

**ΑΙΤΗΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ**

**ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ**

ΛΕΩΦ. ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ 282, ΧΟΛΑΡΓΟΣ 155 62  
 ΤΗΛ.: 210 6540195, FAX: 210 6528025  
 e-mail: [certification@tuvhellas.gr](mailto: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](mailto:amotsiopoulou@tuv-nord.com)

**ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ**

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

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ - Αίτηση για τη διεξαγωγή Επιθεώρησης Πιστοποίησης Συστήματος Διαχείρισης με βάση τα πρότυπα IFSv6, BRCv7 και FSSC 22000.**

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.<br>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.<br>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 / Ψεκάσμός 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, damping, 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:**