

Company Profile

W E B R I N G G O O D
T H I N G S T O L I F E .

2025

| QCC
.id



WELCOME

“Kami adalah salah satu lembaga sertifikasi yang membantu anda untuk menerbitkan sertifikat ISO sesuai kebutuhan perusahaan secara digital, tepat waktu dan masa berlaku sertifikat selama tiga tahun”.

Daftar Isi

Hallo !! Kami adalah
**Lembaga Sertifikasi
Digital Tercepat**

04 /

Profil Perusahaan

05 /

Ruang Lingkup Sertifikasi

06 /

Mengapa Memilih Kami

07 /

Layanan Sertifikasi

08 /

ISO 9001:2015

09 /

ISO 14001:2015

10 /

ISO 45001:2018

11 /

ISO 27001:2022

12 /

ISO 37001:2016

13 /

ISO 22000:2018

14 /

ISO 13485:2016

15 /

ISO 20000-1:2018

16 /

GMP
Good Manufacturing
Practice

17 /

HACCP
Hazard Analysis Critical
Control Point

18 /

Hubungi Kami



Profil Perusahaan



PT. KUALITA SERTIFIKASI MANAJEMEN (QCC)

Kerjasama yang menguntungkan

Kami siap membantu anda untuk memberikan solusi yang tepat agar usaha anda berjalan sesuai yang diharapkan.

Tim pendukung secara penuh

Silahkan tanyakan secara langsung kebutuhan anda kepada tim kami secara menyeluruh dan memuaskan.

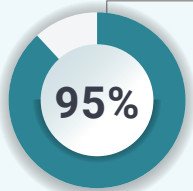
Ruang Lingkup Sertifikasi



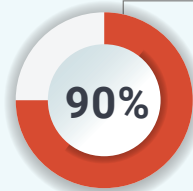
10+
Tahun Pengalaman

Tugas kami sebagai lembaga sertifikasi selalu memberikan kemudahan untuk menentukan ruang lingkup sertifikasi sesuai kebutuhan perusahaan anda secara penuh di segala bidang.

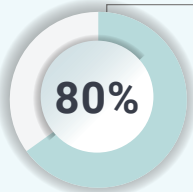
KONSTRUKSI



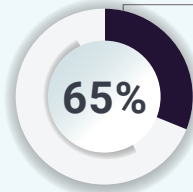
INDUSTRIAL



ALAT KESEHATAN



TELEKOMUNIKASI





Mengapa Memilih Kami?



**TERCEPAT
DARI PENGAJUAN
AWAL SAMPAI AKHIR**



Biaya murah

Kami senantiasa memberikan layanan prima dengan harga yang terjangkau, sehingga usaha anda bisa berjalan semestinya



Masa Berlaku Tiga Tahun

Kami memberikan garansi bahwa masa berlaku sertifikat anda adalah tiga tahun baik secara online maupun fisik.



Validasi Online

Proses penerbitan sertifikat kami menggunakan teknologi digital dan bisa dicek secara online baik melalui aplikasi QR Code Reader maupun input secara manual melalui website resmi kami.

Layanan Sertifikasi



ISO 9001:2015



ISO 14001:2015



ISO 45001:2018



ISO 27001:2022



ISO 37001:2016



ISO 22000:2018



ISO 13485:2016



ISO 20000-1

ISO 9001:2015

Quality Management System

ISO 9001 adalah standarisasi internasional yang paling dasar yaitu standard yang mengatur Sistem manajemen Mutu, saat ini hadir dengan versi terbarunya yaitu ISO 9001:2015. Metode Pendekatan ISO 9001 menggunakan pendekatan proses (Process Approach), pendekatan sistem (system approach) dan juga menggunakan pola Plan - Do - Check - Action (PDCA) - Continuous Improvement.

