

Zutreffendes bitte ankreuzen!

<input type="checkbox"/>	<b>HACCP</b>	<input type="checkbox"/>	<b>ISO 22000</b>
<input type="checkbox"/>	<b>DIN EN 15593</b>	<input type="checkbox"/>	<b>FSSC 22000</b>

### I. Antragsteller

Firma (Zentrale): Falls mehrere Standorte zertifiziert werden sollen, machen Sie bitte zu jedem Standort nachfolgende Angaben von I bis III.	
Gibt es am Standort ein Betriebslabor? Wenn ja, nennen Sie bitte die Analysemethoden:	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Gibt es am Standort eine Produktentwicklung? Wenn ja, beschreiben Sie bitte Ihre Produktentwicklung näher:	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Anzahl der Produktionsgebäude:	
Größe der Produktionsfläche in qm:	
Listen Sie bitte Gesetze / Regelwerke auf, die für Ihr Unternehmen relevant sind:	
Verfügt Ihr Unternehmen über gültige Zulassungen/ Bescheinigungen, z.B. EU-Zulassung nach der VO (EG) Nr. 853/2004?	ja <input type="checkbox"/> nein <input type="checkbox"/>
Wenn ja, geben Sie bitte die Registriernummer an:	

### II. Angaben zum Produkt

Produktsortiment pro Standort: (Art und Jahresmenge, Saisonprodukte)	
Art und Anzahl der Produktionslinien:	1. 2. 3. 4. 5.
Benennung der Produktvariationen / Produktarten:	
Stellen Sie Zusatzstoffe her? Handelt es sich hierbei um synthetisch hergestellte Zusatzstoffe oder sind diese natürlichen Ursprungs? konkrete Benennung erforderlich	
Geltungsbereich Ihres Managementsystems entsprechend der Hauptprozesse:	

### III. Angaben zum HACCP-Konzept

Ist ein HACCP-System vorhanden?	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Anzahl der HACCP-Studien:				

Für die Zusendung des ausgefüllten Kundenfragebogens, bei Fragen oder wenn Sie weitere schriftliche Informationen beziehen möchten, nutzen Sie bitte folgende Kontaktdaten:

Anzahl der CCP`s	
Nennen Sie die in Ihrem Unternehmen ermittelten kritischen Kontrollpunkte (CCP`s):	
Anzahl der oPRP - operative Präventivprogramme (Gilt nur für Unternehmen, die sich nach ISO 22000 bzw. FSSC 22000 zertifizieren lassen):	

**IV. Gewünschte Zertifikate und TIC-Zeichen bei der FSSC 22000 Zertifizierung**

Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem FSSC 22000 Zertifikat ein ISO 22000 Zertifikat? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das ISO 22000 Zertifikat mit 200,00€ zzgl. MwSt. in der jeweils gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem FSSC 22000 TIC-Zeichen ein ISO 22000 TIC-Zeichen? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das ISO 22000 TIC-Zeichen mit 150,00€ zzgl. MwSt. in der jew. gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem FSSC 22000 Zertifikat ein HACCP Zertifikat? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das HACCP Zertifikat mit 200,00€ zzgl. MwSt. in der jeweils. gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem FSSC 22000 TIC-Zeichen ein HACCP TIC-Zeichen? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das HACCP TIC-Zeichen mit 150,00€ zzgl. MwSt. in der jeweils. gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein

**V. Gewünschte Zertifikate und TIC-Zeichen bei der ISO 22000 Zertifizierung**

Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem ISO 22000 Zertifikat ein HACCP Zertifikat? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das HACCP Zertifikat mit 200,00€ zzgl. MwSt. in der jew. gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein
Wünschen Sie zusätzlich zu Ihrem ISO 22000 TIC-Zeichen ein HACCP TIC-Zeichen? <b>Wenn ja</b> , wird Ihnen das HACCP TIC-Zeichen mit 150,00€ zzgl. MwSt. in der jeweils. gesetzlich geltenden Höhe in Rechnung gestellt.	<input type="checkbox"/>	Ja	<input type="checkbox"/>	Nein

**Bemerkung:**

Den verantwortlichen Personen Ihres Unternehmens müssen alle Anforderungen der beantragten Norm(en) bekannt sein. Ihr Unternehmen muss sich regelmäßig bezüglich der Änderungen der Anforderungen Ihrer beantragten Norm(en) auf dem Laufenden halten. Ein Mangel an Kenntnissen kann zu Nachteilen bei der Zertifizierung führen.

**Bemerkung für Hersteller von saisonalen Produkten:**

Beinhaltet ihr Geltungsbereich **die Herstellung von saisonalen Produkten**, beachten Sie bitte, dass der Zertifizierungsprozess sowie das **Audit** bei Ihnen vor Ort **nur während der Hauptsaison durchgeführt** werden kann, um alle Prozesse die den Geltungsbereich umfassen, bewerten zu können. Wir behalten uns vor, von einer Zertifizierung Ihres Unternehmens abzusehen, wenn Sie eine Zertifizierung außerhalb der Hauptsaison wünschen.

Ort, Datum

Stempel / Unterschrift der Geschäftsleitung

Für die Zusendung des ausgefüllten Kundenfragebogens, bei Fragen oder wenn Sie weitere schriftliche Informationen beziehen möchten, nutzen Sie bitte folgende Kontaktdaten: