**الف ) مشخصات كلي شركت**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| نام كامل شركت(فارسی) : |  | | |
| نام كامل شركت(لاتین) : |  | | |
| نام و نام خانوادگی مدیر عامل: |  | موبایل: |  |
| نشاني دفتر مركزي: |  | | |
| نشاني دفتر مركزي(لاتین) |  | | |
| تلفن‌هاي دفتر مركزي: |  | نمابر: |  |
| نشاني كارخانه(فارسی): |  | | |
| نشاني كارخانه(لاتین): |  | | |
| تلفن‌هاي كارخانه: |  | نمابر: |  |
| **نماینده شرکت:** | | | |
| نام ‌و‌ نام‌خانوادگي: |  | موبایل: |  |
| تلفن: |  | نمابر: |  |
| **ایمیل:** | | | |

**ب) محصولات تولیدی**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **نام محصول(فارسی)** | **نام محصول(لاتین)** | **شماره پروانه ساخت** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**د ) اطلاعات گواهینامه ها**

1-كداميك از سیستمها و استانداردهاي ذيل را براي سازمان خود پیاده سازی نموده اید؟

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 🞎 | ISO 9001 | 🞎 | IRIS | 🞎 | ISO 17025 |
| 🞎 | ISO/TS16949 | 🞎 | HACCP | 🞎 | EC |
| 🞎 | ISO 14001 | 🞎 | ISO22000 | 🞎 | FDA |
| 🞎 | OHSAS 18001 | 🞎 | HSE | 🞎 | برنامه ریزی استراتژیک |
| 🞎 | ISO13485 | 🞎 | ISO/TS29001 | 🞎 | HALAL |
| 🞎 | IMS | 🞎 | عارضه يابي و چرخه بهره وری | 🞎 | ثبت برند در داخل کشور |
| 🞎 |  | 🞎 | EFQM | 🞎 | ثبت برند در خارج کشور |

­

**ه ) اطلاعات پرسنلي و سازماني**

1. لطفا درقسمت زير تعداد نفرات در هر سطوح كاري شركت را مشخص نماييد.

­­

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **سطوح شغلي** | **تعداد** |
| 1 | مديران و رؤسا |  |
| 2 | تكنسين‌ها |  |
| 3 | سرپرستان / فورمن‌ها |  |
| 4 | كارمندان / كاركنان |  |
| 5 | كارگران |  |
| جمع کل | |  |

­­**و) اطلاعات مرتبط با استاندارد حلال**

1. چگونه با خدمات صدور گواهی نامه این سازمان آشنا شده‌ايد؟

هدف مديريت از اخذ این استاندارد چيست؟

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 🞎 | توسعه صادرات | 🞎 | بهبود عملكرد شركت |
| 🞎 | افزايش توان رقابتي شركت در مقايسه با ساير رقبا | 🞎 | ساير : |

**مدارک مورد نیاز :**

1. اصل قرارداد فی مابین مهر و امضاء شده (اصل قرارداد حتماً توسط پست ارسال گردد)
2. گواهینامه های بین المللی و ایزوها از جمله استانداردهای 22000 ، 9001 ، HACCP ، GMP (با فرمت JPEG ) (**اختیاری**)
3. آرم یا لوگوی تبلیغاتی شرکت (با فرمت JPEG ) (**اختیاری**)
4. پروانه استاندارد اجباری (بصورت عکس با فرمت JPEG ) (در صورت اجباری بودن استاندارد برای محصول تولیدی، این پروانه الزامی است)
5. پروانه بهره برداری (بصورت عکس با فرمت JPEG )
6. پروانه بهره برداری بهداشت (بصورت عکس با فرمت JPEG )
7. پروانه تاسیس شرکت (بصورت عکس با فرمت JPEG )
8. پروانه ساخت محصولات (بصورت عکس با فرمتJPEG )
9. پروانه بهداشت (بصورت عکس با فرمتJPEG )
10. مجوز ناظر شرعی در موردکشتارگاهها (بصورت عکس با فرمتJPEG )
11. پروانه دکتر دامپزشک در مورد کشتارگاهها (بصورت عکس با فرمتJPEG )
12. ویژگی‌های فنی محصول حین تولید، مواد اولیه و افزودنی‌های مصرفی با ذکر دقیق درصد و منشا آن‌ها، شرکت‌های سازنده آن‌ها و برگه‌های آنالیز مربوطه و همچنین مواد بسته‌بندی مصرفی در حین تولید و محصول نهایی (مطابق با پیوست شماره 1 و2).
13. ویژگی‌ها و روش‌های آزمون حلیت محصول نهایی، حین تولید، مواد اولیه، افزودنی‌های مصرفی و مواد بسته‌بندی (مطابق پیوست شماره3)
14. هرگونه سوابق مرتبط با سیستم کنترل غذای حلال در شرکت (مطابق پیوست شماره3)
15. اطلاعات مستند شده (documented information) در خصوص فرآیند تولید مواد اولیه و افزودنی‌های مصرفی (حتی‌المقدور از طریق اطلاعات دریافت شده از طرف شرکت سازنده) (مطابق پیوست شماره4)
16. آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت درخصوص مواد اولیه به همراه معیارهای پذیرش و دوره‌های تناوب آزمون. (مطابق پیوست شماره5)
17. آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت درخصوص مواد بسته‌بندی به همراه معیارهای پذیرش و دوره‌های تناوب آزمون. (مطابق پیوست شماره6)
18. آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت درخصوص محصول نهایی به همراه معیارهای پذیرش و دوره‌های تناوب آزمون. (مطابق پیوست شماره7)
19. آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت درخصوص افزودنی‌های مصرفی به همراه معیارهای پذیرش و دوره‌های تناوب آزمون. (مطابق پیوست شماره8)
20. شرح و فلودیاگرام فرآیند تولید (بصورت عکس با فرمتJPEG در پیوست شماره 9)

