|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ZAŁĄCZNIK NR 2 DO WNIOSKU O WYCENE KOSZTÓW CERTYFIKACJI W PCBC S.A.**  *Po wypełnieniu Wniosku przez KLIENTA - informacje zastrzeżone*   |  |  | | --- | --- | | **POLSKIE CENTRUM BADAŃ I CERTYFIKACJI S.A.**  ul. Puławska 469; 02-844 Warszawa  tel. +48 22 464 52 00 / e-mail: pcbc@pcbc.gov.pl | **BIURO CERTYFIKACJI SYSTEMÓW ZARZĄDZANIA**  e-mail: sprzedaz@pcbc.gov.pl | |

**Dotyczy PN-EN ISO 22000:2018-08 / HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **UWAGA** - Wymagane jest wypełnienie oddzielnego załącznika dla każdego Oddziału /Zakładu Produkcyjnego,  oddzielnej lokalizacji/, również dla Centrali (jeśli dotyczy) wypełnić oddzielnie niniejszy załącznik.   1. **ORGANIZACJA**  |  |  | | --- | --- | | Nazwa Organizacji zgodnie z KRS  lub innym dokumentem rejestrowym |  |  1. **SZCZEGÓŁY DOTYCZĄCE ORGANIZACJI (ODDZIAŁU / ZAKŁADU PRODUKCYJNEGO / LOKALIZACJI)**   *(wypełnić wszystkie pola mające zastosowanie w Państwa Organizacji)* **TAK NIE**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Czy Organizacja należy do grupy zarządzanej przez Centralę ? |  |  | | Lokalizacja nr:       *(w przypadku kilku lokalizacji objętych systemem ponumerować kolejno łącznie z centralą, jeśli dotyczy)*  Nazwa Oddziału / Zakładu Produkcyjnego / Lokalizacji:  Adres:  Osoba odpowiedzialna:  Dane kontaktowe (telefon / e-mail): |  |  | | Czy Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizacja posiada własny KRS lub inny dokument rejestrowy ?  **Jeśli TAK, to należy go dołączyć do wniosku.** |  |  | | Czy wszystkie Oddziały/ Zakłady Produkcyjne/ Lokalizacje prowadzą działalność w ramach jednego, centralnie nadzorowanego i administrowanego systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności ? |  |  | | Jeśli Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizacja należy do grupy w ramach Centrali, to czy Centrala odpowiada za zarządzanie pewnymi funkcjami (np. zarządzanie systemem, transport).  **Jeśli TAK, wymienić funkcje zarządzane przez Centralę:** |  |  | | Czy audit wewnętrzny został przeprowadzony w każdym Oddziale/ Zakładzie Produkcyjnym/ Lokalizacji w ciągu jednego roku przed certyfikacją ? |  |  | | Czy ustalenia z auditów w Oddziale/ Zakładzie Produkcyjnym/ Lokalizacji są uważane za reprezentatywne dla całego systemu i czy są wdrożone stosowne korekcje ? |  |  | | Czy Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizacja lub realizowana działalność jest podatna na wprowadzenie zagrożenia bezpieczeństwem żywności w łańcuchu żywnościowym ?  Wyspecyfikować czynniki znajdujące się w pobliżu Oddziału/ Zakładu Produkcyjnego/ Lokalizacji (np. sąsiedztwo) mających istotny wpływ na bezpieczeństwo realizowanej działalności: |  |  | | Czy Organizacja/ dostawca usługi ma decydujący wpływ i uprawnienia w procesach związanych z żywnością? |  |  | | Czy Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizacja posiada magazyny zewnętrzne, znajdujące się w **innej** lokalizacji ?  **Jeśli TAK, podać dane adresowe tych innych lokalizacji oraz rodzaj prowadzonych działań związanych  z magazynowaniem:** |  |  | | Czy Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizacja zleca wybrane procesy firmom zewnętrznym?  **Jeśli TAK, podać listę procesów zlecanych firmom zewnętrznym:**  - procesy związane bezpośrednio z realizacją wyrobu (np. określone procesy produkcyjne, pakowanie, magazynowanie surowca/wyrobu gotowego):  Proszę podać liczbę personelu wykonującego procesy zlecane firmom zewnętrznym, związane bezpośrednio z realizacją wyrobu  - procesy wspierające proces produkcyjny (np. transport, usługi pralnicze, badania laboratoryjne, ochrona przed szkodnikami, ochrona zakładu, mycie i dezynfekcja, usługi dot. utrzymania infrastruktury, sprzętu kontrolno-pomiarowego, opieka medyczna pracowników): |  |  |  1. **STRUKTURA ZATRUDNIENIA w ODDZIALE / ZAKŁADZIE PRODUKCYJNYM / LOKALIZACJI)**  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Pracownicy w danej lokalizacji w różnych formach zatrudnienia –  – **prosimy wpisać** „**X**” jeśli nie dotyczy, **prosimy nie zostawiać pustych pól** | | | | Pracownicy  RAZEM | | GŁÓWNA ZMIANA to nr:  (praca na zmiany; powtarzalne procesy, podobne wyroby); zmianowość pracy: | Zmiany pracy | | | SUMA osób  (w danym wierszu) | | I | II | III | | Personel zatrudniony w przeliczeniu na pełen etat bez pracowników biurowych |  |  |  |  | | Personel zatrudniony w przeliczeniu na pełen etat - pracownicy biurowi |  | | |  | | Pracownicy sezonowi na zmianie |  |  |  |  | | średni czas pracy [dni w roku] Pracowników sezonowych |  |  |  | RAZEM:  (suma w kolumnie) |   podstawowe działanie(-nia) realizowane na danej zmianie  *(podać w przypadku, gdy zmian jest więcej niż 1)*   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | zmiana  nr: | Godziny pracy na danej zmianie | Procesy/czynności wykonywane na danej zmianie | Wyroby produkowane na danej zmianie | |  | (od      do      ) |  |  | |  | (od      do      ) |  |  | |  | (od      do      ) |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Dodatkowe czynniki charakteryzujące Oddział/ Zakład Produkcyjny/ Lokalizację: | |  | | powierzchnia zabudowy w m2: | badania laboratoryjne na miejscu  NIE  TAK | |  1. **SPECYFIKACJA PLANÓW HACCP i WYBRANYCH ŚRODKÓW NADZORU (CCP, OPRP)**   *(w miarę potrzeb dodać wiersze)*   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Liczba planów HACCP:** | | | | | | Lp. | Nazwa planu HACCP | | Numer planu HACCP  (nadany przez Organizację) | Data i wydanie planu HACCP | | 1. |  | |  |  | | 2. |  | |  |  | | 3. |  | |  |  | | 4. |  | |  |  | | 5. |  | |  |  | | **Liczba krytycznych punktów kontroli (CCP):** | | | | | | Lp. | Nazwa krytycznego  punktu kontroli (CCP) | Specyfikacja CCP (jakich czynności / etapów dotyczy) | | | | 1. |  |  | | | | 2. |  |  | | | | 3. |  |  | | | | 4. |  |  | | | | 5. |  |  | | | | **Liczba operacyjnych programów wstępnych (OPRP):** | | | | | | Lp. | Nazwa operacyjnego programu wstępnego (OPRP) | | Specyfikacja OPRP (jakich czynności / etapów dotyczy) | | | 1. |  | |  | | | 2. |  | |  | | | 3. |  | |  | | | 4. |  | |  | | | 5. |  | |  | |  1. **SPECYFIKACJA LINII PRODUKCYJNYCH**   *(w miarę potrzeb dodać wiersze)*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1. **Liczba linii produkcyjnych:** | | | | Lp. | Nazwa linii produkcyjnej | Specyfikacja wykonywanej produkcji | | 1. |  |  | | 2. |  |  | | 3. |  |  | | 4. |  |  |  1. **RODZAJE PRODUKOWANYCH WYROBÓW**   *(w