ISO 9001 akan mendukung manajemen yang efektif dari bisnis Anda dan membantu Anda memenuhi kebutuhan pelanggan. Sangat cocok untuk setiap organisasi yang ingin meningkatkan kepuasan pelanggan, motivasi staf dan membangun budaya perbaikan terus-menerus.



www.qcc.co.id



ISO 14001:2015

Enviromental Management System

ISO 14001 adalah standar internasional untuk Sistem Manajemen Lingkungan. Sertifikasi ISO 14001 adalah alat yang memungkinkan organisasi untuk memenuhi kewajiban lingkungan dan berkomunikasi dengan pelanggan bahwa perbaikan lingkungan sedang dicapai. Sekarang lembaga ISO Internasional sudah mengeluarkan versi terbaru yaitu ISO 14001:2015.

www.qcc.co.id





ISO 45001:2018

Health and Safety Management System

ISO 45001:2018 adalah suatu standar internasional untuk Sistem Manajemen Kesehatan dan Keselamatan Kerja. Diterbitkan tahun 2018, menggantikan OHSAS 18001:2007, dan dimaksudkan untuk mengelola aspek kesehatan dan keselamatan kerja (K3). ISO 45001:2018 menyediakan kerangka bagi efektifitas manajemen K3 termasuk kesesuaian dengan peraturan perundang-undangan yang diterapkan pada aktivitas-aktivitas anda dan mengenali adanya bahaya-bahaya yang timbul.

International Organization for Standardization



www.qcc.co.id

ISO 27001:2022

Information Security Management System

ISO 27001 atau ISMS (Information Security Management System) adalah sebuah standar khusus yang terstruktur tentang pengamanan informasi yang diakui secara internasional dan sekarang sudah muncul versi baru yaitu ISO/IEC 27001:2022.

Pengamanan informasi adalah suatu proses perlindungan terhadap informasi untuk memastikan beberapa hal berikut ini:

1. Kerahasiaan (confidentiality): memastikan bahwa informasi hanya dapat diakses oleh pihak yang memiliki wewenang.
2. Integritas (integrity): memastikan bahwa informasi tetap akurat dan lengkap, serta informasi tersebut tidak dimodifikasi tanpa otorisasi yang jelas.
3. Ketersediaan (availability): memastikan bahwa informasi dapat diakses oleh pihak yang memiliki wewenang ketika dibutuhkan.



www.qcc.co.id

International Organization for Standardization

ISO 37001:2016



www.qcc.co.id

Anti-Bribery Management System

ISO 37001:2016 adalah standar sistem manajemen anti suap yang dirancang untuk membantu organisasi menetapkan, menerapkan, memelihara dan meningkatkan program kepatuhan terhadap anti-suap.

Standard ISO 37001:2016 adalah satu-satunya Standar ISO yang istimewa. Oleh karena penerapan Standard ISO 37001:2016 memiliki dasar hukum Instruksi Presiden Republik Indonesia No. 10 tahun 2016. Dan ini merupakan satu-satunya Standard ISO yang memiliki Inpres.



International Organization for Standardization

ISO 22000:2018

Food Safety Management System



ISO 22000:2018 adalah standar keamanan pangan untuk bisnis dalam rantai makanan global. Organisasi Internasional untuk Standardisasi (ISO) mengembangkan standar ISO 22000:2018, Sistem manajemen keamanan pangan - persyaratan untuk setiap organisasi dalam standar rantai makanan. Keamanan pangan berkaitan dengan adanya bahaya yang dibawa oleh makanan pada saat konsumsi. Oleh karena risiko keamanan pangan dapat timbul pada tingkatan apapun di-industri pangan, pengendalian yang sesuai sangatlah penting untuk diterapkan. Oleh karenanya, beragam upaya dari berbagai pihak dalam industri pangan sangatlah diharapkan.

International Organization for Standardization

ISO 13485 adalah International Standard Organisation yang diterbitkan pada tahun 2016, yang mewakili persyaratan sistem manajemen mutu yang komprehensif untuk desain dan pembuatan peralatan medis. Standar ini menggantikan dokumen sebelumnya seperti EN 46001 dan EN 46002 (keduanya 1997), yang sebelumnya diterbitkan ISO 13485 (1996 dan 2003), dan ISO 13488 (juga 1996).

