

FORMULAIRE DE DEMANDE

L'information reprise dans des annexes éventuelles ne doit pas être copiée sur ce formulaire. La référence suffit.

1. Données générales

SIEGE SOCIAL		SITE DE PRODUCTION	
Nom		Nom	
Rue, n°. Code Postal, commune Pays		Rue, n°. Code Postal, commune Pays	
Tel Fax E-mail Site web		Tel Fax E-mail Site web	
N° TVA. N° d'agrément.		N° TVA. N° d'agrément.	

1 formulaire par site de production.

PERSONNES DE CONTACT					
DIRECTION		RESP. QUALITE		AUTRES	
Nom Prénom Fonction		Nom Prénom Fonction		Nom Prénom Fonction	
Tel GSM		Tel GSM		Tel GSM	
E-mail		E-mail		E-mail	

2. Référentiel

Cocher svp	Description du référentiel
	IFS Global Markets Food
	Bio – Mode de production biologique
	ISO 22000 : 2005
	FSSC 22000 (ISO22000 :2005 + ISO22002-1 + FSSC requirements)
	SAC – Guide 002 : Industrie laitière
	SAC – Guide 004 : Industrie Brassicole
	SAC – Guide 011 : Secteur des compléments alimentaires
	SAC – Guide 014 : Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
	SAC – Guide 018 : Abattoirs, ateliers de découpe et établissement de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques.
	SAC – Guide 006 : Abattoirs, ateliers de découpe de volailles
	SAC – Guide 019 : Secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels.
	SAC – Guide 017 : Secteur du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
	SAC – Guide 022 : Secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie.
	SAC – Guide 026 : Boulangerie et pâtisserie (avec activités annexes, chocolaterie et glacerie).
	SAC – Guide 029 : l'industrie des eaux conditionnées, des boissons rafraichissantes et des jus et nectars
	SAC – Guide 039 : Commerce de gros en alimentation
	SAC – Guide 032 : Guide pour le secteur du poisson

	Autre (préciser, svp)
--	-----------------------

SAC = Système d'autocontrôle

L'entreprise, possède-t-elle déjà une certification ? Préciser (référentiel, niveau, ...) :
 (Veuillez envoyer une copie du certificat, svp)

Date de fin de validité du (des) certificat(s) antérieur(s) :

L'entreprise, possède-t-elle la dernière version du référentiel à évaluer ?

Nous portons à votre attention que vous devez être en mesure de disposer d'une version officielle du guide. Pour les entreprises "multi-sites", il est suffisant que chaque site dispose d'un accès à une version originale qui est propriété du groupe

- Oui Non : il vous est conseillé d'acheter le référentiel
 Version du référentiel utilisé pour l'audit :

Est-ce que la société remplit les conditions pour réaliser l'évaluation ?
 Oui Non

3. Objet

CATEGORIES GFSI

0 1	Œufs
0 2	Viande rouge - réfrigérée et surgelée
0 3	Volaille - réfrigérée et surgelée
0 4	Poissons, crustacés et mollusques – réfrigérés et surgelés
0 5	Fruits et légumes - frais
0 6	Produits laitiers
0 7	Produits et préparations à base de viande
0 8	Produits et préparation de poissonnerie
0 9	Conditionnements hermétiques stables à température ambiante
0 10	Aliments prêts à consommer/à chauffer
0 11	Boissons
0 12	Boulangerie et produits de boulangerie
0 13	Produits déshydratés
0 14	Confiserie
0 15	Snacks et céréales pour petits déjeuners
0 16	Huiles et graisses
0 17	Ingrédients alimentaires
0 18	Distribution

DESCRIPTION

Produit, processus, marché, (Veuillez inclure une liste complète des produits, ainsi que le schéma de production et le plan du bâtiment en y indiquant les lignes de production)

- L'entreprise fournit : Business to business (B to B)
 Business to consumer (B to C)

L'entreprise sous-traite (externalise) t-elle une partie **de son process** à une autre entreprise ?

Non Oui (donner le(s) nom(s) des sous-traitants

4. Parties de l'évaluation

Audit

Description (paramètre, le matériel nécessaire, limites,)

Prélèvements

Description (matrice, endroit, méthode souhaitée,

Analyses

Description (matrice, paramètre, quantité, méthode souhaitée, éventuel sous-traitant souhaité.....)

5. Informations supplémentaires sur le site de production

Nom de votre consultant éventuel :

Surface :

Total:

Production (+stock):

(Veuillez inclure le plan du bâtiment en y indiquant les lignes de production)

Personnel : Equivalents Temps Plein:

Chiffre d'affaire :

Nombre d'études HACCP :

Période de production : Pas saisonnier

Saisonniers

Travail en pause ? : Oui – Non

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Horaire de production							
Produits							

Pour les informations plus spécifiques : voir **annexe** de cette demande.

6. Dates d'audit souhaitées

Veuillez indiquer 4 jours/périodes, svp :

1)

2)

3)

4)

7. Notification de modifications

Toutes modifications relatives aux informations fournies dans ce document et en particulier au :

- Statut juridique, commercial de la société,
- Propriétaire ou à l'organisation,
- Coordonnées des personnes à contacter,
- Périmètre des opérations réalisées dans le cadre de la certification,
- Système de management et au processus, ...

Doivent être communiquées le plus rapidement possible à Inscert Partner par écrit.

Partie réservée au responsable chez Inscert Partner :

Inscert Partner possède déjà des compétences requises (méthodes, collaborateurs, matériel) ?

Oui Non Investigation des possibilités d'un nouveau projet

Revue de la demande réalisée par :

Date :