|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Genel Bilgiler** | | | | | | |
| Müşteri Kuruluş Adı | | EFE FOOD GIDA İNŞ. NAK. TAAH. İTH. İHR. PAZ. SAN. VE TİC. LTD ŞTİ | | | | |
| Merkez Adres | | İHSANİYE MAH. BAHÇELER CAD. OFİS ROYAL İŞ MRKZ. NO:22 K:8 D:96 AKDENİZ/MERSİN | | | | |
| Telefon | | 0324 231 8110 | Faks | | 0324 231 8120 | |
| E-Posta | | muhasebe@efefood.com.tr | Web Adresi | | - | |
| ISO 9001:2015 | | ISO 14001:2015 | ISO 45001:2018 | | ISO 22000:2018 | |
| ISO/IEC 27001:2022 | | ISO 50001:2018 | OIC/SMIIC 1:2019 | | OIC/SMIIC 6:2019 | |
| OIC/SMIIC 9:2019 | | OIC/SMIIC 17-1:2020 | OIC/SMIIC 23:2022 | | OIC/SMIIC 24:2020 | |
| FSSC 22000 V.6 | | Diğer |  | | | |
| Belgelendirme Kapsamı (Sertifikanızın üzerinde yer alacak şekilde) | | | | | | |
| Türkçe | AROMALI TOZ İÇECEK, BEBEK MAMASI, KAHVE BEYAZLATICISI VE KAHVE ÇEŞİTLERİ, TAVUK BULYON, ET BULYON, HAZIR ÇORBA, CAPPUCINO, KREMŞANTİ, SICAK ÇİKOLATA, ŞEKERLİ VANİLİN, KABARTMA TOZU, PUDİNG, SÜTLÜ TATLILAR, TOZ ENERJİ İÇECEĞİ, BUZLU ÇAY, JÖLE, KEK MİLK ÜRETİMİ VE İŞLENMESİ | | | | | |
| İngilizce | PRODUCTION AND PROCESSING OF FLAVOURED INSTANT DRINK, BABY FOOD, COFFEE WHITENER AND TYPES OF COFFEE, CHICKEN BOUILLON, MEAT BOUILLON, SOUPMIX, CAPPUCINO, WHIPPED CREAM, HOT CHOCOLATE, SUGARY VANILIN, BAKING POWDER, PUDDING, MILKY SWEETS, POWDER ENERGY DRINK, ICE TEA, CAKE MILK, JELY, CUSTER POWDER | | | | | |
| ISO 9001 için uygulanabilir olmayan madde varsa belirtiniz. | | - | | | | |
| Dış kaynaklı hale getirilmiş proses/ler varsa bilgi veriniz. | | - | | | | |
| Prosesler, faaliyetler, teknik kaynaklar ve fonksiyonlar ile ilgili bilgi veriniz. | | Basit proses | | Karışık proses | | |
| Çalışma alanı küçük | | Çalışma alanı büyük | | |
| Proseslerde düşük risk | | Otomasyon kullanımı | | |
| Uymak zorunda olduğunuz yasal yükümlülüklerle ilgili bilgi veriniz. | | - | | | | |
| Eğer kullanıldıysa danışmanlık hizmetleri hakkında bilgi veriniz (Kuruluş ve danışman adı). | | - | | | | |
| Mevcut yönetim sistemi sertifikanız var mı? | | Evet  Hayır | Varsa yönetim sistemi ne kadar süredir uygulanmaktadır? | | | 4 YIL |
| HACCP/HELAL çalışması sayısı | | 3 | Helal belgelendirme kapsamındaki ürün sayısı | | |  |
| Hammaddeler | |  | | | | |
| Helal Kritik Noktaları | |  | | | | |
| OIC/SMIIC 17-1 için Araç Sayısı | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Personel Bilgileri** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tam Zamanlı | | | 27 | Yarı Zamanlı |  | Taşeron |  | | | Geçici |  | | | Vasıfsız | | |  | | Toplam | | 27 |
| Vardiyalı Çalışan Sayısı | | | | | 1. | 2. | | 3. | Tüm vardiyalarda aynı iş mi yapılıyor? | | | | | | | | Evet  Hayır | | | | |
| 27 |  | |  |
| Aynı İşi Yapan Çalışan Sayısı | | | | |  | | | |
| ISO 9001, ISO14001, ISO 45001 ve Helal belgelendirme başvurularında doldurulacaktır.  Kapsam dahilinde tekrarlayan ve basit görevleri olan personel sayısı/Kayda değer sayıda aynı işi yapan personel sayısı | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No | | Proses/Faaliyet Adı | | | | | | Çalışan sayısı | No | | | Proses/Faaliyet Adı | | | | | | | | Çalışan sayısı | |
| 1 | |  | | | | | |  | 4 | | |  | | | | | | | |  | |
| 2 | |  | | | | | |  | 5 | | |  | | | | | | | |  | |
| 3 | |  | | | | | |  | 6 | | |  | | | | | | | |  | |
| 1. **Çok Sahalı Kuruluş Bilgileri** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tüm sahalarda aynı faaliyet gerçekleştiriliyor mu? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Evet  Hayır | | | |
| Tüm sahalar merkez ofisten kontrol ediliyor mu? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Evet  Hayır | | | |
| Tüm sahalarda iç denetim ve YGG gerçekleştirildi mi? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Evet  Hayır | | | |
| Yönetim sistem(ler)inin, oluşturulması ve yönetimi merkez ofis tarafından sağlanıyor mu? | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Evet  Hayır | | | |
| Sıra No | | Saha Adresi | | | | | | | | | | | | Saha Çalışan Sayısı  (vardiyalara göre yazınız) | | | | | Faaliyet Konusu | | | |
| 1. | | 2. | 3. | |
| 1 | |  | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | | | |
| 2 | |  | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | | | |
| 3 | |  | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Yönetim Sistemlerinin Entegrasyon Düzeyi Bilgileri** | | | |
| YGG entegre yaklaşım | İç denetime entegre yaklaşım | Politika ve hedeflere entegre yaklaşım | Proseslere entegre yaklaşım |
| Entegre dokümantasyon | Düzeltici faaliyetlere entegre yaklaşım | Risk yönetimine entegre yaklaşım | Yönetim desteğinde entegre yaklaşım |

Not 1: Yukarıda belirttiğiniz bilgiler, ilk saha denetiminizde Başdenetçi tarafından yerinde doğrulanacaktır.

Not 2: Başvurunun, ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001, ISO 50001, ISO/IEC 27001 ve OIC/SMIIC 9 standardları ile ilgili olması durumunda, ek kontrol formu gönderilecektir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Başvuru Tarihi | Müşteri Kuruluş Yetkili Temsilcisi  Ad / Soyad | İmza |
|  | GENÇ OSMAN KARATAŞ |  |