

Antrag auf SGF-Mitgliedschaft

Name der Firma	
Straße/Hausnummer	
Postleitzahl/Ort	
Land	

Wir beantragen hiermit die Mitgliedschaft in SGF International e.V. und die Teilnahme am Freiwilligen Kontrollsystem (FKS) der SGF.

Wir sind damit einverstanden, dass SGF unsere Konformität mit der maßgeblichen Gesetzgebung und den Anforderungen des Freiwilligen Kontrollsystems überprüft.

Wir stimmen zu, dass SGF uns als Teilnehmer am FKS im Mitgliederportal der SGF Website benennt und Auditberichte und Zertifikate als vertrauliche Dokumente in unseren persönlichen Bereich des Mitgliederportals stellt. Als Mitglied können wir selbst diese Informationen allen anderen Mitgliedern zugänglich machen.

Die Informationen zum Datenschutz, zu finden unter www.sgf.org, haben wir gelesen und verstanden.

Wir haben die aktuell gültige SGF Satzung und Beitragsordnung zur Kenntnis genommen.

DOC_OP_074_V5

Ort/Datum

Unterschrift/Firmenstempel



An:
SGF International e.V.
Marie-Curie-Ring 10 a
55291 Saulheim
Deutschland

Ihre Ansprechpartnerinnen:
Ute Latz
ute@sgf.org
Amarjargal Naran
amra@sgf.org

Fragebogen Tankreinigungsstationen

Angaben bitte in Blockschrift und vollständig ausfüllen

1. Allgemeine Firmendaten

a) Hauptsitz/Verwaltung

Firmenname

Land

Straße

PLZ

Stadt

Telefon

E-Mail

Homepage

VAT-Nummer (nur für EU-Unternehmen)

b) Rechnungsanschrift (falls abweichend)

Firmenname

Land

Straße

PLZ

Stadt

VAT-Nummer (nur für EU-Unternehmen)

c) Ansprechpartner

Geschäftsführung/Management

Anrede

Vorname

Nachname

E-Mail

Telefon

Finanzen

Anrede

Vorname

Nachname

E-Mail

Qualitätsmanagement

Anrede

Vorname

Nachname

E-Mail

d) SGF Mitgliederportal

Bitte geben Sie **eine** E-Mail Adresse an für unsere automatischen Benachrichtigungen zu neuen Dokumenten im Mitgliederportal z.B. SGF Zertifikate, Analysenergebnisse und Auditreports. Die E-Mail Adresse ist für alle Mitglieder in der FKS Teilnehmer Datenbank als Kontaktadresse sichtbar.

E-Mail Adresse für das SGF Mitgliederportal

e) SGF Newsletter

Bitte geben Sie bis zu 4 E-Mail-Adressen an, die unseren Newsletter erhalten sollen.

E-Mail

E-Mail

E-Mail

E-Mail

f) SGF Patensystem

Bitte geben Sie ein SGF-Mitglied an (obligatorisch), mit dem Sie geschäftlich in Kontakt stehen und das Ihre Mitgliedschaft bei SGF befürwortet.

Firmenname

Land

Stadt

Ansprechpartner

E-Mail

g) Hat ein Unternehmen / eine Person Sie geworben? Wenn ja, welches / welche?

h) Wie sind Sie auf SGF International e.V. aufmerksam geworden (Empfehlung, Messe, Internet)?

2. Anmeldung von Betriebsstätten

Insgesamt führen wir _____ Betriebsstätte/n (inkl. Hauptsitz),

hiervon sind _____ angemietet.

Bitte beachten Sie, dass nicht gemeldete Betriebsstätten keine Teilnehmer am Freiwilligen Kontroll-System (FKS) sind.

a) Betriebsstätte 1 (nur auszufüllen, wenn nicht identisch mit Hauptsitz)

Firmenname

Land

Straße

PLZ

Stadt

E-Mail

Telefon

Ansprechpartner Qualitätsmanagement

Anrede

Vorname

Nachname

E-Mail

Betriebsstätte 1 gehört mehrheitlich bzw. ganz unserer Firma.

Ja

Nein

Betriebsstätte 1 ist angemietet.

Ja

Nein

E-Mail Adresse für das SGF Mitgliederportal

E-Mail Adresse für den SGF Newsletter

b) Betriebsstätte 2

Firmenname

Land

Straße

PLZ

Stadt

E-Mail

Telefon

Ansprechpartner Qualitätsmanagement

Anrede

Vorname

Nachname

E-Mail

Produktionsstätte 2 gehört mehrheitlich bzw. ganz unserer Firma.

Ja

Nein

Produktionsstätte 2 ist angemietet.

Ja

Nein

E-Mail Adresse für das SGF Mitgliederportal

E-Mail Adresse für den SGF Newsletter

3. Technische Informationen

a) Betriebe mit mehr als einem Standort

Verfügt jeder Standort über das gleiche Managementsystem?

b) Bitte geben Sie eventuell bereits vorhandene Zertifizierungen an (z.B. ISO, SQAS)

c) SGF Audit Checkliste: Werden die Anforderungen folgender Punkte erfüllt?

Ist ein komplettes HACCP-System vorhanden? (Checkliste 4.1)

Ist ein geeignetes Datenerfassungssystem vorhanden? (Checkliste 9.12)

Erfolgt die Reinigung ausschließlich mit Trinkwasser? (Checkliste 10.1)

Sind Lebensmittel- und chemische Reinigungsanlagen räumlich getrennt? (Checkliste 11.1)

d) Weitere Angaben

Ist ein HACCP-Plan vorhanden?

Anzahl ermittelter CCP _____

Anzahl Reinigungsbahnen _____

Davon nur für Lebensmittel _____

Ist ein angemessenes Kontrollsystem eingerichtet, um Temperaturen, Druck und Durchlauf in Intervallen von max. 4 x p. Min. anzuzeigen?

Bitte führen Sie alle an Sub-Unternehmer abgegebenen Tätigkeiten auf

Sollte Ihre Firma Tätigkeiten direkt beim Kunden ausführen, dann beschreiben Sie diese bitte im Detail

Anzahl der Standorte direkt beim Kunden

e) Bitte kreuzen Sie unten das entsprechende Feld an, falls Ihr Unternehmen an weiteren Zertifizierungen interessiert ist

ISO 9001 ISO 14001 ISO 13485 OHSAS 18001

ISO 22000 ISO 27001 SQAS Andere: _____

Ort / Datum

Stempel / Unterschrift