**FİRMA ADI:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ürün Gruplarınız:** | | | | | | | | | | |
| 01. | | | 04. | | | 07. | | | 10. | |
| 02. | | | 05. | | | 08. | | | 11. | |
| 03. | | | 06. | | | 09. | | | 12. | |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | | | | | | | | |
| **Üretim Hattı Sayısı:** | | | | | | | | | | |
| 1-5 | 5-10 | 10-15 | | 15-20 | 20-25 | | 25-30 | 30-35 | | 35’den fazla ....... |
| **Temel Prosesleriniz:** | | | | | | | | | | |
| 01. | | | 04. | | | 07. | | | 10. | |
| 02. | | | 05. | | | 08. | | | 11. | |
| 03. | | | 06. | | | 09. | | | 12. | |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | | | | | | | | |
| **HACCP Çalışma Sayısı:** | | | | | | | | | | |
| *HACCP çalışması, benzer tehlike ve üretim teknolojisine, uygulanabilir olduğunda, benzer depolama teknolojisine sahip ürün/hizmet gruplarının tehlike analizidir. Örneğin; bir işletme pastörize sıvı ürünler ile katı gıdalar (farklı proseste) üretiyorsa bu işletmenin 2 HACCP çalışması vardır.* | | | | | | | | | | |
| **Kritik Kontrol Noktalarınız:** | | | | | | | | | | |
| 01. | | | 03. | | | 05. | | | 7. | |
| 02. | | | 04. | | | 06. | | | 8. | |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | | | | | | | | |
| **Ön Gereksinim Programlarınız:** | | | | | | | | | | |
| 01. | | | 04. | | | 07. | | | 10. | |
| 02. | | | 05. | | | 08. | | | 11. | |
| 03. | | | 06. | | | 09. | | | 12. | |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | | | | | | | | |
| **Gıda Güvenliği Ekip Lideri:**  *Adı soyadı ve mesleğini belirtiniz.* | | | | | | **ISO 22000 sisteminizin faaliyete geçtiği tarih:**  *Lütfen belirtiniz.* | | | | |
| **Kapsam dahilindeki çalışanlardan herhangi birinin, kapsam dışındaki süreçlerde de görevi var mı?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen diğer görevini açıklayınız.* | | | | | | **Üretimde sezonluk değişim var mı?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen en yoğun dönemdeki çalışan sayınızı yazınız.*  *En yoğun dönemdeki yaklaşık çalışan sayısı:* | | | | |
| **Laboratuvarınız var mı?**  Evet  Hayır  *Lütfen belirtiniz.* | | | | | | **Firmanız müşteri adresinde iş yürütüyor mu?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen açıklayınız.* | | | | |
| **Tesis alanınızın büyüklüğü nedir?**  *Lütfen m2 cinsinden yazınız.* | | | | | | **Belgelendirme adresi dışında kapsamla ile ilgili faaliyetleriniz (depo, satış yeri, vb.) mevcut mu?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen açıklayınız.* | | | | |