

1 General information

Informasi Umum

Company :
with legal form
(*Nama Perusahaan
dengan Legalitas
perusahaan*)

Address (*Alamat*) :

Postcode, Town:
(*Kode pos, Kota*)

Country (*Negara*) :

Contact Person :
(*Kontak Penghubung*)

Function (*Fungsi*) :

Quality Representative; Other:

Telephone :
(*Nomor Telp*)

Website: www.

Telefax :
(*Nomor fax*)

E-Mail :

Sector (*Sektor*) :

Memberships in
Industrial Associations :
(*anggota asosiasi*)

2 No. of employees at the location

Jumlah karyawan di Lokasi

Total no. of employees :
Total Jumlah karyawan

In terms of full-time
employees :

(*Jumlah karyawan tetap*)

of which no. of employees in
shift working :
(*Jumlah karyawan shift*)

no. of temporary employees :
(*Jumlah karyawan kontrak*)

Number of Shifts :
(*Jumlah shift*)

**3 Factors which can influence the time needed for the audit and the cost
Faktor yang dapat mempengaruhi waktu audit dan biaya**

- No in-house development (*tidak ada pengembangan internal*)
- Large variety of regulations (*menggunakan berbagai peraturan*)
- Low process risk (*Resiko proses rendah*)
- High process risk (*Resiko proses tinggi*)
- Mature Management System (*Kematangan sistem manajemen*)
- Large location with small no. of employees (*lokasi luas dengan jumlah karyawan sedikit*)
- Family-owned company or simple processes (*Perusahaan keluarga atau proses sederhana*)
- Small location with large no. of employees (*Lokasi kecil dengan jumlah karyawan besar*)

Is combined certification required? No / Tidak Yes / Ya
(Apakah diperlukan kombinasi audit sertifikasi?)

Does an integrated management system already exist in the company? No/Tidak Yes / Ya
(Apakah integrasi sistem manajemen sudah tersedia di perusahaan anda?)

Is an integrated certification audit (IMS Audit) required? (*apakah diperlukan integrasi audit sertifikasi (audit integrasi sistem manajemen?)*)

ISO 9001 ISO 14001

Were you supported by a consultant? (*Apakah Anda menggunakan konsultan?*),

No/Tidak Yes / Ya

IF yes, by / *Apabila ya, oleh* :

Is your company already certified ? (existing certifications?)
(Apakah perusahaan anda sebelumnya sudah mendapat sertifikasi?)

Certificate No. No. Sertifikat	Standard / Directive etc. Standar	Certification Company Lembaga Sertifikasi	Date of certification audit Tanggal Audit Sertifikasi	Certificate valid until Masa Berlaku Sertifikat

4 Detailed Information about the Company

Detail Informasi Perusahaan

- Business Line : (E.g. Manufacturing / Distribution/ etc...)
(*Lini Bisnis*)

- Product Category :
(*Kategori Produk*)

- Main Raw Materials and purchased Parts used or processed:
(*Bahan baku utama dan bagian yang dibeli untuk digunakan atau diproses*)
.....
.....

- Manufacturing Process(es):
(*Proses manufaktur*)
.....

- Does HACCP study, exist? Please enclose., (use brief description or separate sheet, where necessary).
(*Apakah rencana HACCP sudah tersedia? Mohon lampirkan, (Deskripsikan secara singkat atau dalam lembar terpisah jika perlu)*)

 yes / ya no / tidak

- Do you maintain and implement HACCP study?
(*Apakah anda memelihara dan menerapkan rencana HACCP?*)

 yes / ya no / tidak

- Total number of HACCP study ?
(*Jumlah rencana HACCP?*)

 Details of HACCP study :
(*Rincian jumlah HACCP*) _____

- Size of the manufacturing facility in square metres:
(*Ukuran fasilitas pabrik dalam m²*)

- Is there a process production subcontracted / outsourced ?

