



Yönetim Sistemleri Sertifikasyonu

Belgelendirme Başvuru Formu

(*)Kuruluşunuzun adı			
(*)Adres		Posta Kodu:	
(*)Çalışan sayısı (Taşeron ve Mevsimlik işçiler dahil tüm çalışanlar.)		Tahmini belgelendirme tarihi	
(*)Tel:		(*)İrtibat kurulacak kişi	
(*)Faks :		(*)Vekili	
E-mail :			
(*)Talep ettiğiniz belgelendirme hizmeti			
<input type="checkbox"/> ISO 9001:2008	<input type="checkbox"/> ISO 22000:20005	<input type="checkbox"/> ISO 14001:2004	<input type="checkbox"/> OHSAS 18001:2007
			E / H
Kuruluşunuz büyük bir şirketler grubunun üyesi mi? Varsa Kardeş kuruluş isimleri: Evet ise, adı:			
(*)Belgelendirme kapsamında olan şube, depo, şantiye, bölge ofisi v.b. harici birimler var mı? Evet ise, lütfen faaliyetleri ve yerleri hakkında bilgi veriniz :			
(*)Kendi tesisleriniz dışında, saha çalışması yapıyor musunuz? Varsa, adedi ve yerleri.			
(*)Vardiyalı çalışma düzeniniz var mı? Var ise vardiya sayısı:			
Belgelendirme konusu faaliyetlerle ilgili mevcut durumda sahip olduğunuz bir sertifika var mı? Evet ise, bilgi veriniz :			
Belgelendirme konusu faaliyetler için başka sertifikasyon kuruluşlarına yapmış olduğunuz bir başvuru var mı?			
Yönetim sistemleri ile ilgili danışmanlık hizmeti aldınız mı? Evet ise, danışman ve danışmanlık firmasının ismi: Danışmanlık hizmetinin sona erdiği tarih:			
(*) S&Q MART' tan daha önce herhangi bir hizmet aldınız mı? Evet ise Hizmet alınan bölüm, ve kişi isim soyad, son tarihlerle birlikte açıklayınız.		Belgelendirme	Eğitim
		Gözetim	Muayene
		İç Tetkik	Kalibrasyon
(*) S&Q MART' ta herhangi bir tanıdığınız ve yakınınız var mı? Evet ise isim soyad ve yakınlık dereceniz.			
(*)S&Q Mart'tan nasıl haberdar oldunuz? İnternet:		Türkak Listesi:	
Öneri :		Öneren kişi adı soyadı:	
		Çalıştığı Kuruluş:	
(*)Kuruluşunuzun iş konusu ve ürün/hizmetleri ile ilgili bilgi veriniz :			
(*)Ürün/Hizmet tasarım (Ar-Ge) faaliyeti var mı?			
(*)Uymakla yükümlü olduğunuz standart ve yasal düzenlemeler hakkında bilgi veriniz:			
(*)İş akışınızı ana hatlarıyla tarif ediniz :			
Formu dolduran	Unvanı	Tarih	İmza
Bu bölüm S&Q MART CERT tarafından doldurulacaktır.			
Kapsam			
(*) İli Bölümleri eksiksiz olarak doldurunuz. Lütfen, kuruluşunuz hakkında ek bilgiler ve broşürler gönderiniz.			

S&Q MART CERT : Tel : (216) 518 02 02 Faks : (216) 388 38 34 e-mail : info@sqcert.com

C-2.01-F.01 Rev.03/25.12.2008



Yönetim Sistemleri Sertifikasyonu

Belgelendirme Başvuru Formu Eki

ISO 22000:2005 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

E/H

Belgelendirme kapsamında olan şube, depo, fabrika, bölge ofisi v.b. harici birimler var mı? Evet ise, Adı, adresi, faaliyet alanı, çalışan sayısı hakkında bilgi veriniz						
Gıda yönetim sistemi ile ilgili sahip olduğunuz bir sertifika var mı? Evet ise, bilgi veriniz : Belgelendirme kuruluşu: Sertifika geçerlilik tarihi:						
Gıda Yönetim Sisteminin kapsamı (sağlanan ürün/hizmet ve aktiviteler) Bkz: Tablo-1 Gıda Zinciri Grupları						
HACCP Planı sayısını belirtiniz ve açıklayınız: (proses bazında, ürün bazında vb.)						
1 HACCP Planı	2 HACCP Planı	3 HACCP Planı	4 HACCP Planı	5 HACCP Planı	Daha fazla	
Açıklama:	Açıklama:	Açıklama:	Açıklama:	Açıklama:		
Son üründeki gıda güvenliğine etki eden dış kaynaklı proses var mı? Evet ise, bilgi veriniz:						
Formu dolduran		Unvanı		Tarih	İmza	
Bu bölüm S&Q MART CERT tarafından doldurulacaktır.						
Kapsam:						

TABLO-1 GIDA ZİNCİRİ GRUPLARI

Grup Kodu	Gruplar	Sektör örnekleri
A	Yetiştiricilik (hayvansal)	Hayvancılık, balıkçılık, yumurta üretimi, süt üretimi, arıcılık, avcılık, balık avcılığı, tuzakla avlama
B	Yetiştiricilik (bitkisel)	Meyve, sebze, hububat, baharatlar, bahçecilik ürünleri
C	Gıda İşleme 1 (dayanısız hayvansal ürünler) Yetiştiricilik sonrası bütün çalışmaları içerir, örneğin: kesim	Kırmızı et, kanatlı ürünleri süt ve su ürünleri, yumurta
D	Gıda İşleme 2 (dayanısız bitkisel ürünler)	Taze meyveler, taze meyve suları, muhafaza edilmiş meyveler, taze sebzeler, muhafaza edilmiş sebzeler
E	Gıda İşleme 3 (oda sıcaklığında uzun ömürlü ürünler)	Konserveler, bisküviler, krakerler, bitkisel yağ, içme suyu, gazlı içecekler, makarna, un, şeker, tuz
F	Yem üretimi	Hayvan yemi, balık yemi
G	Hazır yemek hizmetleri (Catering)	Oteller, restoranlar, yemek fabrikaları
H	Dağıtım	Perakende satış yerleri, toptancılar, marketler
I	Hizmetler	Su tedariki, temizlik, kanalizasyon, atık imhası, ürün, proses ve donanım geliştirme, veterinerlik hizmetleri
J	Taşıma ve depolama	Taşıma ve depolama
K	Ekipman imalatı	Proses donanımları, içine para atılarak gıda satın alınabilen makineler
L	(Biyokimyasal üretim)	Katkı maddeleri, vitaminler, pestisitler, ilaçlar, gübreler, temizlik maddeleri, biyokültürler
M	Gıda ile temas eden madde ve malzemeler	Gıda ile temas eden madde ve malzemeler