|  |
| --- |
| Firma Bilgi Formu- Gıda Sertifikasyon Hizmetleri*Company Information Form- Food Certification Services*TÜV Teknik Kontrol ve Belgelendirme A.Ş.logocolvollton |

 **1.** Genel Bilgiler/ General Informations

|  |
| --- |
| **Kuruluşun Adı (Tescilli ünvanı) /** *Name of Company (Registered Name):*  |
| **Kuruluşun Bağlı Olduğu Grup (Eğer varsa) /** *Name of Group ( if company is part of a group) :* |
| **Merkezinin Adresi /** *Main adress* **:**  |
| **Telefon /** *Telephone* **:**  | **Faks:**  | **Vergi numarası/dairesi /** *Tax ID-Administration* |
| **Temas Kurulacak Kişi (Adı, Bölümü)** / *Contact Person:*  | **E-Mail:** |
| **Yönetim Temsilcisi /** *Management Representative* **:**  | **E-Mail:** |
| **Toplam çalışan sayınız /** *Total Number of Employees :* | **Sertifika üzerinde yazılmasını talep ettiğiniz kapsam /** *The scope you requested to be written on the certificate :*  |

 **2.** Hangi Standarda Göre Sertifikasyon Talep Ediyorsunuz?*According to which standard do you request certification?*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Standart****Standard** | Kapsam*Scope* | **Akreditasyon***Accreditation* | **Denetim Türü***Kind of audit* |
| [ ]  | ISO 9001 |  | [ ]  DAkkS [ ]  TÜRKAK |  |  |
| [ ]  | ISO 22000 |  | [x]  DAkkS |  |  |
| [ ]  |  \*FSSC 22000 |  | [x]  DAkkS | [ ]  Haberli Denetim Announced | [ ]  Habersiz Denetim Unannounced |
| [ ]  |  \*\*BRCGS FOOD | (Lütfen EK 1’deki tablodan üretim prosesinize göre uygun olan ürünleri işaretleyiniz.)*Please mark the appropriate processes acc.to the production in the table Annex 1* | [x]  DAkkS | [ ]  Haberli Denetim  *Announced* | [ ]  Habersiz Denetim *Unannounced* |
| [ ]  | \*\*\*BRCGS PACKAGINGAna Üretim Faaliyetleri Sayısı*Number of Main Production Activities*  | (Lütfen EK 2’deki tablodan üretim prosesinize göre ana faaliyetlerinizi seçiniz. *Please mark the appropriate processes acc.to the production in the table Annex 2* | [x]  DAkkS | [ ]  Haberli Denetim *Announced* | [ ]  Habersiz Denetim *Unannounced* |
| [ ]  | \*\*\*\*IFS FOOD | Lütfen EK 3’deki tablodan üretim prosesinize göre uygun olan ürün grubu ve prosesleri işaretleyiniz. *Please mark the appropriate processes acc.to the production in the table Annex 3* | [x]  DAkkS | [ ]  Haberli Denetim  *Announced* | [ ]  Habersiz Denetim *Unannounced* |
| [ ]  | HACCP |  | [x]  ANSI |  |  |

* FSSC 22000 3 yıllık sertifikasyon periyodunda; 2 ara denetimden biri habersiz denetim olmak zorundadır. *During the 3 year certification period for FSSC 22000, one of the 2 surveillance audit shall be unannounced*

 \*\* BRC FOOD kategori seçimi için lütfen EK 1’e bakınız. *Please see Annex 1 to choose BRC Product category*

\*\*\* BRC Packaging kategori seçimi için lütfen EK 2’ye bakınız. *Plese see Annex 2 to choose BRC Packaging product category*

