

S.NO	FİRMA HAKKINDA BİLGİ	AÇIKLAMA				
1	Firma Unvanı					
2	Formu Dolduran (Adı Soyadı-Unvanı)					
3	Firmanızda daha önceden belgelendirilmiş; FSSC 22000, ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, GMP, GHP, BRC, IFS, GLOBALGAP, OHSAS 18001, vb. sistem sertifikası mevcut mu?					
4	Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin uygulanması ve sürdürülmesi konusunda atanmış olan kişi ismi, mesleği ve iletişim bilgileri nedir?					
5	FSSC 22000 / ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim sisteminizin uygulamaya geçtiği tarih nedir?					
6	Son iki yıl içerisinde yasal otoriteler tarafından herhangi bir uyarı aldınız mı ya da herhangi bir gıda zehirlenmesi/geri toplama olayı yaşadınız mı?					
7	Resmi kuruluşlardan almış olduğunuz gıda ile ilgili yasal ruhsat/izin belgeniz varsa belirtiniz	İşyeri Açma İzni	Kayıt / onay belgesi	Sorumlu Teknik Yönetici	Yok	Diğer ise açıklama:
		☐	☐	☐	☐	
8	Belgelendirme adresi dışında ürün kapsamı ile ilgili faaliyetler mevcut ise bu faaliyetlere ait bilgiler veriniz.					
9	Üretiminiz ile ilgili sezonluk değişimler mevcut mu? Mevcut ise yapılan işlemler hakkında genel bilgiler veriniz.					
10	Üretim hatları sayınızı belirtiniz					
11	Ürün gruplarına yönelik kaç adet HACCP çalışması oluşturdunuz.					
12	CCP (kritik kontrol noktası) sayısını belirtiniz?					
13	Ek Açıklamalar:					