

Hakemuslomake

FSMS-sertifiointi

versio 2.0

1 (2)

TIEDOT HAKIJASTA/ORGANISAATIOSTA

Organisaatio	Yhteyshenkilö
Y-tunnus	Puhelin
Osoite	Sähköposti
Laskutusosoite, jos ei sama kuin hakijan	Toimipaikan (-paikkojen) osoite, jos ei sama kuin hakijan
Standardi(t) <input type="checkbox"/> ISO 22000 <input type="checkbox"/> FSSC 22000 Food <input type="checkbox"/> FSSC 22000 Food Packaging <input type="checkbox"/> IFS Food <input type="checkbox"/> BRC Food <input type="checkbox"/> AOECs, Gluteenittoman tuotteen merkki <input type="checkbox"/> SQMS <input type="checkbox"/> FAMI-QS <input type="checkbox"/> COCERAL-GTP, EFISC-GTP <input type="checkbox"/> Europe Soya <input type="checkbox"/> MSC Chain of Custody	
Hakemuksen kohteena oleva toiminta (sertifikaattiin toivottava, alustava kattavuusteksti)	

SITOUMUS

Olemme perehtyneet järjestelmän sertifiointiin yleisiin ohjeisiin (ABC 200). Kun meille myönnetään tilaamme sertifikaatti, sitoudumme hakijaorganisaationa ja hakemuksessa mainittujen muiden yhtiöidemme tai organisaatioidemme osalta noudattamaan edellä mainittuja ohjeita sekä muita Inspecta Sertifiointi Oy:n antamia järjestelmän sertifiointiin liittyviä ohjeita. Sitoudumme noudattamaan yllämainitun standardin ja yleisten ohjeiden voimassaolevia versioita koko sertifikaattimme voimassaoloajan. Vakuutan, että minulla on oikeus allekirjoittaa hakemus myös kaikkien hakemuksessa mainittujen organisaatioiden puolesta.

Päivämäärä

Hakijan allekirjoitus

TOIMINNAN YKSILÖINTI

Sertifioitavan toiminnan liikevaihto m€ (ed. vuosi)
Tuotteiden/tuoteryhmien, palveluiden ja pääprosessien kuvaus
Sertifioinnin piiriin kuuluvat toimipaikat sekä mahdollinen erillinen pääkonttori ja näiden sijainti
IFS -sertifiointia varten tuotetyypit ja prosessit per toimipaikka https://www.ifs-certification.com/calc_audittime.php
BRC-sertifiointia varten tuotantotilojen koko per toimipaikka (m ²)
Yhteisesti hallinnoitavat toiminnot (esim. ostot tai muut vastaavat, esim. erillisestä pääkonttorista käsin hallittavat)
Henkilöstön kokonaismäärä ja henkilöstön määrä suurimman vuoron aikana sekä vuorojen määrä per toimipaikka
Lyhyt kuvaus mahdollisesta sesonkiluonteisesta toiminnasta ja sen vaikutuksista henkilöstömäärään
HACCP-selvitysten lukumäärä ja kuvaus per toimipaikka. HACCP-selvitys vastaa vaara-analyysia, joka on tehty tuote- tai palveluryhmälle, joiden vaarat, tuotantoteknologia ja soveltuvissa tapauksissa myös varastointiteknologia ovat samankaltaisia.
Toimipaikan ulkopuoliset varastot tai käsittelypaikat (oma tai ulkoinen) ja/tai ulkoistetut valmistusprosessit
Sertifioinnin ulkopuolelle jätettävät toiminnot tai toimipaikat
Organisaatiolla olevat muut sertifioidut järjestelmä tai tuotehyväksynät
Onko järjestelmän kehittämiseen osallistunut ulkopuolinen konsultti? <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä. Konsultin nimi?
Onko järjestelmä aikaisemmin sertifioitu <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> on. Kenen toimesta, mikä standardi?
Ajankohta, jolloin arviointia toivotaan