(*Apakah ada proses produksi yang disubkontrakkan?*)

 yes / ya no / tidak
 If **yes**, please describe
(*Jika Ya, Jelaskan*) _____

- The operating system :
(*Sistem operasi*)

Batch Semi-continuous Continuous

Details of the operating system :
(*Rincian sistem operasi*) _____

- Which of the documents listed below are already on hand? If available, please attach document below
(*Manakah dokumen berikut yang sudah tersedia? Jika tersedia, lampirkan dokumen dibawah ini*)

Document <i>Dokumen</i>	Remarks (√) <i>Tanda (√)</i>
Food safety Policy (<i>Kebijakan Keamanan Pangan</i>)	
Food safety Objectives (<i>Sasaran Keamanan Pangan</i>)	
ISO 22000 manual (scope implementation) (<i>Manual ISO 22000 (Implementasi ruang lingkup)</i>)	
HACCP Study (HACCP Plan, OPRP's, PRP) (<i>Rencana HACCP, Program Persyaratan Dasar operasional, Program Persyaratan Dasar</i>)	
Internal audit & management review result (<i>Audit internal dan kaji ulang manajemen</i>)	
Mandatory Procedures (control document and record, internal audit, withdrawl, control of non-conformity and corrective action, etc.) <i>Prosedur wajib (Pengendalian dokumen dan rekaman, audit internal, penarikan produk, penanganan penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan perbaikan, dll)</i>	
Product registration (<i>Registrasi produk</i>)	

We agree that this information may be stored for the purposes of drafting an offer and processing any resulting order or transactions.

Place/Date

Name

Signature *)

*) If sending by email, the sender's address will be accepted

Annex 1 - Food Category / Subcategory
Kategori pangan / Subkategori

A. ISO 22000

(Berilah tanda (√) untuk subkategori yang sesuai dengan penerapan ISO 22000 Anda)

Kategori		Subkategori	Contoh Kegiatan
A	Budidaya Hewan	AI Budidaya hewan yang menghasilkan daging / susu / telur / madu	Budidaya hewan (selain ikan dan hewan laut) yang digunakan untuk produksi daging, telur, susu atau madu Penggemukan / pembesaran, pemeliharaan, penangkapan dan perburuan (pemotongan pada titik perburuan) Tempat pengemasan dan penyimpanan terkait
		* All Budidaya ikan dan hewan laut	Budidaya ikan dan hewan laut digunakan untuk produksi daging Pembesaran, pemeliharaan dan pemanenan (pemotongan pada titik pemanenan) Tempat pengemasan dan penyimpanan terkait
B	Budidaya tanaman	BI Budidaya tanaman (selain biji-bijian dan kacang-kacangan)	Budidaya tanaman (selain biji-bijian dan kacang-kacangan), produk hortikultura (buah, sayur, rempah, jamur dan lainnya) dan tanaman air untuk pangan Tempat pengemasan dan penyimpanan terkait
		BII Budidaya biji-bijian dan kacang-kacangan	Penanaman dan pemanenan dari biji-bijian dan kacang-kacangan untuk pangan Tempat pengemasan dan penyimpanan terkait
C	Pengolahan pangan	* CI Pengolahan produk hewan mudah rusak	Produksi produk hewan termasuk ikan, dan hewan laut, daging, telur, produk hasil olah susu dan produk hasil olah ikan
		CII Pengolahan produk tanaman mudah rusak	Produksi produk tanaman termasuk buah dan jus buah segar, sayur, biji-bijian kacang dan kacang-kacangan
		CIII Pengolahan produk hewan dan tanaman mudah rusak (produk campuran)	Produksi dari produk olahan campuran hewan dan tanaman termasuk pizza, lasagna, sandwich, dumpling, dan pangan siap saji
		* CIV Pengolahan produk yang stabil pada suhu ruang	Produksi produk pangan yang berasal dari berbagai sumber yang disimpan dan dijual pada suhu ruang termasuk makanan kaleng, biskuit, makanan ringan , minyak, air minum, minuman, pasta, tepung, gula dan garam

