TÜVNORD

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: cert-thes@tuvhellas.gr

ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ITE- STEP C, ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΒΟΥΤΩΝ, 71110 ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΤΗΛ.: 2810 391856-7, FAX: 2810 391858
e-mail: heraklion1@tuvhellas.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ - Αίτηση για τη διεξαγωγή Επιθεώρησης Πιστοποίησης Συστήματος Διαχείρισης σύμφωνα με τα πρότυπα IFS, BRC, FSSC 22000 και ISO 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 ☐
2. Αλιεύματα και Προϊόντα Αλιευμάτων ☐
3. Αυγά και Προϊόντα Αυγών ☐
4. Γαλακτοκομικά Προϊόντα ☐
5. Φρούτα και Λαχανικά ☐
6. Προϊόντα Δημητριακών, Δημητριακά. Βιομηχανικά Προϊόντα Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Σνακ ☐
7. Συνδυασμένα Προϊόντα (π.χ έτοιμα γεύματα, πίτσα, sandwiches κτλ) ☐
8. Ποτά (αλκοολούχα και μη) ☐
9. Λίπη και Έλαια ☐
10. Ξηρά Τρόφιμα, άλλα συστατικά και συμπληρώματα ☐
11. Ζωοτροφές ☐

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

Αποστείρωση (π.χ κονσέρβες)	☐
Θερμική παστερίωση, UHT/ασηπτική πλήρωση, πλήρωση εν θερμώ. Άλλες τεχνικές παστερίωσης π.χ. παστερίωση υψηλής πίεσης, μικροκύματα και κάθε θερμική επεξεργασία η οποία έχει χαρακτηριστεί ως CCP ή άλλο μέτρο ελέγχου.	☐
Ακτινοβόληση Τροφίμων	☐
Διατήρηση: Αλάτιση, μαρινάρισμα (εφόσον οδηγεί σε αύξηση του χρόνου ζωής), προσθήκη ζάχαρης, οξίνηση, παραγωγή πίκλας, ωρίμανση, κάπνιση, ζύμωση, κτλ. *Σημείωση: ΔΕΝ λαμβάνεται υπόψη η προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης με σκοπό μόνο τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, καθώς και η μείωση pH για τεχνολογικούς λόγους ή ως αποτέλεσμα προσθήκης αρωματικών υλών.*	☐
Εξάτμιση / αφυδάτωση, διήθηση υπό κενό, λυοφιλίωση, μικροδιήθηση (πορώδες με λιγότερο από 10μ mesh). *Σημείωση: η απομάκρυνση του νερού πρέπει να οδηγεί σε σταθεροποίηση του προϊόντος ή/και αύξηση του χρόνου ζωής ή/και μείωση των κινδύνων ασφάλειας και συντελείται με ειδικό εξοπλισμό.*	☐
Κατάψυξη (τουλάχιστον -18°C) συμπεριλαμβανομένης της αποθήκευσης, ταχεία ψύξη, ψύξη, διαδικασία ψύξης και αντίστοιχη αποθήκευση υπό ψύξη.	☐
Εμβάπτιση / Ψεκασμός σε/με αντιμικροβιακό, απεντόμωση (υποκαπνισμός)	☐
Συσκευασία MAP, συσκευασία υπό κενό	☐
Διαδικασίες για αποφυγή επιμόλυνσης προϊόντων (ειδικότερα μικροβιολογική επιμόλυνση), μέσω διατήρησης υψηλού επιπέδου υγιεινής ή/και ειδική υποδομή κατά τον χειρισμό, την επεξεργασία ή/και την μεταποίηση π.χ. χώροι επιπέδου υγιεινής «clean room» και «white room», χώροι «ελεγχόμενης θερμοκρασίας», απολύμανση (π.χ. εξοπλισμού) μετά τον καθαρισμό, ειδικοί σταθμοί υγιεινής προσωπικού, συστήματα θετικής πίεσης αέρα (π.χ. με φίλτρα κάτω από 10μ).	☐
Ειδικές μέθοδοι διαχωρισμού π.χ διήθηση με αντίστροφη ώσμωση, χρήση ενεργού άνθρακα. *Σημείωση για την επεξεργασία νερού και αέρα: κάθε επεξεργασία πόσιμου νερού και αέρα που αποτελούν συστατικά ή έρχονται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο.*	☐
Μαγείρεμα και ψήσιμο (μόνο για τεχνολογικούς λόγους και όχι για λόγους ασφάλειας), εμφιάλωση και κάθε γέμισμα συσκευασιών με υγρά χαμηλού και υψηλού ιξώδους (εκτός ασηπτικής μεθόδου), ζυθοποίηση, ζύμωση (π.χ οίνος), ξήρανση (χωρίς τη βοήθεια εξοπλισμού παραγωγής θερμότητας, π.χ. με τη βοήθεια μόνο του ήλιου), τηγάνισμα, ψήσιμο, εξώθηση	☐
Επικάλυψη, αρτοποίηση, χτύπημα (battering), τεμαχισμός σε φέτες, τεμαχισμός σε κύβους, τεμαχισμός, ανάδευση, ανάμειξη, γέμισμα (τροφίμων και όχι συσκευασιών), σφαγή, διαλογή, χειρισμός, συσκευασία, αποθήκευση κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (ατμόσφαιρα) με εξαίρεση τη θερμοκρασία, επισήμανση (ετικέτα)	☐

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: cert-thes@tuvhellas.gr

ΓΡΑΦΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
ΙΤΕ- STEP C, ΒΑΣΙΛΙΚΑ ΒΟΥΤΩΝ, 71110 ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΤΗΛ.: 2810 391856-7, FAX: 2810 391858
e-mail: heraklion1@tuvhellas.gr

Απόσταξη, απομάκρυνση προσμίξεων, επίδραση με ατμό (άμεση, π.χ. αποφλοίωση, ζεμάτισμα), ενυδάτωση, υδρογόνωση, άλεση.	☐

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

_____

_____

δ. Παρακαλούμε όπως μας δηλώσετε αν διακινείτε 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:

_____

_____

_____

_____

στ. Παρακαλούμε όπως μας αναφέρετε τον αριθμό των μελετών HACCP :

_____

_____	_____	_____
Ημερομηνία	Όνομα	Υπογραφή / Σφραγίδα