

İLK STANDARD

1. Genel

Kişi ve kurumların ihtiyaçlarını karşılamak amacı birbirine sundukları mal ve hizmetlerin ortak kalite ölçütlerinde rekabet edebilme gücüne sahip olması beklenmektedir. Bunun için ise yaşamın her alanına yönelik ortak kalite ölçütleri oluşturularak standardizasyona gidilmesi önemlidir.

Günümüzde kalite ;

- Kısıtlı dünya kaynaklarını en ekonomik kullanmak,
- İnsan ve çevre sağlığına zarar vermemek,
- Gereksinimlere cevap vermek

prensiplerini içerir parametrelerden oluşturulmaktadır.

Standartlar, bu kalite parametreleri temelinde oluşturulurlar. Standartların diğer önemli bir çıktısı da yaşamın tüm alanlarında ortak bir dilin konuşulmasını sağlamaktır. Standartlar, mal ve hizmeti satın alana değerlendirme kriterlerini sağlar.

Standartlaştırma ; belirli bir faaliyetle ilgili olarak ekonomik fayda sağlamak üzere bütün ilgili tarafların yardım ve işbirliği ile belirli kurallar koyma ve bu kuralları uygulama işlemidir. (Uluslararası Standardizasyon Örgütü (ISO)).

Standartlaştırma yolu ile seri üretimde kaliteli ürün / hizmet üretilmesine yardımcı olacağı gibi, üretim verimliliğinin artırılmasını ve üretim kayıpları ile üretimden çıkan atıkların minimizasyonuna olanak sağlar. Standartlaştırma yolu ile üretim ve üretim sonrası nakliye ve stoklamada da kolaylık ve verimlilik artışı sağlanır.

Standartlaştırmanın temel amacı eşit koşullar yaratılması amacı ile kural koyma ve konulan kuralların işletilmesi olup, standartlaştırma yolu ile ;

- Ekonomik planlamaların daha kolay ve etkin yapılmasına olanak sağlar.
- İhtiyaç sahiplerinin, ihtiyaçlarını kısa sürede, uygun maliyette ve istenen kriterlerde temin edilmesine olanak sağlar.

Standartlaştırma faaliyetleri sonucu oluşturulan yazılı dokümanlara standard denilmektedir. Standartlar, yukarıda belirtilen kalite parametreleri temel prensipleri bazında bilimsel, teknik ve deneysel çalışmaların kesinleşmiş sonuçlarını, geleceği de görerek dikkate alır.

Standartlar, standardın konusu ile ilgili alanlarda uzman ve olan kişilerden oluşan bir ekip tarafından hazırlanır, günün koşullarına göre güncellenerek güncel ihtiyaçlara cevap verebilir bir yapıda tutulur.

2. Kanunname-i İhtisab-ı Bursa

<http://www.tse.org.tr/Turkish/Standard/IlkStd.asp> web adresine tıkladığınızda Türkiye'nin yazılı olarak belgelenebilen ilk standardı karşımıza çıkıyor. Standardın orijinali Topkapı Sarayı Revan Kütüphanesi'nde bulunmakta olup, Türk Standartları Enstitüsü tarafından bugünkü dilde kullanıma hazır hale getirilmiştir.

"Kanunname-i İhtisab-ı Bursa". 15. Yüzyılda Bursa Belediye Kanunu olarak hazırlanmış olan bu ilk standardın içeriği incelendiğinde ;

- Ölçüm birimleri,
- Giyimde kalite kriterleri,
- Yiyecekte kalite kriterleri,
- Ticarete kalite kriterleri,
- Kriterlerde toleranslandırma,
- Fiyatlandırma kriterleri vb.

gibi o günün koşullarına göre birçok noktaya değinilmekte ve belediye bazında ticaret şartlarının ortaya konduğu görölmektedir. Anlaşıldığı kadarı ile, o dönemde belirlenen standartlara uygunluk denetimleri de yapılmakta imiş.