miarę potrzeb dodać wiersze)*   |  |  | | --- | --- | | Liczba typów wyrobu: | | | Łatwo psujące się wyroby  pochodzenia zwierzęcego | **NIE**   **TAK**, jeśli tak podać specyfikację:  Przykłady:  Wyrób nr 1  Wyrób nr 2 | | Łatwo psujące się wyroby  pochodzenia roślinnego | **NIE**   **TAK**, jeśli tak podać specyfikację:  Przykłady:  Wyrób nr 1  Wyrób nr 2 | | Łatwo psujące się wyroby pochodzenia zwierzęcego  i roślinnego | **NIE**   **TAK**, jeśli tak podać specyfikację:  Przykłady:  Wyrób nr 1  Wyrób nr 2 | | Wyroby trwałe  w temperaturze otoczenia | **NIE**   **TAK**, jeśli tak podać specyfikację:  Przykłady:  Wyrób nr 1  Wyrób nr 2 | | Środki biochemiczne | **NIE**   **TAK**, jeśli tak podać specyfikację:  Przykłady:  Wyrób nr 1  Wyrób nr 2 |  1. **KATEGORIE i PODKATEGORIE - PROFIL DZIAŁALNOŚCI ORGANIZACJI**   *(zaznaczyć wszystkie pola mające zastosowanie w Państwa Organizacji)*   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Klaster** | **Kody kategorii** | **Kategoria** | **Podkategoria** | | **Przykłady działalności** | | 1  Gospodarka rolna | **A** | Hodowla zwierząt | **A I** | Hodowla zwierząt  w celu uzyskania mięsa/ mleka/ jajek | Hodowla zwierząt (innych niż ryby i owoce morza) wykorzystywanych do produkcji mięsa, jaj, mleka lub miodu.  Hodowla, wychów, traperstwo i łowiectwo (ubój w miejscu upolowania).  Odpowiednie pakowanie **1)** i przechowywanie w gospodarstwie. | | **A II** | Hodowla ryb  i owoców morza | Hodowla ryb i owoców morza wykorzystywanych do produkcji mięsa.  Hodowla, odłów i rybołówstwo (ubój w miejscu odłowu).  Odpowiednie pakowanie **1)** i przechowywanie  w gospodarstwie. | | **B** | Uprawa  roślin | **B I** | Uprawa roślin  (innych niż zboża  i rośliny strączkowe) | Uprawa lub zbiór roślin (innych niż zboża i rośliny strączkowe): wyroby ogrodnictwa (owoce, warzywa, przyprawy, grzyby, itp.)  i hydrofity z przeznaczeniem na żywność.  Odpowiednie pakowanie **1)** i przechowywanie  w gospodarstwie. | | **B II** | Uprawa zbóż  i roślin strączkowych | Uprawa lub zbiór zbóż i roślin strączkowych z przeznaczeniem na żywność.  Odpowiednie pakowanie **1)** i przechowywanie  w gospodarstwie. | | 2  Przetwórstwo  żywności  i pasz | **C** | Przetwórstwo żywności | **C I** | Przetwórstwo łatwo psujących się wyrobów pochodzenia zwierzęcego | Produkcja wyrobów pochodzenia zwierzęcego, w tym wyrobów z ryb i owoców morza, mięsa, jaj, mleka i ryb. | | **C II** | Przetwórstwo łatwo psujących się wyrobów pochodzenia roślinnego | Produkcja wyrobów pochodzenia roślinnego, w tym wyrobów z owoców i świeżych soków, wyrobów z warzyw, zbóż, orzechów i roślin strączkowych. | | **C III** | Przetwórstwo łatwo psujących się wyrobów pochodzenia zwierzęcego  i roślinnego  (wyroby mieszane) | Produkcja mieszanych wyrobów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, w tym pizza, lazania, kanapki, pierogi, dania gotowe do spożycia. | | **C IV** | Przetwórstwo wyrobów trwałych  w temperaturze otoczenia | Produkcja wyrobów żywnościowych z dowolnego źródła pochodzenia, które są przechowywane i sprzedawane w temperaturze otoczenia, w tym wyroby w puszkach, suchary, przekąski, olej, woda pitna, napoje, makaron, mąka, cukier, sól spożywcza. | | **D** | Produkcja pasz | **D I** | Produkcja pasz | Produkcja pasz z jednego lub mieszanego źró­dła pochodzenia, przeznaczonych do karmienia zwierząt wykorzystywanych do produkcji żywności. | | **D II a** | Produkcja karmy dla psów i kotów | Produkcja pasz z jednego lub mieszanego źródła pochodzenia, przeznaczonych do karmienia zwie­rząt nie wykorzystywanych do produkcji żywności. | | **D II b** | Produkcja karmy dla zwierząt domowych (innych niż psy i koty) | Produkcja pasz z jednego lub mieszanego źródła pochodzenia, przeznaczonych do karmienia zwie­rząt nie wykorzystywanych do produkcji żywności. | | 3  Katering | **E** | Katering | | | Przygotowanie, przechowywanie oraz, jeżeli to właściwe, dostawa żywności do konsumpcji, w miejscu przygotowania lub jednostce satelickiej. | | 4  Sprzedaż detaliczna, transport oraz przechowal­nictwo | **F** | Dystrybucja | **F I** | Sprzedaż detaliczna  / hurtowa | Dostarczanie gotowych wyrobów żywnościowych do konsu-menta (punkty sprzedaży detalicznej, sklepy, hurtownie). | | **F II** | Pośrednictwo  w handlu  / handel żywnością | Kupowanie oraz sprzedawanie wyrobów żywnościowych na własny rachunek lub w roli agenta.  Odpowiednie pakowanie **2)** | | **G** | Świadczenie usług transportowych i przechowalniczych | **G I** | Świadczenie usług transportowych  i przechowalniczych dla łatwo psującej się żywności i pasz | Obiekty przechowalnicze i pojazdy dystrybucyjne stosowane w przechowalnictwie oraz transporcie łatwo psującej się żywności i pasz.  Odpowiednie pakowanie **2)** | | **G II** | Świadczenie usług transportowych  i przechowalniczych dla żywności i pasz trwałych, składowanych  w temperaturze otoczenia | Obiekty przechowalnicze i pojazdy dystrybucyjne stosowane w przechowalnictwie oraz transporcie żywności i pasz trwałych przechowywanych w temperaturze otoczenia.  Odpowiednie pakowanie **2)** | | 5  Usługi pomocnicze | **H** | Usługi | | | Świadczenie usług związanych z bezpieczną produkcją żywności, w tym zaopatrzenie w wodę, zwalczanie szkodników, usługi czyszczenia, gospodarka odpadami. | | **I** | Produkcja opakowań i materiałów  opakowaniowych do żywności | | | Produkcja materiału opakowaniowego do żywności. | | **J** | Produkcja wyposażenia | | | Produkcja oraz opracowanie wyposażenia do przetwarzania żywności i automatów do sprzedaży żywności. | | 6  Środki biochemiczne | **K** | Produkcja środków (bio)chemicznych | | | Produkcja dodatków do żywności i pasz, witamin, składników mineralnych, biokultur, przypraw, enzymów oraz środków pomocniczych w procesie.  Pestycydy, leki, nawozy, środki czyszczące. |   **1)** Termin „pakowanie w gospodarstwie” oznacza pakowanie bez modyfikowania oraz przetwarzania wyrobu.  **2)** Termin „odpowiednie pakowanie” oznacza pakowanie bez modyfikowania i przetwarzania wyrobu i bez  dokonywania zmian w opakowaniu pierwotnym.  ***Uwaga*:** obszary kategorie i podkategorie wyróżnione kolorem szarym nie wchodzą w zakres akredytacji PCBC S.A., w przypadku ich zaznaczenia prosimy o rozbicie oczekiwanego zakresu certyfikacji (we wniosku) na część odpowiadającą obszarowi akredytowanemu oraz poza akredytacją. |
|  |
| **12. PRZEGLĄD WNIOSKU – WYPEŁNIA PCBC S.A.**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | PCBC | BCO |  |  |  |   nr m-c rok | |