|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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** | PracownicyRAZEM |
| 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)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| zmiananr: | 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 krytycznegopunktu 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 wyrobypochodzenia zwierzęcego | [ ]  **NIE**  **[ ]  TAK**, jeśli tak podać specyfikację:Przykłady:Wyrób nr 1      Wyrób nr 2       |
| Łatwo psujące się wyrobypochodzenia 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** |
| 1Gospodarka 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 rybi 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** | Uprawaroślin | **[ ]  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. |
| 2Przetwórstwożywności 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. |
| 3Katering | **[ ]  E** | Katering | Przygotowanie, przechowywanie oraz, jeżeli to właściwe, dostawa żywności do konsumpcji, w miejscu przygotowania lub jednostce satelickiej. |
| 4Sprzedaż 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, składowanychw temperaturze otoczenia | Obiekty przechowalnicze i pojazdy dystrybucyjne stosowane w przechowalnictwie oraz transporcie żywności i pasz trwałych przechowywanych w temperaturze otoczenia.Odpowiednie pakowanie **2)** |
| 5Usługi 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 materiałówopakowaniowych do żywności | Produkcja materiału opakowaniowego do żywności. |
| **[ ]  J** | Produkcja wyposażenia | Produkcja oraz opracowanie wyposażenia do przetwarzania żywności i automatów do sprzedaży żywności. |
| 6Środki 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  |

 |