Kategori		Subkategori	Contoh Kegiatan
			konsumsi
D	Produksi pakan hewan	DI Produksi pakan ternak	Produksi pakan dari
		DII Produksi pakan binatang peliharaan	Produksi pakan dari sumber pangan tunggal atau campuran, yang ditujukan untuk binatang bukan penghasil pangan
E	Jasa Boga	E* Jasa Boga	Persiapan, penyimpanan, dan bila sesuai pengiriman pangan siap konsumsi, di tempat persiapan atau unit penunjang
F	Distribusi	FI Ritel / Grosir	Penyedia produk akhir untuk pelanggan (outlet ritel, toko, grosir)
		FII Agen perantara / distributor	Membeli dan menjual produk pangan atas nama sendiri atau sebagai agen
G	Penyedia jasa transportasi dan penyimpanan	GI Penyedia jasa transportasi dan penyimpanan untuk pangan dan pakan yang mudah rusak	Fasilitas penyimpanan dan kendaraan distribusi untuk penyimpanan dan transportasi pangan dan pakan yang mudah rusak
		GII Penyedia jasa transportasi dan penyimpanan untuk pangan dan pakan yang stabil pada suhu ruang	Fasilitas penyimpanan dan kendaraan distribusi untuk penyimpanan dan transportasi pangan dan pakan yang stabil pada suhu ruang
H	Auxiliary services	H Jasa	Penyedia jasa terkait keamanan produksi pangan, termasuk pasokan air, pengendalian hama, jasa kebersihan dan pembuangan limbah
		I Produksi kemasan pangan dan bahan kemasan pangan	Produksi bahan kemasan pangan
		J Pabrikasi peralatan	Produksi dan pengembangan peralatan pengolah pangan dan <i>vending machines</i> (mesin penjual otomatis)
K	Biochemical	K* Produksi dari bahan (bio) kimia	Produksi bahan tambahan, pangan dan pakan, vitamin, mineral, biokultur, perisa, enzim, dan bahan penolong Pestisida, obat-obatan, pupuk dan bahan pembersih

Catatan : * Terakreditasi oleh KAN

B. HACCP

(Berilah tanda (√) untuk subkategori yang sesuai dengan penerapan HACCP Anda)

Kategori Pangan		Catatan
01.0	Produk-produk susu dan analognya	Kecuali yang termasuk kategori pangan 02.0
02.0	Lemak, minyak dan emulsi minyak	
03.0	Es untuk dimakan	Edible ice, termasuk sherbet dan sorbet
04.0	Buah dan sayur	Termasuk jamur, umbi, kacang (termasuk kacang kedelai dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian
05.0	Kembang gula / permen dan cokelat	
06.0	Sereal dan produk sereal	Produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan empulur (bagian dalam batang tanaman) tidak termasuk produk bakteri dari kategori pangan 07.0 dan tidak termasuk kacang dari kategori pangan 04.2.1 dan kategori pangan 04.2.2
07.0	Produk bakeri	
08.0	Daging dan produk daging	Termasuk daging , unggas, dan daging hewan buruan
09.0	Ikan dan produk perikanan	
10.0	Telur dan produk-produk telur	
11.0	Pemanis, termasuk madu	
12.0	Garam, rempah, sup, saus, salad dan produk protein	
13.0	Produk pangan untuk keperluan gizi khusus	
14.0	Minuman, tidak termasuk produk susu	
15.0	Makanan ringan siap santap	
16.0	Pangan campuran (komposit) yaitu pangan yang tidak termasuk dalam kategori pangan 01.0 sampai dengan kategori pangan 15.0	
17.0	Food contact material	Tisu dan wadah kertas/plastik/aluminium foil
18.0	Produksi pakan hewan	
19.0	Jasa boga	Persiapan, penyimpanan dan bila sesuai pengiriman pangan siap konsumsi, di tempat persiapan atau unit penunjang
20.0	Distribusi	<ul style="list-style-type: none"> - Ritel, grosir : penyedia produk akhir untuk pelanggan (outlet ritel, toko, grosir) - Agen perantara/distributor : membeli dan menjual produk pangan atas nama sendiri atau sebagai agen - Pengemasan terkait
21.0	Penyedia jasa dan transportasi dan penyimpanan	
22.0	Jasa penunjang	Penyedia jasa terkait keamanan produksi pangan, termasuk pasokan air, pengendalian hama, jasa kebersihan dan pembuangan limbah
23.0	Produksi kemasan pangan dan bahan kemasan pangan	
24.0	Pabrikasi peralatan	<ul style="list-style-type: none"> - Produksi dan pengembangan peralatan pengolah pangan dan <i>vending machine</i> (mesin penjual otomatis)
25.0	Produksi dari bahan bio (kimia)	<ul style="list-style-type: none"> - Produksi bahan tambahan pangan dan pakan, vitamin, mineral, biokultur, perisa, enzim dan bahan penolong - Pestisida, pupuk dan bahan pembersih

Annex 2 - GENERAL QUESTIONS (ISO 22000 Only)

PERTANYAAN UMUM (Untuk ISO 22000)

Please answer the following questions before the commencement of the certification audit. The questions serve as a guideline for the successful preparation of the audit. You may add any remarks to the questions as you see fit.

