

# Polcargo Group Sp. z o.o.

**BIURO CERTYFIKACJI SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA**

## **Katalog usług**

**(certyfikacja, audit, usługi doradcze, szkolenia)**



**POLCARGO GROUP SP. Z O.O.**

BIURO CERTYFIKACJI SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

ŻEROMSKIEGO 32

81-963 GDYNIA

TELEFON: 58 6207941

FAX: 58 6216819

E-MAIL: [polcargo.certyfikacja@beep.pl](mailto:polcargo.certyfikacja@beep.pl)

[polcargo.group@beep.pl](mailto:polcargo.group@beep.pl)

INTERNET: [www.polcargo-group.pl](http://www.polcargo-group.pl)

**Gdynia 2012**

Oferta firmy **Polcargó Group** jest skierowana do wszystkich Klientów zainteresowanych **auditowaniem i certyfikacją** Systemów Zarządzania. Proces certyfikacji prowadzony jest zgodnie z obowiązującą normą PN-EN ISO/IEC 17021:2011 „Ocena zgodności. Wymagania dla jednostek prowadzących audyty i certyfikację systemów zarządzania” przez wykwalifikowanych auditorów.

Nasi auditorzy posiadają doświadczenie w auditowaniu firm przemysłu budowlanego, produkcyjnego, motoryzacyjnego, chemicznego, administracji państwowej oraz innych branż. Nasza wieloletnia praktyka i obecność na rynku kontroli towarów gwarantuje Klientom, iż certyfikaty przyznawane przez POLCARGO GROUP są rzetelnym oraz bezstronnym dowodem sprawnego funkcjonowania przedsiębiorstwa.

Dysponując wysoko wykwalifikowanym personelem oraz doświadczonymi konsultantami oferujemy Państwu również **usługi doradcze i szkoleniowe** w zakresie **Systemów Zarządzania, HACCP oraz Dobrych Praktyk**. Naszą ofertę szkoleniową dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Klientów, w zależności od ich potrzeb i wymagań.

#### **Nasze usługi dotyczą następujących systemów:**

- **Systemy Zarządzania Jakością wg normy PN-EN ISO 9001:2009,**
- **Systemy Zarządzania Środowiskowego wg normy PN-EN ISO 14001:2005,**
- **Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy wg normy PN-N-18001:2004,**
- **Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy PN-EN ISO 22000:2006,**
- **Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Informacji PN-ISO/IEC 27001:2007,**
- **Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wg wymagań HACCP, GHP. GMP. GAP.**

## **CERTYFIKACJA SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA**

**Certyfikacja Systemów Zarządzania obejmuje ocenę:** Systemu Zarządzania Jakością, Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, Systemu Zarządzania Środowiskowego lub Systemu Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego Żywności oraz potwierdzenie spełnienia wymagań określonej normy lub innego dokumentu normatywnego przez organizację.

## **ZINTEGROWANY SYSTEM ZARZĄDZANIA (ZSZ)**

Oferta naszych usług odnosi się również do certyfikacji **Zintegrowanego Systemu Zarządzania (ZSZ)** opartego o wymagania norm międzynarodowych ISO, EN oraz polskich PN. Jest to jednoznacznie określony, udokumentowany i spójny system, który umożliwia skuteczne i równoczesne zarządzanie wieloma dziedzinami, poprzez ustanowienie i realizację jednolitej polityki. System ten podnosi skuteczność funkcjonowania organizacji, poprawia efektywność gospodarowania zasobami, określa zadania i kompetencje pracowników, a tym samym w pełni spełnia wymagania klienta.

## ISO 9000

Standardy ISO z grupy 9000 „System zarządzania jakością” reprezentują zbiór dobrych praktyk zarządzania, których celem jest zapewnienie, iż wymagania klienta są spełnione (organizacja dostarcza wyrób lub usługę zgodnie z oczekiwaniami klienta).

## ISO 14001

Celem opracowania normy ISO 14001 było zdefiniowanie podstawowych wymagań w odniesieniu do Systemu Zarządzania Środowiskowego. Norma ta stanowić ma instrument wspomagający świadome oddziaływanie ekologiczne przedsiębiorstwa z korzyścią dla środowiska.

## PN-N 18001:2004

Norma PN-N 18001:2004 zawiera wymagania dla Systemu Zarządzania bezpieczeństwem i Higieną Pracy i definiuje 20 obszarów z tego zakresu. Należ do nich m.in. monitoring wypadków, szkolenie kadry kierowniczej, środki indywidualnej ochrony oraz higiena pracy i ochrona zdrowia. Działania te mają na celu systemową poprawę bezpieczeństwa pracowników oraz poprawę warunków pracy.

## ISO 22000

Norma PN-EN ISO 22000:2006 przeznaczona jest dla Klientów z sektora spożywczego, bez względu na wielkość, rodzaj prowadzonej działalności lub też ilości lokalizacji. Celem normy jest zharmonizowanie na poziomie międzynarodowym wymagań wobec Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. ISO 22000 składa się z 4 podstawowych elementów zapewniających bezpieczeństwo w całym łańcuchu żywnościowym:

- wzajemna komunikacja (wewnętrzna i zewnętrzna)
- zarządzanie systemem,
- programy podstawowe: GMP (Dobra Praktyka Wytwarzania), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna), GAP (Dobra Praktyka Rolnicza),
- zasad HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) oparte na Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy).

## ISO 27001

Norma PN-ISO/IEC 27001:2007 zawiera wymagania dla Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Informacji i definiuje 11 obszarów mających wpływ na bezpieczeństwo informacji w organizacji. Należ do nich m.in. kontrola dostępu, zarządzanie systemami i sieciami oraz zarządzanie incydentami związanymi z bezpieczeństwem informacji. Norma ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa informacji w organizacji.

**Celem certyfikacji jest zapewnienie Klientów i dostawców, iż System Zarządzania jest wdrożony, utrzymywany i doskonały a sama organizacja jest rzetelną i rozwijającą się jednostką. Ponadto posiadany certyfikat zapewnia sukces marketingowy organizacji oraz buduje jej dobrą opinię, a w konsekwencji prowadzi do poprawy pozycji na rynku.**