



# CENTRUM JAKOŚCI AGROEKO SP. Z O. O.

Certyfikat Akredytacji Nr AC 148

Biuro:  
03-216 Warszawa,  
ul. Modlińska 6 lok. 207

Kom. 666 338 204  
Tel. 22 884 00 20  
Fax 22 884 00 21

## WNIOSEK O CERTYFIKACJĘ - SYSTEM QAFP 20.....r.

### 1. Dane producenta

Nazwisko lub Nazwa zakładu	
Imiona	
Imię i Nazwisko osoby do kontaktu	
Telefon kontaktowy/e-mail	
PESEL (osoby prywatne)	
REGON (przedsiębiorstwa posiadające osobowość prawną)	

### 2. Dane adresowe producenta

	Adres siedziby	Adres zakładu/gospodarstwa	Adres do korespondencji
Województwo			
Miejscowość			
Kod pocztowy i poczta			
Ulica/nr domu/nr lokalu			

### 3. Identyfikacja wyrobów objętych systemem QAFP (proszę zaznaczyć "x" odpowiedni kwadrat)

<b>Kulinarne mięso z piersi kurczaka</b> <input type="checkbox"/>	<i>Pierś z kurczaka bez skóry i bez kości - cała</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Pierś z kurczaka bez skóry i bez kości - połowa</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Polędwiczka</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Sznycle</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Pierś dzielona na małe porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Tuszka</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi całe ze skórą, z kością</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi dzielone ze skórą, z kością</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi całe ze skórą, bez kości</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi dzielone ze skórą, bez kości</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Elementy z kurczaka (ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło całe, skrzydło dzielone)*</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Mięso z piersi, nogi, uda, podudzia, skrzydeł*</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Produkcja zwierzęca - kurczęta</i>	<input type="checkbox"/>	
<b>Kulinarne mięso z piersi indyka</b> <input type="checkbox"/>	<i>Pierś z indyka bez skóry i bez kości - cała</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Pierś z indyka bez skóry i bez kości - połowa</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Polędwiczka</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Sznycle</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Pierś dzielona na małe porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Tuszka</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi całe ze skórą, z kością</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi dzielone ze skórą, z kością</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi całe ze skórą, bez kości</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Piersi dzielone ze skórą, bez kości</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Elementy z indyka (ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło całe, skrzydło dzielone)*</i>	<input type="checkbox"/>
	<i>Mięso z piersi, nogi, uda, podudzia, skrzydeł*</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Produkcja zwierzęca - indyki</i>	<input type="checkbox"/>	

<b>Tuszki i elementy Młodej Polskiej Gęsi Owsianej</b> <input type="checkbox"/>	<i>Tuszka cała ze skórą i kośćmi</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Elementy gęsie ze skórą i kośćmi (pierś, noga, skrzydło)*</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Elementy gęsie ze skórą bez kości (pierś, noga, skrzydło)*</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Mięso gęsie bez kości i bez skóry</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Produkcja zwierzęca - gęsi</i>	<input type="checkbox"/>	
<b>Kulinarne mięso wieprzowe</b> <input type="checkbox"/>	<i>Schab - całe mięśnie</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Schab - mniejsze porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Szynka - całe mięśnie</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Szynka - mniejsze porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Karkówka - całe mięśnie</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Karkówka - mniejsze porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Łopatka - całe mięśnie</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Łopatka - mniejsze porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Polędwiczka - całe mięśnie</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Polędwiczka - mniejsze porcje kulinarne</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Produkcja zwierzęca - trzoda chlewna</i>	<input type="checkbox"/>	
<b>Wędliny</b> <input type="checkbox"/>	<i>Wędliny wieprzowo-wołowe</i>		
	<i>Wędzonki parzone</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Wędzonki surowe i surowe dojrzewające</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Kielbasy parzone</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Kielbasy surowe i surowe dojrzewające</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Wyroby blokowe</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Wędliny podrobowe</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Wędliny drobiowe</i>		
	<i>Wędzonki drobiowe parzone</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Drobiowe kielbasy parzone</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Drobiowe wyroby blokowe</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Drobiowe wędliny podrobowe</i>	<input type="checkbox"/>	
	<b>Pieczywo</b> <input type="checkbox"/>	<i>Pieczywo pszenne</i>	
		<i>Pieczywo pszenne jasne zwykłe na drożdżach</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Pieczywo pszenne jasne zwykłe na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo pszenne jasne wyborowe</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo pszenne ciemne na drożdżach</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo pszenne ciemne na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo żytnie</i>			
<i>Pieczywo żytnie jasne na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo żytnie ciemne na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo mieszane</i>			
<i>Pieczywo mieszane jasne na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo mieszane ciemne na kwasie naturalnym</i>		<input type="checkbox"/>	
<i>Pieczywo z udziałem mąki ze zbóż niechlebowych, pseudozbóż i nasion roślin oleistych</i>			
<i>Pieczywo z udziałem mąki ze zbóż niechlebowych, pseudozbóż i nasion roślin oleistych</i>		<input type="checkbox"/>	
<b>Konserwy</b> <input type="checkbox"/>	<i>Konserwy pasteryzowane</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Konserwy sterylizowane</i>		
	<i>Konserwy blokowe</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Konserwy typu mięso w sosie własnym</i>	<input type="checkbox"/>	
	<i>Konserwy typu pasztet</i>	<input type="checkbox"/>	

\*niepotrzebne skreślić

#### 4. Załączone dokumenty

Opis zasad produkcji, przetwarzania, obrotu produktów w zakresie Systemu QAFP	<input type="checkbox"/>
Wyniki badań wyrobów zgłoszonych do certyfikacji potwierdzający spełnienie wymagań Systemu QAFP, gdy wymaga tego program certyfikacji	<input type="checkbox"/>
Dowód wpłaty I raty – opłaty wstępnej	<input type="checkbox"/>
Ksero Certyfikatu wydanego przez poprzednią jednostkę (jeśli dotyczy)	<input type="checkbox"/>
Plany sytuacyjne budynków inwentarskich, produkcyjnych, magazynów i innych budynków pomocniczych znajdujących się na terenie gospodarstwa lub przedsiębiorstwa	<input type="checkbox"/>
Plany produkcyjne określające wielkość i rodzaj produkcji	<input type="checkbox"/>
Skład produktu wraz z określeniem wydajności, a w przypadku gospodarstw rolnych szacowaną wielkość plonów oraz szacowaną wielkość produkcji zwierzęcej	<input type="checkbox"/>
Ksero decyzji powiatowego lekarza weterynarii o nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego	<input type="checkbox"/>

# W przypadku Uczestników Systemu, którzy przystępują do procesu certyfikacji w organizacji wieloodziałowej, należy wypełnić załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2

# W przypadku Uczestników Systemu, którzy przystępują do certyfikacji w zakresie zeszytu branżowego "Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe", należy wypełnić załącznik nr 3

# W przypadku Uczestników Systemu, którzy przystępują do certyfikacji w zakresie zeszytu branżowego "Pieczywo. Wymagania produkcyjne i jakościowe", należy wypełnić załącznik nr 4

# W przypadku Uczestników Systemu, którzy przystępują do certyfikacji w zakresie zeszytu branżowego "Konserwy. Wymagania produkcyjne i jakościowe", należy wypełnić załącznik nr 5

\_\_\_\_\_  
data i podpis osoby upoważnionej

Wypełnia jednostka certyfikacyjna	
Data rejestracji Wniosku	
Nr rejestracyjny Wniosku	
Wniosek jest kompletny	Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>
Wniosek wymaga uzupełnienia	Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>
Podpis rejestrującego Wniosek	
Uzupełniono brakujące dokumenty	Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/>
Podpis osoby sprawdzającej uzupełnienie brakujących dokumentów	

**Jednocześnie wnosząc o przeprowadzenie procesu certyfikacji w organizacji wielooddziałowej zobowiązuję się do wypełnienia następujących obowiązków:**