|  |
| --- |
| **بیانیه انطباق غذای حلال:**  اینجانب ............................... مدیرعامل/ بالاترین مقام اجرایی شرکت متعهد می‌گردم که کلیه مواد اولیه، بسته‌بندی و افزودنی‌های مصرفی مندرج در پیوست شماره 1 و 2 این پرسشنامه، که به منظور تولید محصولات غذایی در این شرکت مورد استفاده قرار می‌گیرند، حلال، با کیفیت مطلوب و منطبق با قوانین شریعت می‌باشند. هرگونه سوابق مرتبط با حلیت غذای حلال نیز در پیوست شماره 3 معرفی شده است. سایر اطلاعات لازم در پیوست‌های شماره4 الی 9 نیز موجود می‌باشد.  **نام و نام خانوادگی: امضا:** |

***يادآوري‌هاي مهم:***

***1*- ارائه خدمات مطلوب از سوي مرکز تحقیقات و اطلاع رسانی اتاق اسلامی و صدور گواهینامه جهانی حلال، منوط به تكميل دقيق و ارسال اطلاعات درخواستي در پرسشنامه می باشد.**

**2-لطفاً اصل قرارداد فی مابین حلال مهر و امضاء شده به آدرس تهران ، خیابان طالقانی ، جنب اتاق بازرگانی ایران ،کوچه 15 خرداد ، پلاک 6 ، طبقه چهارم (موسسه جهانی حلال) ارسال گردد.**

**3- فرم پرسشنامه تکمیلی و همچنین مدارک فوق الذکر را به آدرس ایمیل a.heydarpour@halalworldinstitute.org ارسال و یا بصورت سی دی بهمراه قرارداد به آدرس پستی فوق الذکر ارسال نمایید.**

|  |  |
| --- | --- |
| تاريخ تكميل پرسشنامه: |  |
| نام فرد تکمیل کننده : |  |
| امضاء: |  |

**با تشکر**

**موسسه جهانی حلال وابسته به**

**مرکز تحقيقات و اطلاع رسانی اتاق اسلامی(ICRIC)**

**پیوست شماره 1: ویژگی‌های فنی و روش‌های آزمون مواد اولیه/ افزودنی‌های مصرفی/ مواد بسته‌بندی مورد استفاده در تولید غذای حلال**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **نام مواد اولیه/ افزودنی/ مواد بسته‌بندی** | **درصد مصرف\*** | **منشا** | **نام شرکت سازنده** | **شماره برگه آنالیز** | **آخرین نتیجه آزمون** | **روش آزمون** | **معیار پذیرش** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |

\*درخصوص مواد بسته‌بندی،کاربرد ندارد.

**پیوست شماره 2: ویژگی‌های فنی محصولات حین تولید و نهایی در تولید غذای حلال**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **نام محصول حین تولید/ محصول نهایی** | **آخرین نتیجه آزمون** | **روش آزمون** | **معیار پذیرش** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

**پیوست شماره 3: ویژگی‌ها و روش‌های آزمون حلیت**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **نام ماده اولیه/ افزودنی/بسته‌بندی/ محصول حین تولید/ محصول نهایی** | **روش آزمون حلیت** | **آخرین نتیجه آزمون** | **معیار پذیرش** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

آیا سیستمی جهت کنترل غذای حلال در شرکت وجود دارد؟ در صورت پاسخ مثبت لطفا سوابق مربوطه پیوست گردد.

**پیوست شماره 4: اطلاعات مستندشده درخصوص فرآیند تولید مواد اولیه و افزودنی‌های مصرفی (ترجیحا از طرف کمپانی سازنده)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ردیف | نام ماده اولیه و افزودنی‌ مصرفی | نام کمپانی سازنده | نام مرجع فرآیند تولید\* | شماره فلودیاگرام/ شرح فرآیند تولید |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |

\*مرجع مورد استفاده برای تولید ماده اولیه و افزودنی مصرفی می‌تواند کمپانی سازنده یا سایر مراجع معتبر علمی بین‌المللی باشد.

|  |
| --- |
| شماره فلودیاگرام/ شرح فرآیند تولید: نام ماده اولیه/ افزودنی: |
|  |

**پیوست شماره 5: آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت مواد اولیه**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | نام ماده اولیه | تاریخ آخرین آزمون |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

**پیوست شماره 6: آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت مواد بسته‌بندی به همراه معیار پذیرش**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | نام ماده بسته‌بندی | تاریخ آخرین آزمون |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

**پیوست شماره 7: آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت محصول نهایی به همراه معیار پذیرش**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | نام محصول نهایی | تاریخ آخرین آزمون |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

**پیوست شماره 8: آخرین نتایج آزمون و کنترل کیفیت افزودنی‌های مصرفی به همراه معیار پذیرش**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ردیف | نام ماده افزودنی | تاریخ آخرین آزمون |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |

**پیوست شماره 9: فلودیاگرام فرآیند تولید محصول**

|  |  |
| --- | --- |
| نام محصول:   |  | | --- | | فلودیاگرام تولید محصول: | |