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut sebelum dimulai audit sertifikasi. Pertanyaan berfungsi sebagai pedoman untuk suksesnya persiapan audit. Anda dapat menambahkan komentar untuk pertanyaan-pertanyaan seperti yang Anda lihat.

Please submit additional documents to those questions marked either by ➤ or which are written in *italics*. If not already enclosed with the attachments, please also submit a current organisation chart and an overview over the most important processes in your company.

Harap kirimkan dokumen tambahan untuk pertanyaan-pertanyaan yang ditandai oleh ➤ atau ditulis dalam huruf miring. Jika belum disertakan dengan lampiran, silahkan menyerahkan struktur organisasi saat ini dan gambaran atas proses yang paling penting di perusahaan Anda.

The successful evaluation of this questionnaire is a pre-requisite for the certification assessment in your company.

Keberhasilan evaluasi kuesioner ini adalah pra-syarat untuk penilaian sertifikasi di perusahaan Anda.

- Are customers requirements researched, established and implemented?

Apakah persyaratan pelanggan diteliti, ditetapkan dan dilaksanakan?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Have the authorities and responsibilities within your organisation been defined?

Apakah wewenang dan tanggung jawab dalam organisasi Anda telah ditetapkan dan didokumentasikan?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Has internal communication between the different functions of your organisation been defined, documented and established?

Apakah komunikasi internal antara fungsi yang berbeda dari organisasi Anda telah ditetapkan, didokumentasikan dan dibentuk?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- *Has the management system been defined in a manual?*

Apakah tinjauan manajemen sudah ditetapkan di manual?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- *Is the control of documents and data described in a procedure?*

Apakah pengendalian dokumen dan data dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

➤ *Is the control of quality records described in a procedure?*

Apakah pengendalian rekaman mutu dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Has a management review been conducted, and have the resulting tasks been implemented?*

Apakah tinjauan manajemen sudah dilakukan dan hasil tinjauan sudah diimplementasikan?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Have training needs been determined? Have the required training measures been implemented and reviewed for effectiveness?*

Apakah kebutuhan akan pelatihan telah ditentukan? Apakah pelatihan yang dibutuhkan telah dilaksanakan dan ditinjau untuk efektivitas?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Have the resources required for customer satisfaction and process implementation and improvement been determined and provided?*

Apakah sumber daya yang diperlukan untuk kepuasan pelanggan dan implementasi proses dan perbaikan telah ditentukan dan disediakan?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Is the work environment adequate for the compliance with product and customer requirements?*

Apakah lingkungan kerja memadai untuk memenuhi persyaratan produk dan pelanggan?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Are the product realisation processes being measured and monitored?*

Apakah proses realisasi produk telah diukur dan dipantau?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Are customer requirements for products determined? Has a regular communication with customers been established for this purpose?*

Apakah persyaratan pelanggan untuk produk ditentukan? Apakah sebuah komunikasi rutin dengan pelanggan telah dibentuk?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

■ *Are product characteristics being measured and monitored?*

Apakah karakteristik produk sudah diukur dan dipantau?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Is there a system to measure and analyse data of the performance of the management system (e.g. compliance with customer requirements, process and product characteristics etc.)?

Apakah ada sistem untuk mengukur dan menganalisa data terhadap kinerja sistem manajemen (misalnya sesuai dengan kebutuhan pelanggan, proses dan karakteristik produk dll)?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Is customer satisfaction being measured and monitored?

Apakah kepuasan pelanggan dikur dan dipantau?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Are internal audits described in a procedure?

Apakah audit internal dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Is the control of non-conforming product described in a procedure?

Apakah pengendalian produk yang tidak sesuai dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Are there plans and processes for the continual improvement of the management system?

Apakah ada rencana dan proses untuk perbaikan berkelanjutan dari sistem manajemen?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Are corrective actions described in a procedure?

Apakah tindakan perbaikan dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Are preventive actions described in a procedure?

Apakah tindakan pencegahan dijelaskan dalam prosedur?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

**Annex 3 - MULTISITE CERTIFICATION
MULTI LOKASI**

The following questions only need to be answered if your management system covers several locations, sites or branches which should be covered by the certification:

Pertanyaan-pertanyaan berikut ini hanya perlu dijawab jika sistem manajemen Anda mencakup beberapa lokasi atau cabang yang harus dicakup oleh sertifikasi:

The completion of these questions allows us to determine whether the multi-site certification procedure may be used for the audit.

