold Chain tarafından Nisan 2012’de yayınlanmıştır.

Konteyner bakım istasyonları, gıda nakliyecileri ve gıda alan şirketler, TransCert uyarınca onay almak isteyen ve alması gereken esas adaylardır. Gıda dağıtımı, ambalajlaması, nakliyesi ve üretimi yapan kuruluşların da TransCert onayı alması mümkündür.

TransCert standartları, bir organizasyonun:

- Geçerli müşteri kriterleri ve düzenleyici kriterleri karşılayan uygun süreçler sunması;
- Etkili yürütme ve uygulama yoluyla müşterilerin sürekli iyileştirme, bakım ve onarım ortamı konusundaki memnuniyetlerini artırmasına yönelik koşulları ortaya koyar.

Kayıt Süreci

- Ön Değerlendirme ve Boşluk Analizi (tercihe bağlı)
- İç gıda güvenliğinin kolaylaştırılması ve iç gıda güvenliği ekibi liderleri ve üyelerinin eğitilmesi (tercihe bağlı)
- Aşama 1 – Belge İncelemesi
- Aşama 2 – Onaylı TransCert kontrol listesi ve ilk puanı kullanarak yapılan yerinde ilk denetim
- TransCert kaydının düzenlenmesi
- Yıllık veya altı aylık denetçi değerlendirme seçimi

Ön değerlendirme, kolaylaştırma ve eğitim teklifleri tercihe bağlı olsa da, organizasyonun mevcut nakil halindeki gıda güvenliği sistemi, organizasyonun TransCert’e kıyasla güçlü ve zayıf yönlerini ortaya koyar. TransCert eğitimi, onay almak için gerekli süre ve çabayı azaltacak ve gerekli kayıt tutma sürecinin uygulanmasını sağlayacak şekilde tasarlanır.

TransCert Standartları İçin Onay Almanın Faydaları Nelerdir?

Gıda güvenliği yönetim sisteminizin TransCert standartlarına uygun olduğunun onaylanması,

- Ticari uygulamalarınızın standart hale gelmesini sağlar;
- Organizasyonunuzun gıda tedarik zinciri ve taşımacılık sektörlerine ilişkin en iyi uygulamalara erişmesini sağlar;
- Müşterilere kaliteli ürünler ve hizmetler sunmaya olan bağlılığınızı ortaya koyar;
- Kalite yönetim sisteminizi, gıda sektöründe kabul edilen küresel standartlara ulaştırır;
- Piyasa/müşteri tabanınızı geliştirerek küresel düzeye çıkarır;

TransCert eğitimli denetçilere ve onay kuruluşları ile ortaklıklara ihtiyaç duyar.

- İkinci ve üçüncü taraf denetimleri olasılığını azaltır.

İrtibat: Serdar M. Şenaydın
Türkiye EMEA Müşteri Temsilcisi
Süleyman Seba Cad.
Acısu Sok. No 1/16
Maçka, İstanbul 34357 Turkey
Telefon: 90 530 380 7425
SMSenaydin@hotmail.com

Dr. John M. Ryan
Başkan

29905 Santa Maria Drive
Canyon Lake, CA 92587
Telefon: 1 808 469 0046
jryan@sanitarycoldchain.com

<http://www.TransCert.com>

The Sanitary Cold Chain
29905 Santa Maria Drive
Canyon Lake, CA 92587



TransCert™