|  |
| --- |
| **Fax:** **or E-Mail:** **// Fax szám vagy e-mail cím** |
| **TÜV Rheinland Cert GmbH,**  |

|  |
| --- |
| **Company Seat** (head office) // **Cég székhelye** (központi) |
| **Company name** **// Cégnév** |       |
| **Address** **// Cím** |       |
| **Zip Code, City** **// Irányítószám, Város** |       |

|  |
| --- |
| **Main Contact Person // Elsődleges kapcsolattartó személy** |
| **Family name, given name // Vezetéknév, Keresztnév** |       |
| **Position // Pozíció** |       | **Phone // Telefon** |       |
| **E-Mail** |       | **Fax** |       |

|  |
| --- |
| **Cég típusa** (kérjük, mellékelje a cégkivonatot) |
|  | **Egyéni vállalkozás**  |
|  | **Kft. vagy Zrt. vagy Nyrt.** |
|  | **Társulás** |
|  | **Egyéb (kérjük, adja meg)** |

|  |
| --- |
| **Please mark desired standards** (please add standard, if not listed) // **// Kérjük, jelölje a kívánt szabványokat** (kérjük, adja hozzá a szabványt, ha nem szerepel a listán) |
| **[ ]**  | **ISO 22000** | **[ ]**  | **FSSC 22000 - FoodISO 22000 + ISO/TS 22002-1** | **[ ]**  | **FSSC 22000 - PackagingISO 22000 + ISO/TS 22002-4** |
| **[ ]**  | **IFS Food** | **[ ]**  | **IFS Logistics** | **[ ]**  | **IFS Broker** |
| **[ ]**  | **BRCGS Food** | **[ ]**  | **BRCGS Packaging** | **[ ]**  | **HACCP Codex Alimentarius** |
| **[ ]**  | **FEFCO** | **[ ]**  |  | **[ ]**  |       |
| **[ ]**  |       | **[ ]**  |       | **[ ]**  |       |

(Double click to tick the boxes and activate in field „standard value“ – please confirm by clicking „ok“) // (Dupla kattintással jelölje be a négyzeteket és aktiválja a „standard érték” mezőbe – kérjük, erősítse meg az „OK” gombra kattintással)

|  |
| --- |
| **Which scope (wording) should the certificate have? //** **Milyen érvényességi területnek (megfogalmazás) kell szerepelnie a tanúsítványon?**Please describe briefly the object of the company and its main activities (products and services)// Kérjük, röviden írja le a cég tevékenységi körét és fő tevékenységeit (termékek és szolgáltatások) |
|       |
| e.g. Production of XXX products // például XXX termékek előállítása  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Are any processes being outsourced (e.g. purchasing, fabrication processes)? // Vannak-e folyamatok kiszervezve (pl. beszerzési, gyártási folyamatok)?** | [ ]  yes // igen | [ ]  no // nem |
| **If so, which? // Ha igen, melyik?** |       |

|  |
| --- |
| **Sites // Helyszínek** |
| **Total number of sites to be certified** (please fill in page 3 for each site separately) // A tanúsítandó helyek száma összesen (kérjük, töltse ki a 3. oldalt minden egyes telephelyre külön) |       |

|  |  |
| --- | --- |
| **Desired audit date (CW) // Az audit tervezett dátuma (CW)** |       |
| **Date and signature confirming the accuracy of statements //** **Dátum és aláírás, a nyilatkozatok pontosságának megerősítésére** |       |
| **Conducted by TÜV Rheinland employee // A TÜV Rheinland munkatársa által elvégezve (TÜV alkalmazott neve)** |       |
| **Talked to** (name of customer) // **Kivel beszélt** (ügyfél neve) |       |

**Please fill in this page and the following pages for each site separately // Kérjük, töltse ki ezt az oldalt és a következő oldalakat minden telephely esetén külön**

|  |  |
| --- | --- |
| **Company name // Cégnév** |       |
| **Address // Cím** |       |
| **Zip Code, City // Irányítószám, Város** |       |

|  |
| --- |
| **Type of site // Telephely típusa** |
| **Head office** (top management / executive board, human resources, administration, …) // **Székhely** (felső vezetés / igazgatóság, emberi erőforrások, adminisztráció,…) | [ ]   |
| **Supporting site / service site** (administration, R&D, logistics, purchase, sales, …) // **Támogató terület / szolgáltatási oldal** (adminisztráció, kutatás és fejlesztés, logisztika, beszerzés, értékesítés, …) | [ ]   |
| **Production site // Termelési részleg** | [ ]  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Current certifications at the site // Jelenleg érvényes tanúsítások a telephelyen** | **Certifier // Tanúsító** | **Valid until // Érvényességi idő** |
| **[ ]  ISO 9001** |       |       |
| **[ ]  ISO 22000** |       |       |
| **[ ]  FSSC 22000 - Food** |       |       |
| **[ ]  FSSC 22000 - Packaging** |       |       |
| **[ ]  IFS Food** |       |       |
| **[ ]  IFS Logistics** |       |       |
| **[ ]  IFS Broker** |       |       |
| **[ ]  BRCGS Food** |       |       |
| **[ ]  BRCGS Packaging** |       |       |
| **[ ]  HACCP - Codex Alimentarius** |       |       |
| **[ ]  FEFCO** |       |       |
| **[ ]**  |       |       |
| **[ ]**  |       |       |
| Please attach copies of the current certificates // Kérjük, csatolja a jelenleg érvényes tanúsítványok másolatát |

|  |  |
| --- | --- |
| **Total number of employees at the site // A munkavállalók teljes száma a telephelyen**As full-time equivalent employees, including seasonal and administration workers // Teljes munkaidős egyenértékű alkalmazottként, ideértve az idénymunkásokat és az adminisztrációs munkatársakat is |       |
| **Including: // Beleértve:** |
| **Minimally employed workers // Minimálisan foglalkoztatott munkavállalók** (e.g. max 15 h) or auxiliary activities (simple actives, e.g. seasonal workers for the harvest) // (pl. legfeljebb 15 óra) vagy kisegítő tevékenységek (egyszerű tevékenységek, pl. idénymunkások a betakarításhoz) |       | **Other employees working part-time** (max. ½ day) // **Egyéb részmunkaidőben dolgozók** (legfeljebb ½ nap) |       |

|  |
| --- |
| **Are any employees working shifts? If so, please indicate // Vannak-e műszakban dolgozó alkalmazottak? Ha igen, kérjük, jelezze** |
| **Number of shifts // Műszakok száma** |       |
| **Are the same activities carry out by all shifts? // Minden műszakban ugyanazokat a tevékenységeket végzik?** | **[ ]**  yes // igen | **[ ]**  no // nem |
| **If not, please give details (e.g. cleaning shift in the night) // Ha nem, kérjük, adja meg a részleteket (pl. éjszakai takarító műszak).** |  |
| **Number of employees // Alkalmazottak száma**As full time equivalent employees per main shift including administrative/office staff and seasonal workers (this should be based on the maximum number expected in a shift). // Főműszakonként teljes munkaidős egyenértékben, beleértve az adminisztratív/irodai személyzetet és az idénymunkásokat (ennek a műszakban várható maximális létszámon kell alapulnia). |       |

