**FİRMA ADI:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ürün Gruplarınız:** | | | |
| 01. | 04. | 07. | 10. |
| 02. | 05. | 08. | 11. |
| 03. | 06. | 09. | 12. |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | |
| **Girdi ve Hammaddeleriniz:** | | | |
| 01. | 05. | 09. | 13. |
| 02. | 06. | 10. | 14. |
| 03. | 07. | 11. | 15. |
| 04. | 08. | 12. | 16. |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | |
| **HACCP Çalışma Sayısı:** | | | |
| *HACCP çalışması, benzer tehlike ve üretim teknolojisine sahip, ilgili olduğu yerde, 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.* | | | |
| **Ambalaj Malzemesi Bilgileri (Ürün-Ambalaj Bilgisi Şeklinde Olmalıdır. Örneğin; UHT Süt-Tetrapak Kutu gibi):** | | | |
| 01. | 04. | 07. | 10. |
| 02. | 05. | 08. | 11. |
| 03. | 06. | 09. | 12. |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | |
| **Hayvan Kesim Prosesiniz Var mı? Evet, ise Hangi Hayvanlar İçin Kesim Uygulanmaktadır?** | | | |
| 01. | 04. | 07. | 10. |
| 02. | 05. | 08. | 11. |
| 03. | 06. | 09. | 12. |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | |
| **Etleri Nerden Temin Ediyorsunuz (Hayvan Kesimi Prosesi Olmayan Firmalar İçin)?** | | | |
| 01. | 04. | 07. | 10. |
| 02. | 05. | 08. | 11. |
| 03. | 06. | 09. | 12. |
| Diğer *(lütfen yazınız)*: | | | |
| **Gıda Güvenliği Ekip Lideri:**  *Adı soyadı ve mesleğini belirtiniz.* | | **Müslüman Temsilcisi:**  *Adı soyadı ve mesleğini belirtiniz.* | |
| **ISO 22000 sisteminizin faaliyete geçtiği tarih:**  *Lütfen belirtiniz.* | | **ISO 22000 Belgeniz var mı?**  Evet  Hayır  *Evet, ise belgelendirme kuruluşunun ismini belirtiniz.* | |
| **Ürün analizlerinizi akredite laboratuvarda yaptırıyor musunuz?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen açıklayınız.* | | | |
| **Helal ürün belgelendirme ile ilgili daha önceden bilginiz var mı?**  Evet  Hayır  *Evet, ise lütfen açıklayınız.* | | | |