- procesy we wszystkich oddziałach będą realizowane podobnymi metodami i według podobnych procedur,
- zawsze na wezwanie Jednostki Certyfikującej Centrum Jakości AgroEko sp. z o.o., wykazania:
  - a) swoich możliwości do gromadzenia i analizowania danych ze wszystkich oddziałów łącznie z centralą
  - b) swoich uprawnień i zdolności do inicjowania zmian organizacyjnych, gdy są konieczne,
- jednostce certyfikującej posiadanie uprawnień zawartych w umowie, do wymagania od oddziałów wdrożenia działań korygujących, gdy jest to niezbędne w którymkolwiek z oddziałów,
- objęcia programem auditów wewnętrznych wszystkich oddziałów, tak by dokumenty z auditów wewnętrznych stanowiły uzupełnienie kontroli przeprowadzanych przez Centrum Jakości AgroEko sp. z o.o.
- jednostce certyfikującej umożliwienie wejścia do wszystkich oddziałów zgłoszonych do procesu certyfikacji organizacji wielooddziałowych

*Jednocześnie potwierdzam, że zostałem powiadomiony o konsekwencjach związanych z brakiem realizacji powyższej deklaracji, polegających na możliwości ograniczenia, zawieszenia lub cofnięcia certyfikatu przez Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.*

*data i podpis osoby upoważnionej*

**Załącznik 2 Lokalizacje oddziałów objętych Systemem QAFP**

<i>Lp.</i>	<i>Imię i nazwisko/Nazwa zakładu/Kod fermy</i>	<i>Adres zakładu /gospodarstwa*</i>	<i>Województwo</i>	<i>Odległości pomiędzy poszczególnymi oddziałami a siedzibą zakładu produkcyjnego</i>	<i>Rodzaj produkcji</i>	<i>Wielkość produkcja w skali roku (tony lub sztuki)</i>

\* nie dotyczy w przypadku list kodowanych

-----  
*data i podpis osoby upoważnionej*

**Załącznik 3 Kwalifikacja wyrobów certyfikowanych w zakresie zeszytu branżowego "Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe"**

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa handlowa</i>	<i>Kategorie wyrobu wg zeszytu branżowego*</i>	<i>Ilość wyrobu zgłaszana do certyfikacji w Systemie QAFP (t)</i>	<i>Wydajność gotowego wyrobu w stosunku do surowca niepelkowanego</i>	<i>Skład surowcowy</i>	<i>Stosowane dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające</i>

\*np. Wędzonki parzone tj. Szynka parzona, Łopatka parzona, Polędwica parzona, Baleron parzony; Kiełbasy parzone tj. homogenizowana, drobno rozdrobniona, średnio rozdrobniona, średnio rozdrobniona podsuszana, średnio rozdrobniona suszona, grubo rozdrobniona, grubo rozdrobniona suszona itp.

-----  
data i podpis osoby upoważnionej

Załącznik 4 Kwalifikacja wyrobów certyfikowanych w zakresie zeszytu branżowego "Pieczywo. Wymagania produkcyjne i jakościowe"

<i>l.p.</i>	<i>Nazwa handlowa</i>	<i>Kategorie wyrobu wg zeszytu branżowego*</i>	<i>Ilość wyrobu zgłaszana do certyfikacji w Systemie QAFP (t, kg, szt.)</i>	<i>Podstawowy skład surowcowy</i>	<i>Stosowane dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające</i>
<p>*np. Pieczywo pszenne, tj. Pieczywo pszenne jasne zwykłe, Pieczywo pszenne jasne na drożdżach, Pieczywo pszenne jasne zwykłe na kwasie naturalnym, Pieczywo pszenne jasne wyborowe, Pieczywo pszenne ciemne na drożdżach, Pieczywo pszenne ciemne na kwasie naturalnym;</p>					

-----  
data i podpis osoby upoważnionej

*Załącznik 5 Kwalifikacja wyrobów certyfikowanych w zakresie zeszytu branżowego "Konserwy. Wymagania produkcyjne i jakościowe"*

<i>l.p.</i>	<i>Nazwa handlowa</i>	<i>Kategorie wyrobu wg zeszytu branżowego*</i>	<i>Ilość wyrobu zgłaszana do certyfikacji w Systemie QAFP (t, kg, szt.)</i>	<i>Skład surowcowy</i>	<i>Stosowane dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające</i>

*\*np. Konserwy pasteryzowane, konserwy sterylizowane tj. konserwy blokowe, konserwy typu mięso w sosie własnym, konserwy typu pasztet.*

.....  
*data i podpis osoby upoważnionej*