**Заявка на сертификацию продукции Халал серийного производства**

|  |
| --- |
| 1. **ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ**
 |
| Название компании |  | Тел:Факс: |  |
| Адрес юридический/ фактический |  | Е-mail: |  |
| Банковские реквизиты |  | Веб сайт | - |
| Роль организации-заявителя (производитель, дистрибьютор, агент и т. д.)\* |  |  |  |
| Организация, владеющая продуктом (включая контактных лиц и контактные данные) |  |
| Соглашение заявителя с владельцем продукта | - |
| 1. **ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ**
 |
| **Дата создания****Основные виды деятельности** **Объем производства в год**  |
| 1. **ДИРЕКТОР/МЕНЕДЖМЕНТ**
 |
| Имя и фамилия руководителя |  | Тел.: |  |
| Позиция |  | Эл. адрес: |  |
| Имя и должность лица, ответственного за качество халяльной продукции\* |  | Тел.: |  |
| Позиция |  | Эл. адрес: |  |
| Контактное лицо |  | Тел.: |  |
| Позиция |  | Эл. адрес: |  |
| 1. **Объем сертификации / основная производственная деятельность**
 |
| Х | **GSO 993/ UAE.S GSO 993** **Требования к забою животных в соответствии с исламскими правилами**(Выбирайте в случае намерения экспортировать мясо и мясопродукты на рынок Объединенных Арабских Эмиратов) |
| Х | **GSO** **2055-1/ UAE.S GSO 2055-1 Пищевые продукты Халал - Часть первая: Общие требования**(Выбирается в случае намерения экспортировать продукт на рынок Объединенных Арабских Эмиратов) |
| Х | **OIC/SMIIC-1:2019 Общие требования к пищевой продукции Халал** |
| **Категория продукции или услуг Халал, которые ваша организация планирует сертифицировать**  |
|  |
| **Список продукции Халал для сертификации, которые ваша компания планирует сертифицировать** |
|  |
| **Список продукции, не предназначенных для сертификации Халал**  |
| - |
| **Рынки/страны/регионы, где ваша организация размещает свою продукцию** |
|  |
| **Производственная мощность, в месяц, в год** |
| 1. **Количество сотрудников, занятых в производстве/производственные площадки**
 |
| Общее количество сотрудников  |  | Количество смен |  |
| Количество сотрудников, занятых в производстве |  | График работы |  |
| Количество сотрудников, работающего по сменному режиму |  | Количество производственных линий |  |
| Филиалы/ производственные площадки\* | Адрес | Количество сотрудников (общее, в производстве) |
|  |  |  |
| **Бизнес процессы переданные на аутсорсинг** |
| **№** | Бизнес-процессы  | Наименование поставщика |
|  | *-* |  |
|  |  |  |
| 1. **Другие стандарты**
 |
| № | Наименование стандарта (ISO, FSСС другие) | Год внедрения/ № и дата сертификата | Наименование органа по сертификации |
|  | *22000* |  |  |
| **Компания, использует услуги консалтинга при разработке документов системы менеджмента в вашей организации** |
|  | **Да**, укажите название компании-консультанта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | **Нет** |
| 1. **Информация о продуктах Халал**
 |
| Использует ли компания какие-либо материалы свиного происхождения? | ☐ Да **☐ Нет**Если да, укажите, есть ли перекрестное загрязнение в производственной линии: |
|  Использует ли компания какие-либо материалы животного происхождения? | **☐ Да** ☐ НетЕсли да, от какого животного: |
| Использует ли компания какие-либо виды алкоголя? | ☐ Да **☐ Нет**Если да, какой вид алкоголя используется и причина употребления: |
| Имеются ли сертификаты Халал на сырье, ингридиенты, материалы, контактирующие с продукцией Халал? | ☐ Да ☐ НетЕсли да, укажите: |
| Используется ли какой-либо способ оглушения в случае забоя?\* | ☐ Да ☐ НетЕсли да, укажите, какой вид оглушения и для какого животного используется:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 1. **Заявление о принятии условий**
 |
| Подписывая настоящий документ, мы подтверждаем: |
| 1) Мы подтверждаем правила и критерии, применяемые в производстве продуктов питания Халал, выданные компетентным органом по сертификации ОПС Халал.2) Что мы готовы применять определенные правила в отношении Халал в нашем производственном процессе для производства качественной продукции Халал.3) Что мы готовы определить критические контрольные точки Харам и принять все необходимые меры для предотвращения или устранения угрозы безопасности продукции Халал.4) Что мы готовы предоставить всю необходимую поддержку аудиторам по сертификации ОПС во время аудитов.5) Под материальной и уголовной ответственностью мы заявляем, что при производстве сертифицированной продукции Халал мы будем применять правила, определенные правила сертификации ОПС.6) Мы заявляем о готовности после удовлетворительного завершения оценки заключить соответствующее соглашение о сертификации и лицензионное соглашение, если они не были заключены ранее.6) Под материальной и уголовной ответственностью мы заявляем, что все данные, представленные в этом Приложении, являются правдивыми и правильными.ПРИМЕЧАНИЕ: Все члены руководства и сотрудники проинформированы о содержании этого заявления. Это заявление следует разместить на доске объявлений. |
| ФИО | Дата | Печать и подпись уполномоченного лица |
|  |  |  |

Приложение 1 к заявке

(Обязательное)

 Информация о сырье и ингредиентах, продукции,

контактирующей с продукцией Халал

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № пп | Наименование сырья, ингредиентов, продукции, контактирующей с продукцией Халал | Наименование поставщика | Наличие сертификата Халал (№, дата, название выдавшей организации) | Наличие протокола испытаний (№ и дата название выдавшей организации) |
| Сырье |
|  |  |  |  |  |
| Пищевые добавки. Ингредиенты |
|  |  |  |  |  |
| Тара и упаковочные материалы |
|  |  |  |  |  |
| Смазочные материалы для пищевого оборудования |
|  |  |  |  |  |
| Дезинфицирующие и моющие вещества |
|  |  |  |  |  |

Приложение 2 к заявке

(Обязательное)

 Список документации, прилагаемой к заявке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № пп | Наименование документа | Указать номер и дату документа, приложить к заявке |
| 1 | Свидетельство о регистрации юридического лица |  |
| 2 | Приказ о назначении директора |  |
| 3 | Организационная структура, показывающая ключевой персонал, участвующий в производстве, и их роли, штатная расстановка |  |
| 4 | Санитарно-эпидемиологическое заключение на пищевой производство/Ветеринарно-санитарное заключениеРегистрация учетного номера предприятия |  |
| 5 | Ассортимент продукции (перечень продукции) |  |
| 6 | Сертификаты/декларации и протоколы испытаний на продукцию |  |
| 7 | Сертификаты и протоколы испытаний на сырье, ингредиенты и расходные материалы, контактирующие с продукцией |  |
| 8 | Сертификаты/Рецептуры и протоколы испытаний на корма, препараты для животных (для убойных пунктов/птицефабрик) |  |
| 9 | Схемы помещений  |  |
| 10 | Перечень внутренних нормативных документов Руководство, процедуры по безопасности пищевой продукции План ХАССП |  |
| 11 | Производственный контроль. Протокола испытаний на замеры воздуха, рабочих поверхностей, смывы и т.д. |  |
| 12 | Сертификаты на обучение персонала по Халал |  |
| 13 | ФИО Убойщиков (для убойных пунктов/птицефабрика)Обучение убойщиков по Халал забою |  |
| 14 | Сертификаты поверки/калибровки контрольных средств измерений |  |
| 15 | Наименование, тип, модель оглушающего устройства/ Мощность оглушающего устройства (для убойных пунктов) |  |
| 16 | ФИО оператора по оглушению Обучение оператора по оглушению |  |
| 17 | ФИО супервайзера по контролю за Халал убоем/оглушением Обучение супервайзера по контролю за Халал убоем/оглушением |  |

**\*** указать что применимо для производства