

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/ASC Chain of Custody	
Hakemuksen kohteena oleva toiminta (sertifikaatin alustava kattavuus)	

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
<u>Vain IFS -sertifiointia varten</u> tuotetyypit (1-11) ja prosessit (P1, P2, P3...) per toimipaikka (katso viimeinen sivu)
<u>Vain BRC-sertifiointia varten</u> tuotantotilojen koko per sertifioitava 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

TUOTETYYPIT IFS:

1	<input type="checkbox"/>	Red and white meat, poultry and meat products	7	<input type="checkbox"/>	Combined products
2	<input type="checkbox"/>	Fish and fish products	8	<input type="checkbox"/>	beverages
3	<input type="checkbox"/>	Eggs and egg products	9	<input type="checkbox"/>	Oils and fats
4	<input type="checkbox"/>	Dairy products	10	<input type="checkbox"/>	Dry goods, food additives and supplements
5	<input type="checkbox"/>	Fruit and vegetables	11	<input type="checkbox"/>	Pet food
6	<input type="checkbox"/>	Grain products, cereals, industrial bakery & pastry, confectionary, snacks			

PROSESSIT IFS:

A	P1.	Sterilisation (e.g. cans)
B	P2.	Thermal pasteurisation, UHT/ aseptic filling; hot filling; Other pasteurisation techniques e.g. high pressure pasteurisation, microwave
C	P3.	Irradiation of food
	P4.	Preserving: Salting, sugaring, acidifying/ pickling, curing, smoking, etc. Fermentation/ acidification
	P5.	Evaporation/ dehydration, vacuum filtration, freeze drying, microfiltration (less than 10 µ mesh size)
D	P6.	Freezing (at least -18 °C) including storage Quick freezing, Cooling, chilling processes and respective cool storing
	P7.	Antimicrobial dipping/ spraying, fumigation
E	P8.	Packing MAP, Packing under vacuum
	P9.	Processes to prevent product contamination esp. microbiological contamination, by means of high hygiene control and/or specific infrastructure during handling, treatment and/or processing e.g. clean room technology, "white room", controlled working room temperature for food safety purpose, disinfection after cleaning, positive air pressure systems (e.g. filtration below 10µm)
	P10.	Specific separation techniques: e.g. filtration like reverse osmoses, use of active charcoal
F	P11.	Cooking, baking, bottling, brewing, fermentation (e.g. wine), drying, frying, roasting, extrusion
	P12.	Coating, breading, battering, cutting, slicing, dicing, dismembering, mixing/ blending, slaughtering, sorting; manipulation Storing under controlled conditions (atmosphere) except temperature
	P13.	Distillation, purification, steaming, damping, hydrogenating, Milling