\*\*\*\* IFS Food kategori seçimi için lütfen EK 3’e bakınız. *Please see Annex 3 to choose IFS Food Product category*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Gıda üretimi kapsamındaki çalışan sayısı:***Number of Food Production Employee* |  | **Gıda üretiminin / hizmetinin girdileri:***Number of Production Lines/ Services* |  |
| **HACCP Plan sayısı:***Number of Haccp Plan* |  | **HARA Planı sayısı:***Number of HARA Plan***(only for BRCGS Packaging )** |  |
| **Üretim alanının yüzölçümü (m2):***Production area Squaremeter* |  | **Gıda üretim hatlarının sayısı :***Number of Food Production Lines* |  |
| **Merkez ofisiniz, üretim yerinizden ayrı bir adreste mi?***Seperated Head Office* | [ ]  Evet / *Yes*  [ ]  Hayır / *No* | **Harici Depo Alanı (varsa merkez üretime uzaklığı (km))***External Storage Area and distance* |  |
| **Kapsamdışı bırakılacak ürün/üretim/proses:***Exclusion from scope* |  | **Sezonluk üretim var mı?Varsa hangi sezon olduğunu lütfen belirtiniz.***Seasonal Production / If yes please note which season* | [ ]  Evet *Yes* [ ]  Hayır *No* |

EK 1 BRCGS Global Food Standard Kategorileri

*Annex 1 BRCGS Global Standart Categories*

**Lütfen kuruluşunuzun ürün kategorisi / kategorilerini işaretleyiniz.**

*Please mark the product category (s) of your organisation*

|  |
| --- |
| BRCGS, Sertifikasyon kuruluşunun performansı hakkında bilgi almak ya da raporun doğruluğunu kanıtlamak için doğrudan kuruluşla irtibata geçebilir. Kuruluşun herhangi bir yasal takip, ürün geri çağırma, üretim veya mülkiyet değişikliğine neden olabilecek zararların ortaya çıkması durumunda 3 iş günü içinde sertifikasyon kuruluşuna haber vermesi zorunludur. *BRCGS can contact the organization directly to obtain information about the performance of the Certification Body or to prove the accuracy of the report. The organization is obliged to report any damage that may cause legal follow-up, product recall, production or ownership change to the certification body within 3 working days* |
| [ ]  1. Raw Red Meat | [ ]  2 .Raw Poultry |
| [ ]  3. Raw Prepared products(meat and vegetarian) | [ ]  4. Raw fish products |
| [ ]  5. Fruits, vegetables and nuts | [ ]  6. Prepared fruits, vegetables and nuts |
| [ ]  7. Diary, liquid egg | [ ]  8. Cooked meat/fish products |
| [ ]  9. Raw cured and/or fermented meat and fish | [ ]  10. Ready meals and sandwiches, ready to eat desserts |
| [ ]  11. Low/high acid in cans/glass/plastic containers | [ ]  12. Beverages |
| [ ]  13. Alcoholic drinks and fermented/brewed products | [ ]  14. Bakery |
| [ ]  15. Dried foods and ingredients | [ ]  16. Confectionary |
| [ ]  17. Cereals and snacks | [ ]  18. Oils and fats |

* BRCGS EK MODULLERİ

 *BRCGS Additional Moduls*

|  |
| --- |
| [ ]  BRCGS ASDA |
| [ ]  FSMA (Food Safety Modernisation Act) |

 EK 2 BRC Ambalaj Materyalleri için Ana Faaliyet Kategorileri

*Annex 2 BRC Packaging Main Process Categories*

**Lütfen kuruluşunuzun ürün kategorisi / kategorilerini işaretleyiniz.**

*Please mark the product category (s) of your organisation*

|  |
| --- |
| [ ]  1. Glass manufacture and forming |
| [ ]  2. Paper making and conversion |
| [ ]  3. Metal forming |
| [ ]  4. Rigid plastics forming |
| [ ]  5. Flexible plastics manufacture |
| [ ]  6. Other manufacturing |
| [ ]  7. Print processes |
| [ ]  8. Chemical processes |

