

ΑΙΤΗΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ

ΛΕΩΦ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 282, ΧΟΛΑΡΓΟΣ 155 62
ΤΗΛ.: 210 6540195, FAX: 210 6528025
e-mail: certification@tuvhellas.gr

ΓΡΑΦΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΛΕΟΝΤΟΣ ΣΟΦΟΥ 20, ΘΕΡΜΗ 570 01, ΘΕΣ\ΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2310-428498, FAX: 2310-428458
e-mail: amotsiopoulou@tuv-nord.com

ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΙΤΕ- STEP C, 70013 ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΤΗΛ.: 2810 391856-7, FAX: 2810 391858
e-mail: heraklion1@tuvhellas.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ - Αίτηση για τη διεξαγωγή Επιθεώρησης Πιστοποίησης Συστήματος Διαχείρισης με βάση τα πρότυπα IFSv6.1, BRCv8 και FSSC 22000 Ver. 4.1.

Εταιρεία: _____

α. Παρακαλούμε όπως σημειώσετε με ποιες από τις παρακάτω κατηγορίες προϊόντων παράγονται στην εταιρεία σας:

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Κόκκινο και Λευκό Κρέας, Πουλερικά και Προϊόντα Κρέατος | <input type="checkbox"/> |
| 2. Αλιεύματα και Προϊόντα Αλιευμάτων | <input type="checkbox"/> |
| 3. Αυγά και Προϊόντα Αυγών | <input type="checkbox"/> |
| 4. Γαλακτοκομικά Προϊόντα | <input type="checkbox"/> |
| 5. Φρούτα και Λαχανικά | <input type="checkbox"/> |
| 6. Προϊόντα Δημητριακών, Δημητριακά. Βιομηχανικά Προϊόντα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Σνακ | <input type="checkbox"/> |
| 7. Συνδυασμένα Προϊόντα (π.χ έτοιμα γεύματα, πίτσα, sandwiches κτλ) | <input type="checkbox"/> |
| 8. Ποτά (αλκοολούχα και μη) | <input type="checkbox"/> |
| 9. Λίπη και Έλαια | <input type="checkbox"/> |
| 10. Ξηρά Τρόφιμα, άλλα συστατικά και συμπληρώματα | <input type="checkbox"/> |
| 11. Ζωοτροφές | <input type="checkbox"/> |

β. Παρακαλούμε όπως σημειώσετε με ποιες από τις παρακάτω διεργασίες λαμβάνουν χώρα στην εταιρεία σας:

- | | |
|---|--------------------------|
| Αποστείρωση (π.χ κονσέρβες) | <input type="checkbox"/> |
| Θερμική παστερίωση, UHT/ασηπτική πλήρωση, πλήρωση εν θερμώ.
Άλλες τεχνικές παστερίωσης π.χ. παστερίωση υψηλής πίεσης | <input type="checkbox"/> |
| Ακτινοβόληση Τροφίμων | <input type="checkbox"/> |
| Διατήρηση: Αλάτιση, Μαρινάρισμα, Προσθήκη Γλυκαντικών, οξέως. Παραγωγή πίκλας, ωρίμανση, κάπνιση κτλ.
Ζύμωση, όξινη | <input type="checkbox"/> |
| Εξάτμιση / αφυδάτωση, διήθηση υπό κενό, λυοφιλίωση, μικροδιήθηση (λιγότερο από 10μ mesh size) | <input type="checkbox"/> |
| Κατάψυξη (τουλάχιστον -18°C) συμπεριλαμβανομένης της αποθήκευσης. Ταχεία ψύξη, ψύξη, διαδικασία ψύξης και αντίστοιχη αποθήκευση υπό ψύξη. | <input type="checkbox"/> |
| Εμβάπτιση / Ψεκάσμος σε αντιμικροβιακό. Απεντόμωση με κάπνισμα. | <input type="checkbox"/> |
| Συσκευασία MAP, συσκευασία υπό κενό | <input type="checkbox"/> |
| Διαδικασίες για αποφυγή μόλυνσης προϊόντων (ειδικότερα μικροβιολογική επιμόλυνση), με τη βοήθεια υψηλού ελέγχου της υγιεινής ή/και ειδική υποδομή κατά τον χειρισμό, την επεξεργασία ή/και την μεταποίηση π.χ. clean room technology, 'white room', δωμάτιο ελεγχόμενης θερμοκρασίας, απολύμανση μετά τον καθαρισμό, συστήματα θετικής πίεσης αέρα (π.χ. διήθηση κάτω από 10μ). | <input type="checkbox"/> |
| Ειδικές μέθοδοι διαχωρισμού π.χ διήθηση με αντίστροφη όσμωση, χρήση ενεργού άνθρακα | <input type="checkbox"/> |
| Μαγείρεμα, ψήσιμο, εμφιάλωση, ζυθοποιία, ζύμωση (π.χ κρασί), ξήρανση, τηγάνισμα, ψήσιμο, εξώθηση | <input type="checkbox"/> |
| Επικάλυψη, αρτοποιία, χτύπημα (battering), κοπή, τεμαχισμός, τεμαχισμός σε κύβους, διαμελισμός, ανάδευση, ανάμειξη, γέμισμα, σφαγή, διαλογή, χειρισμός, αποθήκευση κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (ατμόσφαιρα) με εξαίρεση τη θερμοκρασία | <input type="checkbox"/> |
| Απόσταξη, καθαρισμός, μαγείρεμα στον ατμό, dampning, υδρογόνωση, άλεσμα | <input type="checkbox"/> |

γ. Παρακαλούμε όπως μας δηλώσετε τα τετραγωνικά μέτρα της καλυπτόμενης επιφάνειας (παραγωγή, αποθήκευση):

δ. Παρακαλούμε όπως μας δηλώσετε αν διακινείται προϊόντα εμπορίας (αναφέρετε είδος προϊόντων) ή αν υπάρχουν διεργασίες που λαμβάνουν χώρα υπεργολαβικά (αναφέρετε τις διεργασίες)

ε. Παρακαλούμε όπως μας αναφέρετε τον αριθμό των γραμμών παραγωγής ανά προϊόν που λειτουργούν στην παραγωγή: