#  ANTRAGSFORMULAR

# FSSC 22000 Version 5/5.1

# Zertifizierung des Lebensmittelsicherheitsmanagement

|  |  |
| --- | --- |
| **NAME DES ANTRAGSTELLERS UND RECHTSFORM**  (bitte den vollständigen Unternehmensnamen angeben) | **ADRESSE DES UNTERNEHMENS**(Straße, PLZ, Stadt, Region, Land) |
| RECHTSVERTRETER DES UNTERNEHMENS(Name und Funktion der Person)Name:Funktion: | **ANSPRECHPARTNER**(falls abweichend zum Rechtsvertreter des Unternehmens)Name:Funktion: |
| **Telefonnummer:** | **E-Mail-Adresse(n) & Website:** |
| **HANDELSREGISTERNUMMER**  | **UMSATZSTEUER-IDENTIFIKATIONSNUMMER**  |

|  |
| --- |
| Ich bitte um ein unverbindliches Angebot für die Inspektion und Zertifizierung meines Unternehmens.Ich beantrage die Inspektion und Zertifizierung für folgende Zertifizierungsprogramme für Lebensmittelsicherheit, die von CUC durchgeführt werden: |
| **X** | **FSSC 22000 Food Safety management certification** |
| **X** | **Erstantrag** |
|  | **Erweiterung des Geltungsbereiches eines bestehenden Zertifikates** |
|  | **Übergang von ISO 22000, Niederländisches HACCP oder einem anderen von GFSI anerkannten System** |
|  | **Voraudit:** diese Beurteilung gibt Ihnen die Möglichkeit, eine Inspektion durchzuführen, bevor das Zertifizierungsaudit durchgeführt wird |

**Geltungsbereich der Zertifizierung:**

*Bitte beschreiben Sie die Unternehmensaktivitäten welche auditiert und zertifiziert werden sollen.*

|  |
| --- |
|  |

**FSSC 22000 Lebensmittel-Kategorien (ISO/TS 22003:2013):**

*Bitte wählen Sie alle zutreffenden Kategorien der Lebensmittelkette für Ihre Standorte aus*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bitte ankreuzen** | **Code der Kategorie** | **Beschreibung** | **Prozess- und Technologiebeispiele** |
| [ ]  | **CI** | Verarbeitung von verderblichen tierischen Produkten | Herstellung von tierischen Produkten inklusive Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Eier, Milch- und Fischprodukte |
| [ ]  | **CII** | Verarbeitung von verderblichen pflanzlichen Produkten | Herstellung von pflanzlichen Produkten inklusive Früchte und frischen Säften, Gemüse, Körner, Nüsse und Hülsenfrüchte |
| [ ]  | **CIII** | Verarbeitung von verderblichen tierischen und pflanzlichen Produkten  | Herstellung von gemischten tierischen und pflanzlichen Produkten inklusive Pizza, Lasagne, Sandwich, Knödel und Fertiggerichten. |
| [ ]  | **CIV** | Verarbeitung von haltbaren Produkten | Herstellung von Lebensmittelprodukten von jeglicher Herkunft, welche bei Raumtemperatur gelagert und verkauft werden. Hierzu zählen Lebensmittel in Konserven, Gebäck, Snacks, Öl, Trinkwasser, Getränke, Nudeln, Mehl, Zucker und Salz in Lebensmittelqualität |
| [ ]  | **DI** | Herstellung von Futtermitteln**Ohne Akkreditierung** | Herstellung von Futtermitteln aus einer einzigen oder gemischten Nahrungsquelle, die für zur Nahrungsmittelerzeugung genutzte Tiere bestimmt sind |
| [ ]  | **DII** | Herstellung von Futtermitteln für Haustiere**Ohne Akkreditierung** | Herstellung von Futtermitteln aus einer einzigen oder gemischten Nahrungsquelle, die für nicht der Lebensmittelgewinnung dienende Tiere bestimmt sind |
| [ ]  | **GI** | Bereitstellung von Transport- und Lagerdienstleistungen für verderbliche Lebens- und Futtermittel**Ohne Akkreditierung** | Transport und Lagerung mit Kühl-, Gefrier- oder Tiefkühltemperaturen. Zusätzliche Tätigkeiten wie das Umpacken von verpacktem Produkt, Einfrieren und Auftauen. |
| [ ]  | **GII** | Bereitstellung von Transport- und Lagerungsdiensten für umgebungsstabile Lebensmittel, Futtermittel und Verpackungsmaterialien**Ohne Akkreditierung** | Transport und Lagerung. Zusätzliche Aktivitäten wie das Umpacken von verpacktem Produkt. |
| [ ]  | **I** | Produktion von Lebensmittelverpackungen und Verpackungsmaterial | Produktion von Lebensmittelverpackungen und Verpackungsmaterial |
| [ ]  | **K** | Produktion von (Bio) Chemikalien | Produktion von Lebens- und Futtermittelzusatzstoffen, Vitaminen, Mineralien, Biokulturen, Aromen, Enzymen und Verarbeitungshilfsstoffen.Pestizide, Medikamente, Düngemittel, Reinigungsmittel |

**Produkt(e) und Prozess(e) und/oder Dienstleistung(en):**

*Bitte beschreiben Sie alle Produkte/Produktgruppen, Prozesse/Aktivitäten, und/oder Dienstleistungen welche von Ihrem Unternehmen angeboten werden. Falls zutreffend, tragen Sie zudem alle Rohmaterialien ein, welche Sie im Produktionsprozess verwenden.*

|  |
| --- |
|  |

**Ausschlüsse vom Geltungsbereich:**

*Bitte definieren Sie das/die Produkt(e) und den/die Prozess(e) ODER die Dienstleistung(en), die von der Zertifizierung ausgeschlossen werden sollen (sofern dies bekannt ist).*

|  |
| --- |
|  |

**Aktivitäten außerhalb des Standorts / Funktionen der Hauptverwaltung:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Findet ein Teil der Fertigung außerhalb des Standorts unter der gleichen rechtlichen Einheit statt?* | [ ]  Ja [ ]  Nein |
| *Haben Sie Lageraktivitäten außerhalb des Standorts, die Teil der gleichen rechtlichen Einheit sind?* | [ ]  Ja [ ]  Nein |
| *Werden die Funktionen Ihres Betriebs von einer Zentrale gesteuert, die vom Hauptstandort getrennt ist?* | [ ]  Ja [ ]  Nein |
| *Bitte beschreiben Sie im Folgenden alle Standorte/Prozesse/Aktivitäten/Funktionen, die oben mit "ja" beantwortet wurden (geben Sie die Standorte an).* |
|  |

**Standorte:**

*Bitte beschreiben Sie im Folgenden alle Standorte und Aktivitäten, die in dieser Anmeldung enthalten sind. Dies bezieht sich auch auf Verwaltung und Transport.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Name des Standortes** | Adresse und Land | **Aktivitäten, Prozess(e)**  | **Produkte** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Logistische Vorkehrungen:**

*Bitte beschreiben Sie den Aufbau und das Alter der Gebäude und Anlagen, die Fahrzeit zwischen den Einheiten (und Standorten). Falls zutreffend, geschätzte Reisezeit vom nächsten internationalen Flughafen usw.*

|  |
| --- |
|  |

**Anzahl der Angestellten:**

*Bitte erfassen Sie die Anzahl der Mitarbeiter, die in irgendeinem Aspekt der Lebensmittelsicherheit involviert sind (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Beschaffung, Produktion, Betrieb, Prozesskontrolle, Qualitätskontrolle, Lagerhaltung, Reinigung, Instandhaltung, hausinterne Tests usw.), einschließlich Saison- und Bürokräfte.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Gesamtanzahl an Angestellten:* |  |
| *Anzahl der Teilzeitbeschäftigten:**(innerhalb der Gesamtzahl)* |  |
| *Anzahl der Arbeiter pro Schicht:**(wenn Schichtarbeit anwendbar ist)* |  |

**HACCP Studien:**

*Bitte listen Sie die HACCP-Studie(n) Ihres Standorts auf. Eine HACCP-Studie entspricht einer Gefahrenanalyse für eine Familie von Produkten/Dienstleistungen mit ähnlichen Gefahren und ähnlicher Produktionstechnologie und ggf. ähnlicher Lagerungstechnologie).*

|  |
| --- |
|  |

 **Ausgelagerte(r) Prozess(e)):**

*Sind in dem von Ihnen beantragten Umfang irgendwelche ausgelagerte(n) Prozesse beteiligt? Wenn ja, geben Sie bitte Einzelheiten zu den ausgelagerten Tätigkeiten an.*

|  |
| --- |
|  |

**Frühere Zertifizierung(en):**

*Wurden Sie schon einmal von einer anderen Zertifizierungsstelle auditiert oder für ein Lebensmittelsicherheitsmanagement zertifiziert? Wenn ja, nennen Sie bitte den Namen der Zertifizierungsstelle und den Grund für den Wechsel.*

|  |
| --- |
|  |

**Blackout und Nicht-Produktion:**

*Bitte fügen Sie die von Ihnen vorgeschlagene Liste der Blackout-Tage bei, einschließlich gesetzlicher Feiertage und Betriebsferien (wenn der Standort geschlossen ist).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Datum** | Grund | **Erklärung** |
|  | Choose an item. |  |
|  | Choose an item. |  |
|  | Choose an item. |  |
|  | Choose an item. |  |

Der Unterzeichnende erklärt, das Antragsformular wahrheitsgemäß und vollständig ausgefüllt zu haben

|  |
| --- |
| Name: Position:   Ort, Datum: Unterschrift: |

**Vielen Dank! Basierend auf den oben genannten Informationen wird die Control Union Ihnen ein unverbindliches Vertragsangebot zukommen lassen.**

Bitte senden Sie dieses Antragsformular vollständig ausgefüllt an:

berlin@controlunion.com

Um zu verstehen, wie die Zertifizierung funktioniert, oder um die Vertragsbedingungen, die Unparteilichkeitserklärung, die Inspektionsvorschriften, die Anerkennungsdokumente für die Akkreditierung einzusehen, oder um das Beschwerde- und Einspruchsformular zu finden, gehen Sie auf [http://cucpublications.controlunion.com/Publications.aspx?‌\_ga=2.180196260.1236169190.1592591054-498443475.1591376636](http://cucpublications.controlunion.com/Publications.aspx?_ga=2.180196260.1236169190.1592591054-498443475.1591376636) **Peterson & Control Union respektiert Sie und Ihre Privatsphäre und verpflichtet sich, Ihre persönlichen Daten zu schützen. Siehe unsere Datenschutzrichtlinie unter** <https://certifications.controlunion.com/en/privacy-policy>

|  |
| --- |
|  |