2.1. Ölçü Birimleri

Standard, o günün şartlarına göre ihtiyaca cevap veren standartlaştırma temelinde ölçüm birimlerinin oluşturulduğu görölmektedir. Bu birimler sayesinde Bursa'da yaşayan halkın ortak bir dil kullanması ve ticarete anlaşmazlıkların önüne geçilmesi sağlandığı düşünölmektedir.

Standartta geçen ölçüm birimleri ;

- Ağırlık
 - Mud : Bir mud beş kile
 - Okka : Bir okka dört yüz dirhem
 - Kantar : Bir kantar 44 okka
 - Dirhem
- Uzunluk
 - Arşın
 - Rub
 - Girah
 - Karış
- Para
 - Akça

Günümüz ölçüm birimleri, global pazar ölçeğine indirgenmiş ve bütün dünyaca kabul edilmiş birimlerdir. Fakat, o dönemin şartlarında ve sadece Bursa'yı ve civarını ilgilendiren (ki, diğer illere de yaygınlaştırıldığı görölmektedir) ölçüm birimleri oluşturulmuştur. Standarttaki herbir ürün ve hizmet tanımında bu birimlerin nasıl parametreleştirildiği görölmektedir.

2.2. Kalite Parametreleri

"Sultani Kırmızı'nın, çözgüsü önce ikibin ikiyüz tel olup, rengi lök kırmızısı olurdu. Dediler. Halen çözgüsü binaltıyüz tel ve rengi de bozuk bulundu. Sebebi ve zamanı açıklandı, eskisi gibi olması kararlaştırıldı."

"Terziler ve bilirkişileri Meclise getirilip elbiseye müteallik kanun sorulunca şu anlaşıldı ki: Pazarcı kaftanlarının, boyu arşın çeyrek olunca eteği iki arşın birçeyrek olacak. Ve beli, koltuğu beşer rub'u olacak. Yen ağızı yarım çeyrek ve uzunluğu bir arşın olup, arka

eteğiyle ön eteği bir olacak. Yaka uzunluğu yarım arşın ve eni yarım çeyrek ve girah olup, düğmeleri boydan boya bir çeşit, astarı da bir nevi olacak.”

Görüleceği üzere ihtiyaca uygun kalite parametreleri, uygulamalardaki durumlar da dikkatte alınarak bilirkişilerce mutabık kalınarak da oluşturulmuştur.

Önemli kalite parametreleri ;

- Renk,
- Dokuma,
- Boy,
- Şekil,
- Diğer.....

2.3. Standardın Kapsamı

Standard ;

- Armut, Üzüm, Kiraz, Erik, Zerdali, Elma, Şeftali, İncir, Ceviz, Kavun gibi meyveler
- Zeytin, Soğan gibi tarımsal ürünler
- Kabak, Patlıcan, Havuç, Lahana gibi sebzeler
- Muhtelif tatlılar (Helva vb.)
- Et, yumurta ve balık gibi hayvansal ürünler
- Bakkal, Pazarcı, Kasap, Kuyumcu, Bakırcı gibi esnaf
- Tekstil ürünleri (muhtelif dokuma ve giyecekler)
- Muhtelif yemekler
- Hayvan yemleri
- İnşaat mazlemeleri (Kerpiç gibi)
-

Yani, standardın, o günün Bursa ilindeki tüm yaşam alanlarında düzenlemeye gittiği görülmektedir. Bursa halkının günlük ihtiyaçlarını gidermesinde ortak bir dil kullanmayı öngördüğü kolayca gözlemlenmektedir.

3. Sonuç

Dünya'ya örnek teşkil edebilecek yapıda kendi standartlarımızı daha 15. Yüzyılda oluşturabilme yeteneğimiz olduğu halde, günümüzde kullandığımız standartların tamamına yakınına dışarıdan transfer etmemiz ilginç değil mi?

20.02.2007

End. Yük. Müh. Musa GÜR SOY

Analiz Mühendislik Danışmanlık

Tel : 0212 210 70 88

Fax : 0212 210 70 89

e_mail : bilgi@analiz2000.com

web : www.analiz2000.com