



# CENTRUM JAKOŚCI AGROEKO SP. Z O.O.

Certyfikat Akredytacji Nr AC 148

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

tel. 22 884 00 20  
kom. 666 338 204  
tel./fax 22 884 00 21

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

Podstawa certyfikacji: "Wymagania dla Systemu QAFP" oraz wymagania "Zeszytów Branżowych" będących dokumentacją "Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności" - QAFP "Quality Assurance for Food Products"

1. Dane producenta	
Imię i nazwisko/Nazwa firmy	
Telefon kontaktowy/ e-mail	
Imię i nazwisko osoby do kontaktu (jeżeli inne niż wnioskodawcy)	
NIP (obowiązkowy dla firm)	
PESEL (obowiązkowy dla osób fizycznych)	
REGON	
Seria i numer dowodu osobistego	

2. Dane adresowe producenta:	adres zamieszkania/siedziby	adres gospodarstwa (jeśli dotyczy)
Województwo		
Powiat		
Gmina		
Miejscowość		
Kod pocztowy i poczta		
Ulica/ nr domu/ nr lokalu		

3. Załączone dokumenty (proszę zaznaczyć "x" odpowiedni kwadrat)	
Plany produkcyjne określające wielkość i rodzaj produkcji	<input type="checkbox"/>
Plany sytuacyjne budynków inwentarskich, produkcyjnych, magazynów i innych budynków pomocniczych znajdujących się na terenie gospodarstwa lub przedsiębiorstwa	<input type="checkbox"/>
Kserokopia decyzji powiatowego lekarza weterynarii o nadaniu weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego	<input type="checkbox"/>
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"/>
Karty produktów (specyfikacje) asortymentu zgłoszonego do certyfikacji	<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"/>
Kserokopia Certyfikatu wydanego przez poprzednią jednostkę (jeśli dotyczy)	<input type="checkbox"/>
Dowód wpłaty I raty – opłaty wstępnej	<input type="checkbox"/>

Wypełnia jednostka certyfikująca	
Data rejestracji Wniosku	
Numer rejestracyjny Wniosku	
Potwierdzenie kompletności Wniosku	TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> WARUNKOWO <input type="checkbox"/>
Podpis rejestrującego Wniosek	
Uzupełniono brakujące dokumenty	TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/>
Podpis osoby sprawdzającej uzupełnienie brakujących dokumentów	

Wniosek należy złożyć lub przesłać wraz z załącznikami na adres:  
Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o., ul. Modlińska 6 lok. 207, 03-216 Warszawa

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

Tuszki, elementy i mięso z kurczaka*	Kulinarne mięso z piersi kurczaka: pierś kurczaka ze skórą i bez skóry, cała pierś, połowa piersi lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne, filet z piersi ze skórą i bez skóry, filet z piersi z obojczykiem.		<input type="checkbox"/>	
	Tuszki i elementy (kawałki) kurczaka: tuszka (tuszka bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, ćwiartka, noga, udo, podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z kawałków tusz bez kości.		<input type="checkbox"/>	
	Produkcja zwierzęca - kurczęta.	Planowana wielkość produkcji zwierzęcej w ciągu 12 miesięcy (szt.)	<input type="checkbox"/>	
Tuszki, elementy i mięso z indyka*	Kulinarne mięso z piersi indyka: pierś indyka ze skórą i bez skóry, cała pierś, połowa piersi lub pierś dzielona na małe porcje kulinarne, filet z piersi ze skórą i bez skóry, filet z piersi z obojczykiem.		<input type="checkbox"/>	
	Tuszki i elementy (kawałki) indyka: tuszka (tuszka bez podrobów), piersi całe lub dzielone ze skórą lub bez skóry, noga, udo podudzie, skrzydło i skrzydło niedzielone, mięso z nogi indyka bez kości, mięso z kawałków tusz bez kości.		<input type="checkbox"/>	
	Produkcja zwierzęca - indyki	Planowana wielkość produkcji zwierzęcej w ciągu 12 miesięcy (szt.)	<input type="checkbox"/>	
Kulinarne mięso wieprzowe	Schab		<input type="checkbox"/>	
	Szynka		<input type="checkbox"/>	
	Karkówka		<input type="checkbox"/>	
	Łopatka		<input type="checkbox"/>	
	Polędwiczka		<input type="checkbox"/>	
	Produkcja zwierzęca - trzoda chlewna	Planowana wielkość produkcji zwierzęcej w ciągu 12 miesięcy (szt.)	<input type="checkbox"/>	
Mięso mielone	Wieprzowe mięso mielone		<input type="checkbox"/>	
	Drobiowe mięso mielone		<input type="checkbox"/>	
Wędliny**	<b>Wędliny wieprzowo-wołowe</b>			
	Wędzonki parzone		<input type="checkbox"/>	
	Wędzonki surowe i surowe dojrzewające		<input type="checkbox"/>	
	Kielbasy parzone		<input type="checkbox"/>	
	Kielbasy surowe i surowe dojrzewające		<input type="checkbox"/>	
	Wyroby blokowe		<input type="checkbox"/>	
	Wędliny podrobowe		<input type="checkbox"/>	
	<b>Wędliny drobiowe</b>			
	Wędzonki drobiowe parzone		<input type="checkbox"/>	
	Drobiowe kielbasy parzone		<input type="checkbox"/>	
	Drobiowe wyroby blokowe		<input type="checkbox"/>	
	Drobiowe wędliny podrobowe		<input type="checkbox"/>	
	Konserwy**	Konserwy pasteryzowane		<input type="checkbox"/>
		Konserwy sterylizowane		<input type="checkbox"/>
Konserwy blokowe		<input type="checkbox"/>		
Konserwy typu mięso w sosie własnym		<input type="checkbox"/>		
Konserwy typu pasztet		<input type="checkbox"/>		
Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia**	<b>Wyroby mięsne na grilla</b>			
	Kielbasy		<input type="checkbox"/>	
	Mięsa w marynatach		<input type="checkbox"/>	
	Mięsa z warzywami lub owocami		<input type="checkbox"/>	
	<b>Wyroby mięsne przeznaczone do pieczenia</b>			
	Mięsa w marynatach do pieczenia		<input type="checkbox"/>	
	Mięsa z warzywami lub owocami do pieczenia		<input type="checkbox"/>	
	Mięsa w marynatach do odgrzania		<input type="checkbox"/>	
Mięsa z warzywami lub owocami do odgrzania		<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"/ "Konserwy"/ "Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia" należy wypełnić dedykowany załącznik nr 3, 4 lub 5.