EK 3 IFS FOOD

*Annex 3 IFS Food Product Categories*

**Lütfen kuruluşunuzun ürün kategorisi / kategorilerini işaretleyiniz.**

*Please mark the product category (s) of your organisation*

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  1. Red and White Meat, Poultry and Meat Products | [ ]  6. Grain Products, Cereals, Industrial Bakery, Pastry, Confectionary, Snacks |
| [ ]  2. Fish and Fish Products | [ ]  7. Combined Products (e.g. Ready to eat Meals, pizza, sandwiches etc.) |
| [ ]  3. Egg and Egg Products | [ ]  8. Beverages (alcoholic and non-alcoholic) |
| [ ]  4. Dairy Products | [ ]  9. Oils and Fats |
| [ ]  5. Fruits and Vegetables | [ ]  10. Dry Goods, Food Additives and Supplements |
| [ ]  11. Pet Food |  |

**Lütfen kuruluşunuzun teknoloji kategorisi / kategorilerini işaretleyiniz.**

*Please mark the technology scope (s) of your organisation*

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  Sterilization (e.g. cans) | [ ]  Thermal pasteurization, UHT/aseptic filling, hot filling. Other pasteurization techniques e.g. high pressure pasteurization |
| [ ]  Irradiation of Food | [ ]  Preserving: Salting, marinating, sugaring, acidifying/pickling, curing, smoking, etc. Fermentation/ acidification etc. |
| [ ]  Evaporation/ dehydration, vacuum filtration, freeze drying, microfiltration (less than 10 µ mesh size) | [ ]  Freezing (at least –18 °C) including storage Quick freezing, Cooling, chilling processes and respective cool storing |
| [ ]  Antimicrobial dipping/ spraying, fumigation. | [ ]  Packing MAP, Packing under vacuum |
| [ ]  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 (like filtration below 10μm). | [ ]  Specific separation techniques: e.g. filtration like reverse osmoses, use of active charcoal |
| [ ]  Cooking, baking, bottling, filling  of viscous products,  brewing, fermentation (e.g. wine), drying, frying, roasting, extrusion, churning | [ ]  Coating, breading, battering, cutting, slicing, dicing, dismembering, mixing/blending, stuffing, slaughtering, sorting, manipulation, packaging Storing under controlled conditions(atmosphere) except temperature  |
| [ ]  Distillation, purification, steaming, damping, hydrogenating, Milling |  |

 **3.** Talep Edilen Sertifikasyon Çalışması / *Requested Certification Type*

 [ ] İlk sertifikasyon [ ] Yeniden sertifikasyon \* [ ] Sertifikasyon transferi \* [ ] Kapsam genişletme / daraltma

 *Certification ReCertification Transfer Scope Extansion /reduction*

\*Lütfen mevcut belgenin bir kopyasını ve geçirmiş olduğunuz denetimlere ait raporları iletiniz. Mevcut sertifikanız TÜV NORD tarafından verildi ise bu dokümanların iletilmesine gerek yoktur./ *Please send a copy of previous audit reports. It is not a necessity if existing certificate is published by Tuv Nord*

 **4.** Mevcut Sertifikalarınız- Lütfen mevcut sertifikalarınızı aşağıdaki tabloda belirtiniz.

 *Existing Certificates – Please add your certificates to table below*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Standart*****Standart*** | **Belgelendirme Firması*****Certification Body*** | **Belge geçerlilik tarihi*****Validity Date*** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 **5.** Talep Edilen Ara Tetkik Sıklığ / *Frequency of Requested Surveillance Audit*

 [ ]  6 aylık- *semi-annual* [ ]  Yıllık- *annualy*

 **6.** Yönetim sistemlerine ilişkin danışmanlık hizmeti aldınız mı?

*Have yu recieved consultancy service regarding management systems?*

[ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No Lütfen çalıştığınız danışmanın adını yazınız … …………………………………

**7.** Birim Bilgileri (Sertifikasyon kapsamında bulunan tüm birimleri (işletme, şube, şantiye vb.) lütfen belirtiniz.). *Please indicate all units (business, branch, construction site, etc.) covered by the certification.*

