**Пожалуйста отметьте желаемый стандарт сертификации:**

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  **HACCP** | [ ]  **ISO 22000** |

**Заявитель / Applicant**

|  |  |
| --- | --- |
| Компания (центральный офис):При сертификации нескольких участков, пожалуйста заполните ответы на вопросы I-III для каждого участка. |       |
| Есть ли лаборатория на участке?Если да, укажите методы анализа: | [ ]  Да/Yes, [ ] Нет/No      |
| Производится ли разработка продукта на участке?Если да, пожалуйста, опишите подробно процесс разработки продукта: | [ ]  Да/Yes, [ ] Нет/No      |
| Количество производственных зданий: |       |
| Размер производственной площади в м2: |       |
| Пожалуйста, перечислите законы / нормативно-правовые акты, которые имеют отношение к вашей компании: |       |
| Имеет ли ваша компания действительную лицензию / регистрацию.  | [ ]  ДА/Yes, [ ] Нет/No |
| Если да, укажите номер лицензии: |       |
| **II. Характеристика продукта / Product details** |
| Область вашей системы менеджмента: (будет указана на сертификате) |       |
| Ассортимент продукции на каждом участке:(тип и объем в год, сезонные продукты) |       |
| Количество и тип производственных линий:(перечислите производственные линии каждого завода в случае нескольких заводов) | 1.      2.      3.      4.      5.       |
| Обозначение вариантов продукта / вида продукции: |       |
| Вы производите добавки?Являются ли эти добавки синтетическими или натуральными? Укажите пожалуйста точное название |       |
| Производите ли Вы корма для животных? |       |
| Если, да, пожалуйста перечислите виды животных, для которых вы производите корма.  |       |
|  |
| **III. Данные по ХACCП-плану (программе)** |
| Существует ли ХАССП-система? | [ ]  | ДА | [ ]  | Нет |
| Количество НАССР планов: |       |

|  |  |
| --- | --- |
| Количество критических контрольных точек (ККТ): |       |
| Назовите критические контрольные точки, которые определены на Вашем предприятии? |       |
| Количество оперативных профилактических программ (ППУ):(заполняется только для ISO 22000) |       |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **\*Примечание:***Ответственный персонал компании заявителя обязан обладать знаниями по всем требованиям применяемого стандарта сертификации. Компания заявителя должна постоянно работать над соответствием требованиям стандартов сертификации. Отсутствие знаний может привести к несоответствиям при сертификации.***\*Для производителей сезонных продуктов***Если область сертификации включает производство сезонных продуктов, просим обратить внимание на то, что процесс сертификации и аудит на территории Заказчика могут быть проведены только в сезон, чтобы охватить все процессы при оценке.**Орган по сертификации не сможет подтвердить соответствие Заказчика требованиям стандарта не основного сезона.* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |      ,       |  |       |  |
|  | Место, Дата |  | Подпись представителя компании/ М.П. |  |