.....  
data i podpis osoby upoważnionej

## Oświadczenie o świadczeniu usług drogą elektroniczną oraz do przetwarzania danych osobowych

Zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119/1 z 04.05.2016 roku) w zw. z Ustawą z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 1219) wyrażam zgodę na przesyłanie przez jednostkę certyfikującą Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o. z siedzibą w Warszawie na wskazany przeze mnie poniżej adres elektroniczny / lub numer telefonu informacji przetworzonych przez Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o. a w szczególności dotyczących:

- 1. faktur;*
- 2. decyzji pokontrolnych;*
- 3. certyfikatów;*
- 4. pism dotyczących certyfikacji i współpracy z jednostką certyfikującą.*

Ponadto, zobowiązuje się do pisemnego powiadomienia Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o. o każdej zmianie adresu e-mail bądź telefonu kontaktowego.

Oświadczam, że zostałem/łam poinformowany/na, iż korespondencja przekazywana drogą elektroniczną, będzie uznana ze skutkiem doręczenia, na co wyrażam zgodę.

Numer telefonu:	
E-mail:	
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <i>data i podpis</i>	

<p>Oświadczam, że zostałem/łam poinformowany/na, iż jednostka certyfikująca Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o. jest administratorem danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119/1 z 04.05.2016 roku), będzie przetwarzała w zbiorze danych, dotyczące mnie dane osobowe i związane z moim procesem certyfikacji, w związku z prowadzoną przez nią działalnością certyfikacji systemów jakości żywności. Zostałem/łam poinformowany/na o dobrowolności podania danych, prawie dostępu do treści swoich danych, ich poprawiania oraz o prawie do odwołania zgody na ich przetwarzanie.</p> <p>Centrum Jakości AgroEko Sp. z o. o. informuje, że w przypadku zaistnienia przeszkód technicznych uniemożliwiających przesłanie korespondencji drogą elektroniczną wszelka korespondencja, będzie dostarczona bądź wysłana w formie papierowej.</p>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <i>data i podpis</i>

**Jednocześnie wnioskując o przeprowadzenie procesu certyfikacji w organizacji wielooddziałowej zobowiązuje 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 - certyfikacja zbiorowa*

<i>Lp.</i>	<i>Imię i nazwisko/Nazwa zakładu/Kod fermi</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, Połędwica 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 "Konserwy. 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, kg, szt.)</i>	<i>Podstawowy skład surowcowy</i>	<i>Stosowane dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające</i>
<p><i>*np. Konserwy pasteryzowane, konserwy sterylizowane tj. konserwy blokowe, konserwy typu mięso w sosie własnym, konserwy typu pasztet.</i></p>					

Załącznik 5 Kwalifikacja wyrobów certyfikowanych w zakresie zeszytu branżowego "Wyroby mięsne na grilla lub do pieczenia. Wymagania produkcyjne i jakościowe"

Lp.	Nazwa handlowa	Kategorie wyrobu wg zeszytu branżowego*	Ilość wyrobu zgłaszana do certyfikacji w Systemie QAFP (t, kg, szt.)	Podstawowy skład surowcowy	Stosowane dodatki funkcjonalne i substancje uzupełniające

\*Wyroby mięsne na grilla np. Kiełbasy, mięsa w marynatkach, mięsa z warzywami lub owocami.  
Wyroby mięsne przeznaczone do pieczenia np. mięsa w marynatkach do pieczenia, mięsa z owocami do odgrzania itp.

.....  
data i podpis osoby upoważnionej