Grup sertifikasyonu talep edilmesi halinde, tüm birimlere destek veren merkezi fonksiyonların (örneğin: yönetim, kalite yönetimi, insan kaynakları, tasarım, bakım v.b.) yürütüldüğü yerin adresini ve fonksiyonlardaki çalışanların sayısını aşağıdaki tabloda ayrıca belirtiniz.*If group certification is requested, specify the adress of the place where the central functions (for example:management, quality management, human resources, design, maintenance, etc.) supporting all units are carried out and the number of employees in the functions in the table below*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Birim / Adres \*****Unit / adress** | **Yönetim sistemi kapsamında gerçekleştirilen üretimleriniz ve / veya hizmetleriniz (Üretilen ve yalnız alım-satımı yapılan ürünleri lütfen ayrı ayrı belirtiniz.)-*Bu bölümde verilen bilgi sertifikada yazılmasını talep edeceğiniz kapsam ile uyumlu olmalıdır.*** *Your productions and/or services carried out within the scope of the management system (please specify the products produced and only traded seperataly)- The information given in this section must be compatible with the scope you request to be written on the certificate* | **Belirtiğiniz kapsam dahilindeki faaliyetlerinden herhangi biri (örneğin müşteri sahasında gerçekleşen kurulum v.b.) belirttiğiniz adres dışında gerçekleştiriliyor ise lütfen bu faaliyeti ve nerede gerçekleştirildiğini belirtiniz.**If any of the activities within the scope you aspecified (installation at the customer site, etc.) are carried out outside the adress you specified, please indicate this event and where it took place | **\*\* Toplam çalışan sayısı**Total employee number | **Diğer birimlere çalışan/teknik desteği veriyor ise bu fonksiyonları lütfen belirtiniz. (Tek bir birim varsa bu bölümün doldurulmasına gerek yoktur)**Please specify these functions if the Employee / technical support is provided to other units. (This section be filled does not need to be filled if there is only one unit) | **Üretim alanının yüzölçümü (m2):**Production area (m2) | **\*\* Vardiya bilgileri** |
| **Vardiya** Shift | **Çalışma saati**Working hour | **Çalışan sayısı**Employee Number | **Gerçekleştirilen prosesler/süreçler**Process(es) |
|  |  |  |  |  |  | **1.vardiya** |  |  |  |
| **2.vardiya** |  |  |  |
| **3.vardiya** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **1.vardiya** |  |  |  |
| **2.vardiya** |  |  |  |
| **3.vardiya** |  |  |  |

\* Organizasyonunuza ilişkin açıklayıcı bilgileri, örneğin şube / şantiye / işletme / bölge vb. bilgilerini, ayrıca yazıp bu forma ekleyebilirsiniz. Grup sertifikasyonlarında, tetkik kapsamına giren kuruluşlara sertifika verilecek olup, bu sertifikalar denetim kapsamında olmayan diğer grup firmaları için kullanılamaz. *Explanatory information about your organization, such as branch/ construction site/ business/ region, etc. You can also write and add information to this form. In group certifications, certificates will be ıssued to organizations covered by the audit, and these cetificates cannot be used for othe group companies that are not within the scope of the audit.*

\*\* Talep ettiğiniz belgelendirmeye ilişkin yönetim sistemi kapsamındaki çalışan sayısını belirtiniz. Eğer kuruluşunuz bünyesinde (İşletme içinde veya şantiyede) taşeron işçi çalıştırılıyorsa toplam personel sayısı içinde bu çalışanların da belirtilmesini rica ederiz. Yarı zamanlı çalışanların sayısını tam zamanlı olarak belirtmenizi rica ederiz. Vardiyalardaki çalışan sayısı, toplam çalışan sayısının toplamına eşit olmalıdır. *Indicate the number of employess within the scope of the management system fr the certification you request. If subcontracted workers are employed within your organization (in-house or on site), we kindly request that these employees be included in the total number of personnel. We kindly ask you to indicate the number of part time employees in full time. The numbers employees in shifts should be equal to total number of employees.*