Penyelesaian pertanyaan-pertanyaan ini memungkinkan kita untuk menentukan apakah prosedur sertifikasi multi-sites dapat digunakan untuk audit.

Total number of sites : (Total lokasi)				<input type="checkbox"/> Interested in Multisite/Sampling Certification <input type="checkbox"/> Not interested in Multisite/Sampling Certification		
Head office (Kantor Pusat)	Size of site 1 (Jumlah Karyawan lokasi 1)	Size of site 2 (Jumlah Karyawan lokasi 2)	Size of site 3 (Jumlah Karyawan lokasi 3)	Size of site 4 (Jumlah Karyawan lokasi 4)	Size of site 5 (Jumlah Karyawan lokasi 5)	Total
Location (Lokasi)	Location (Lokasi)	Location (Lokasi)	Location (Lokasi)	Location (Lokasi)	Location (Lokasi)	Location (Lokasi)

- Shall all sites/ branches listed on page 1 of this questionnaire be included in the certification?

Apakah semua lokasi / cabang yang terdaftar pada halaman 1 dari kuesioner ini dimasukkan dalam lingkup sertifikasi?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>	No / tidak	<input type="checkbox"/>	Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	---------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

- Do all sites/ branches use identical or comparable production processes?

Apakah semua lokasi / cabang menggunakan proses produksi yang sama?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>	No / tidak	<input type="checkbox"/>	Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	---------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

- Do all sites/ branches use the same or comparable raw materials or production materials?

Apakah semua lokasi / cabang menggunakan bahan baku yang sama atau sebanding atau bahan produksi?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>	No / tidak	<input type="checkbox"/>	Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------	---------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

- Have all sites/ branches been subject to a complete internal audit, and are the results of these audits available?

Apakah semua lokasi / cabang telah melakukan audit internal lengkap dan hasil dari audit tersebut tersedia?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Is there a common management review for all locations / sites/ branches?

Apakah ada tinjauan manajemen untuk semua lokasi / cabang?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

- Does all management personnel involved in the food safety management system have identical access and authority at all locations / sites/ branches?

Apakah semua personel manajemen yang terlibat dalam sistem manajemen keamanan pangan memiliki akses dan otoritas yang sama di semua lokasi / cabang?

Yes/ ya	<input type="checkbox"/>
------------	--------------------------

No / tidak	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------

Partially/ Sebagian	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------

Evaluation by the Certification Body

Evaluasi oleh Lembaga Sertifikasi

1. Company details complete?

Rincian perusahaan lengkap?

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / tambahan informasi yang di butuhkan

2. Attached documents complete?

Dokumen terlampir lengkap?

document: NPWP, legal document (SUIP, AKTA, TDP, etc.), company policy, procedure, organization structure, business process, etc.

dokumen: NPWP, dokumen hukum (SUIP, AKTA, TDP, dll), kebijakan perusahaan, prosedur, struktur organisasi, proses bisnis, dll.

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / tambahan informasi yang di butuhkan

3. Implementation and application of the management system sufficient?

Implementasi dan penerapan sistem manajemen yang memadai?

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / tambahan informasi yang di butuhkan

4. In case of multisite certification (not applicable for ISO 37001)

Dalam hal sertifikasi multisite (tidak berlaku untuk ISO 37001)

Number of sample site need to be audited: _____ sites

Jumlah situs sampel yang perlu diaudit: _____situs

5. Is the scope of certificate and mandays audit appropriate?

Apakah ruang lingkup audit sertifikat dan mandat sesuai?

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / informasi yang dibutuhkan

6. CB has the competence personal (auditor or expert) to perform the audit activity?

CB memiliki kompetensi pribadi (auditor atau ahli) untuk melakukan kegiatan audit?

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / informasi yang di butuhkan

7. Any other points influencing the certification activity are taken into account? (language, safety conditions, threats to impartiality, etc.)

Poin lain yang mempengaruhi kegiatan sertifikasi diperhitungkan? (bahasa, kondisi keamanan, ancaman terhadap ketidakberpihakan, dll.)

yes no Remarks / additionally required information:
ya tidak keterangan / informasi yang di butuhkan

Jakarta, _____

Place / Date

Head of CB / Auditor Signature

Tempat / Tanggal

Tanda Tangan Kepala Badan Sertifikasi/ Auditor