ISO 13485:2016 menetapkan persyaratan untuk sistem manajemen mutu di mana organisasi perlu menunjukkan kemampuannya untuk menyediakan perangkat medis dan layanan terkait yang secara konsisten memenuhi persyaratan pelanggan dan peraturan yang berlaku.

ISO 13485:2016

Medical Device Quality Management System



www.qcc.co.id



ISO/IEC 20000-1:2018 IT Service Management System

ISO 20000-1:2018 adalah standar internasional pertama untuk Manajemen Layanan Teknologi Informasi (ITSM - IT Service Management). Standar ini didasari dan ditujukan untuk menggantikan British Standards BS 15000. Standar ini pertama kali dipublikasikan pada Desember 2005.

ISO/IEC 20000-1 terdiri dari dua bagian: satu spesifikasi untuk manajemen layanan TI dan satu aturan pelaksanaan untuk manajemen layanan. Bagian pertama, ISO 20000-1, menganjurkan penggunaan pendekatan proses terintegrasi untuk secara efektif menyediakan layanan terkelola sesuai kebutuhan bisnis dan pelanggan.



www.qcc.co.id

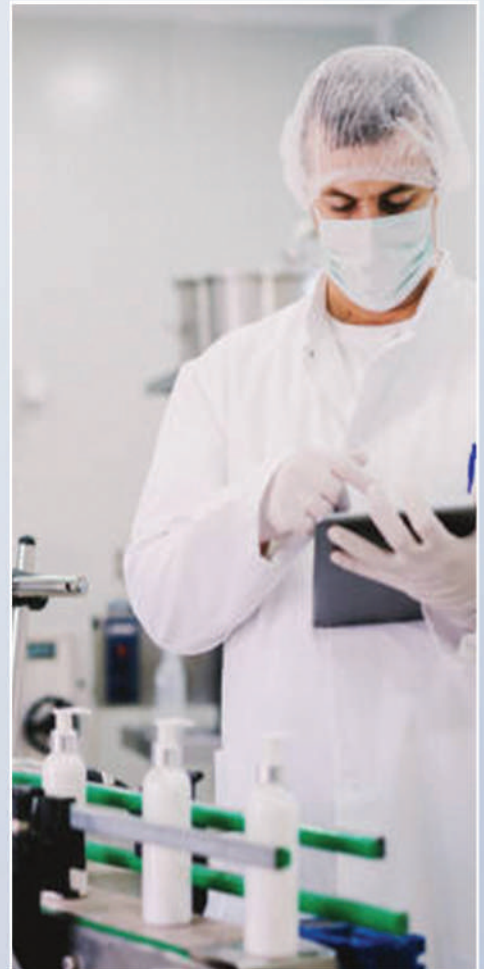
GMP

(Good Manufacturing Practice)

Istilah GMP (Good Manufacturing Practice) di dunia industri pangan dan kosmetik khususnya di Indonesia sesungguhnya telah diperkenalkan oleh Departemen Kesehatan RI sejak tahun 1978 melalui Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 23/MEN.KES/SKJI/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

Di Indonesia GMP ini dikenal dengan istilah Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) yang diwujudkan dalam Peraturan Pemerintah.

GMP memiliki beberapa pengertian yang cukup mendasar yaitu suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman bermutu, dan layak untuk dikonsumsi dan berisi penjelasan-penjelasan tentang persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan baku sampai produk akhir



www.qcc.co.id



HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

HACCP adalah pendekatan preventif sistematis terhadap keamanan pangan dari bahaya biologi, kimia, fisik dan baru-baru ini bahaya radiologi dalam proses produksi yang dapat menyebabkan produk akhir menjadi tidak aman dan merancang langkah-langkah untuk mengurangi risiko tersebut ke tingkat yang aman. Dengan cara ini, HACCP mencoba untuk menghindari bahaya daripada mencoba untuk memeriksa produk jadi untuk efek dari bahaya tersebut.



www.qcc.co.id



International Organization for Standardization

Hubungi Kami



Hubungi Kami Langsung



(+62) 88 150 45001



info@qcc.co.id



Cohive Voza Lt. 20

Jl. Mayjen HR. Muhammad No. 31, Surabaya
Jawa Timur 60189 - Indonesia