**8.** Diğer Bilgiler – Lütfen sertifikasyonunu talep ettiğiniz standarda ilişkin istenen bilgileri iletiniz.

 *Other Informations- Please provide the requested information regarding the standard for which you requested certification*

**Genel Bilgi /** *General Information*

|  |  |
| --- | --- |
| **Belgelendirme talebinizde yer alan faaliyetlerinize ilişkin, varsa uyulması gerekli yasal koşullar nelerdir :***What are the legal requirements, if any, regarding your activities in your certification request:* |  |
| **Ürün / hizmet süreçleriniz içinde dış kaynaklı süreçleriniz var ise lütfen bu süreçleri belirtiniz :***If you have outsourced processes within your product / service processes, please specify these processes:* |  |

 **ISO 9001 sertifikasyonu – *ISO 9001 Certification*:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tasarım ve Geliştirme Faaliyeti :** Design and Development  |   [ ]  Var [ ]  Yok (Lütfen gerekçesini belirtiniz) |
| **ISO 9001:2015 standardının 8. Bölümün’nde (Operasyon) kapsam harici tutulan diğer maddeler ve gerekçeleri :**Other clauses rxcluded from the scope in Chapter 8 (Operation) of the ISO 9001:2015 standard and their justifications: |  |

**9.** Eğer entegre sertifikasyon isteniyorsa aşağıdaki faaliyetlerin kuruluşunuzda entegre uygulanma durumunu “Evet/Hayır” şeklinde belirtiniz.

*If integrated certification is required, indicate the status of the integrated implementation of the following activities in your organization as ‘’Yes / No’’*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dokümantasyon *Documentation*  | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  | Yönetimin Gözden Geçirmesi *Management Review*  | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  |
| İç tetkikler *Internal Audits*  | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  | Politika ve hedefler *Policy and Objectives*  | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  |
| Sistem prosesleri*System processes* | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  | Entegre yönetim desteği ve sorumluluklar *Integrated Management Support and responsibilities*  | [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır / No  |
| Sürekli iyileştirme mekanizmaları (düzeltici-önleyici faaliyetler v.b.) [ ]  Evet /Yes [ ]  Hayır/No Continous Improvement (corrective-preventive actions etc.) |  |

**Kuruluşunuzun organizasyon ve üretim akış şemalarını ve süreç listesini lütfen ekleyiniz.**

***Please add your organization’s production flow charts and process list***

***6698 Nolu Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK) Aydınlatma Metinleri hakkına bilgi sahibi olmak için web sitemiz***

***Üzerinden*** [***https://www.tuv-nord.com/tr/tr/sertifikasyon/sertifikasyon-aydinlatma-metinleri/***](https://www.tuv-nord.com/tr/tr/sertifikasyon/sertifikasyon-aydinlatma-metinleri/) ***linkini tıklayarak dökümanlara***

***ulaşabilirsiniz.***

***F-1399 R00 Ürün veya Hizmet Alan Kişi Aydınlatma Metni***

***F-1401 R00 Sms ve Eposta İletisi Gönderimi - Aydınlatma Metni***

***F-1403 R01 Online Görüşme Aydınlatma Metni - Ürün veya Hizmet Alıcısı Aydınlatma Beyanı***

**Bilgi formunda verilen bilgilerin doğruluğunu onaylarız:**

***We hereby confirm that all information given in this application form is correct***

 Tarih Dolduranın adı, soyadı/ İmza

Şehit Mehmet Fatih Öngül Sokak, No: 5, Kat: 4, Odak Plaza, Kozyatağı, Kadıköy, TR-34742 Istanbul

**Tel:** 0216 361 29 95 Pbx **Faks:** 0216 380 67 87 **E-posta:** tuv-nord@tuv-turkey.com