**附件4**

|  |  |
| --- | --- |
| **申请资料**  注:在提交“申请管理体系认证组织需提交的资料”中的“基本资料”外，还应根据拟认证领域提交相应特定申请资料如下： | |
| 食品安全  管理体系  资料 | * 食品安全管理体系文件化信息，包括：前提方案、产品描述、流程图和过程描述、危害分析、危害控制计划（HACCP/OPRP计划）； * 产品符合安全要求的相关证据，如近一年内第三方检测机构、质量监督和行业主管部门出具产品检验报告复印件； * 其他需要的文件 |
| HACCP体系  资料 |  |
| * HACCP体系文件（包括HACCP手册、产品描述、工艺流程图、工艺描述；危害分析、相应的危害控制措施及其确认和验证要求等）； * 厂区位置图、厂区（包括车间）平面图；季节性生产和班次的说明；产品符合安全要求的相关证据; * 其他需要的文件。 |
| 乳制品GMP认证资料 | * 生鲜乳日供应与企业日加工能力情况及最大收奶区域半径的说明（适用时）； * GMP管理文件化信息，包括：生产管理、质量管理文件目录及GMP认证要求的相关文件）； * 技术人员清单； * 近一年内质量监督、行业主管部门产品检验报告复印件； * 原料、生产、加工或服务过程中执行的我国和出口国（地区）法律法规、标准和技术规范清单； * 产品执行企业标准时，提供加盖当地政府行政主管部门备案印章的产品标准文本复印件； * 主要生产和检验/监测设备清单 * 厂区周边环境图、厂区（包括车间）平面图、人流图、物流图、给排水图(必要时)、有害生物防治图、设备布局图产品执行标准目录 * 其他需要的文件 |
| FSSC22000体系资料 | * FSSC22000企业自查表； * FSSC22000管理体系文件化信息，包括：前提方案（涵盖ISO22002-1要求）；产品描述、流程图和过程描述、危害分析、危害控制计划（HACCP/OPRP计划）；FSSSC22000方案附加要求相关文件； * 适用时，集团总部具备和认证相关的职能的情况，集团总部相关文件规定，例如：采购政策; 供应商的批准等； * 其他需要的文件 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **有效人数信息** | | |
| A | 办公室管理人员数量 |  |
| B | 生产员工（含季节工）数量 |  |
| C | 委托加工场所员工数量（适用时） |  |
| D | 适用时，如以上ABC类人员涉及兼职员工，请填写如下信息： | |
| 兼职人员类型 | * A □ B □ C □其他： |
| 兼职人员总数 |  |
| 平均每天工作的小时数 |  |
| 全年平均工作天数 |  |
| 其他说明 |  | |

|  |
| --- |
| **申请信息表（通用）** |
| **是否为出口备案企业**□否 □是，请提供出口备案证明文件  **是否有实际出口业务**□否 □是，请说明出口产品名称和出口国家：  1、  2、  3、  … |
| **申请范围内的HACCP项目（ ）个，项目名称及每个CCP点描述：**  1、  2、  3、  …  备注：一个HACCP 项目对应一种危害分析，针对的是具有相似的危害、相似的生产技术、以及相似的贮藏技术（适当时）的一个系列产品和（或）服务。 |
| **申请范围内的生产线（ ）条，每条生产线生产的产品名称：**  1、  2、  3、  … |
| **季节性生产** □不适用□适用，说明： |
| **除拟申请认证范围外，**□**食品安全管理体系**□**HACCP体系还覆盖的产品及活动：**  □不适用 □适用，覆盖：  如适用，是否存在申请范围和未申请范围共用同一生产线的情况 □是 □否  情况说明： |
| **委托加工** □不适用  □适用，被委托加工过程：  如被委托加工组织的被委托加工活动已获得食品相关认证，并请补充填写下表：   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 证书类型 | 颁证机构 | 证书编号 | 颁证日期 | 证书有效期 | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |
| **轮班工作**□不适用  □适用，轮班形式：  并请填写下表（每个班次写一行）   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 班次 | 工作时间  （XX:XX到XX:XX） | 每班员工人数（含季节工和临时工） | 主要进行活动（2选1） | | （ ）班 |  |  | □生产活动（为主要班次）  □清洁卫生活动 | | （ ）班 |  |  | □生产活动（为主要班次）  □清洁卫生活动 | | （ ）班 |  |  | □生产活动（为主要班次）  □清洁卫生活动 | | （ ）班 |  |  | □生产活动（为主要班次）  □清洁卫生活动 | | 。。。 |  |  |  | |
| **食品添加剂** □不适用  □适用，并请填写下表:   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 产品名称 | 使用添加剂名称 | 添加量% | 作用 | 添加依据 | 限量要求 | 备注 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |

|  |
| --- |
| **FSSC22000补充特定信息** |
| **不通知审核:** □ 2次监督审核中一次为通知审核，一次为不通知审核  □ 2次监督审核全部为不通知审核 |
| **非审核日：**  注：非审核日：申请人/获证组织与认证机构要共同遵守的时间期限，旨在防止在组织由于合法的商业原因而未开展经营时开展不通知审核。 |
| **非现场活动**  □不适用  □适用，活动描述  注：1、非现场活动：企业部分加工和服务等活动在除受审核方主要场所外的其他场所实施；  2、开展非现场活动的场所和受审核方主要场所应属于同一法律实体，使用同一食品安全管理体系，并且双方是唯一的接收方/客户；  3、如企业存在非现场活动的情况，请填写认证场所清单单页。 |
| **企业隶属于集团管理** □不适用  □适用，请填写以下信息：  集团名称：  集团地址：  **集团总部具备和认证相关的职能的情况** □不适用  □适用，请填写以下信息  具备和认证相关的职能:  负责这些职能管控的相关人员及联系方式:  负责这些职能管控的相关人员的数量: |

|  |
| --- |
| **产品符合卫生安全要求的自我声明** |
| 1．本企业生产类产品种，依据的产品标准和国家卫生标准是：  ……  2．本企业产品已送检检验机构检验，质量、卫生各项指标全部合格。（见检验报告复印件）  3．本企业生产的产品配方中所用的食品添加剂其使用范围和加入量符合GB 2760和GB14880标准要求。（没用添加剂的，注明未用）  4．本企业自愿申请食品安全管理体系认证，承诺在遵守国家法律法规、规章和相关国家或行业/专业/地方标准的基础上，建立□食品安全管理体系/□HACCP管理体系□乳制GMP/□乳制品HACCP体系/□FSSC22000体系，确保交付给消费者质量可靠、卫生安全的产品。  特此声明  法定代表人（签字）  企业（章） |
| 拟认证产品覆盖范围（申请HACCP体系、乳制品HACCP和GMP认证组织适用）（此表可复制）   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 产品名称 | 生产场所/车间 | 产品类型 | 年产量 | 年产值（万元） | 备注 | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |   产品类型：液体乳类、乳粉类（婴幼儿配方乳粉、其它乳粉）、炼乳类、乳脂肪类、干酪类、其它乳制品类。 |