|  |
| --- |
| **Necessary details according IFS Food certification // IFS Food szerinti tanúsításhoz szükséges adatok** |
| **[ ]**  | Announced audit // Bejelentett audit |
| **[ ]**  | Unannounced audit // Be nem jelentett audit |
| **Product scopes *(see PRODUCT EXAMPLES CHART on*** [***www.ifs-certification.com***](http://www.ifs-certification.com)***) //* Termékkörök *(A TERMÉK PÉLDÁK táblázatot lásd a*** [***www.ifs-certification.com***](http://www.ifs-certification.com) ***oldalon)*** |
| **[ ]**  | Red and white meat, poultry and meat products // Vörös és fehér hús, baromfi és húskészítmények |
| **[ ]**  | Fish and fish products // Hal és haltermékek |
| **[ ]**  | Egg and egg products // Tojás és tojástermékek |
| **[ ]**  | Dairy products // Tejtermékek |
| **[ ]**  | Fruit and vegetables // Gyümölcs és zöldség |
| **[ ]**  | Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks // Gabonatermékek, gabonafélék, ipari pékáruk és cukrászsütemények, snackek |
| **[ ]**  | Combined products // Kombinált termékek |
| **[ ]**  | Beverages // Italok |
| **[ ]**  | Oils and fats // Olajok és zsírok |
| **[ ]**  | Dry goods, other ingredients and supplements // Száraz áruk, egyéb összetevők és kiegészítők |
| **[ ]**  | Pet food // Kisállateledel |
| **Technology scopes // Technológiai alkalmazási területek** |
| IFS processing step – including processing/ treating/ manipulation/ storing // IFS feldolgozási lépés - beleértve a feldolgozást/kezelést/módosítást/tárolást | Technology oriented classification which takes also into consideration product risks // Technológiaorientált osztályozás, amely figyelembe veszi a termékkockázatokat is |
| **[ ]  P1** | Sterilisation (e.g. cans) // Sterilizálás (pl. konzervdobozok) | **Sterilisation (in final packaging) with the purpose to destroy pathogens** // **Sterilizálás (végső csomagolásban) a kórokozók elpusztítása céljából**Sterilised (e.g. autoclaved) products in final packaging. // Sterilizált (például hősterilizált/autoklávozott) termékek végső csomagolásban. |
| **[ ]  P2** | Thermal pasteurisation, UHT/aseptic filling, hot fillingOther pasteurisation techniques e.g. high pressure pasteurisation, microwave // Termikus pasztörizálás, UHT/aszeptikus töltés, meleg töltésEgyéb pasztőrözési technikák, pl. nagynyomású pasztőrözés, mikrohullám | **Pasteurisation with the purpose to reduce food safety hazards (and UHT process) // Pasztörizálás az élelmiszerbiztonsági veszélyek csökkentése céljából (és UHT folyamat)** |
| **[ ]  P3** | Irradiation of food // Étel besugárzása | **Processed products: Treatment with purpose to modify product and / or extend the shelf life and / or reduce food safety hazards by preservation techniques and other processing techniques // Feldolgozott termékek: Kezelés a termék manipulációja és/vagy az eltarthatóság meghosszabbítása és/vagy az élelmiszerbiztonsági kockázatok csökkentése céljából tartósítási- és más feldolgozási technikákkal**Note – exception: Irradiation is attributed to this category although aimed at the destruction of microorganisms. // Megjegyzés - kivétel: A besugárzást ebbe a kategóriába sorolják, bár a mikroorganizmusok pusztítására irányulnak. |
| **[ ]  P4** | Preserving: Salting, marinating, sugaring, acidifying/ pickling, curing, smoking, etc. // Tartósítás: sózás, marinírozás, cukrozás, savanyítás/savanyítás/pácolás, szárítás, füstölés, stb.Erjesztés, savanyítás |
| **[ ]  P5** | Evaporation/dehydration, vacuum filtration, freeze drying, microfiltration (less than 10 μ mesh size) // Párolgás/dehidratálás, vákuumszűrés, fagyasztva szárítás, mikrofiltráció (10 μ hálószem alatti méret) |
| **[ ]  P6** | Freezing (at least –18 °C/0 °F) including storage Quick freezing, cooling, chilling processes and respective cool storing // Fagyasztás (legalább – 18 °C / 0 °F), beleértve a tárolást Gyorsfagyasztás, hűtés, hűtési folyamatok és a megfelelő hűvös tárolás | **Systems, treatments to maintain product integrity and/or safety // Rendszerek, kezelések a termék integritásának és / vagy biztonságának megőrzésére**Treatment with purpose to maintain the quality and/or integrity of the products including treatments to remove contamination and/or prevent contamination. // Kezelés, amelynek célja a termékek minőségének és/vagy integritásának fenntartása, ideértve a szennyeződés eltávolítását és/vagy a szennyezés megelőzését is. |
| **[ ]  P7** | Antimicrobial dipping/spraying, fumigation // Antimikrobiális bemerítés/permetezés, füstölés |
| **[ ]  P8** | Packing MAP, packing under vacuum // Védőgázas csomagolás, vákuum-csomagolás | **Systems, treatments to prevent product contamination // Rendszerek, kezelések a termék szennyeződésének megelőzésére**Processes to prevent product contamination especially microbiological contamination, by means of high hygiene control and/or specific infrastructure during handling, treatment and/or processing and or packaging (e.g. MAP). // Eljárások a termékszennyezés, különösen a mikrobiológiai szennyeződés megelőzésére, magas higiéniai ellenőrzés és/vagy speciális infrastruktúra révén a kezelés, kezelés és/vagy feldolgozás és/vagy csomagolás során (például MAP). |
| **[ ]  P9** | 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 10 μ) // A termékek szennyeződésének megelőzésére szolgáló eljárások, különösen mikrobiológiai szennyeződés magas higiéniai ellenőrzés és/vagy speciális infrastruktúra révén a kezelés és/vagy feldolgozás során, pl. tisztatér technológia, „steril szoba”, (ellenőrzött munkahelyi hőmérséklet élelmiszer-biztonsági célokra, fertőtlenítés tisztítás után, pozitív légnyomásos rendszerek, például 10 μ alatti szűrés) |
| **[ ]  P10** | Specific separation techniques: e.g. filtration like reverse osmoses, use of active charcoal // Specifikus elválasztási technikák: pl. szűrés, mint fordított ozmózis, aktív faszén felhasználása |
| **[ ]  P11** | Cooking, baking, bottling, filling of viscous products, brewing, fermentation (e.g. wine), drying, frying, roasting, extrusion, churning // Főzés, sütés, palackozás, viszkózus termékek töltése, forralás, erjesztés (pl. bor), szárítás, sütés, pörkölés, sajtolás, köpülés | **Any other manipulation, treatment, processing not being listed in A, B, C, D, E // Minden egyéb manipuláció, kezelés, feldolgozás, amely nem szerepel az A, B, C, D, E kategóriában** |
| **[ ]  P12** | Coating, breading, battering, cutting, slicing, dicing, dismembering, mixing / blending, stuffing, slaughtering, sorting, manipulation, packaging // Bevonás, főzés, aprítás, darabolás, szeletelés, kockázás, felosztás, keverés / elegyítés, megtöltés, levágás, válogatás, kezelés, csomagolásStoring under controlled conditions (atmosphere) except temperature // Tárolás ellenőrzött körülmények között (légkörben), kivéve a hőmérsékletet |
| **[ ]  P13** | Distillation, purification, steaming, damping, hydrogenating, milling // Desztillálás, tisztítás, gőzölés, csillapítás, hidrogénezés, őrlés |