

# Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG bescheinigt, dass die Firma

**Frey Gemüse AG**  
**Hinternack 100**  
**CH-5054 Kirchleerau**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5, Mai 2019)

für die Produktkategorie CII, Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Verarbeitung (Waschen, Schneiden, Kochen, Verpacken)  
von Frischgemüse, Salaten, Früchten und küchenfertigen  
Produkten**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5, veröffentlicht im Mai 2019, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind. Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

Registriernummer:	<b>16-227-426</b>
Erstzertifizierung:	<b>31.10.2016</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>24.11.2020</b>
Ausstelldatum:	<b>24.11.2020</b>
Gültig ab:	<b>24.11.2020</b>
Gültig bis:	<b>30.10.2022</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 24.11.2020

Swiss Safety Center AG, Certifications  
Richtistrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV



# Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG hereby confirms that the company

**Frey Gemüse AG**  
**Hinternack 100**  
**CH-5054 Kirchleerau**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5, May 2019)

for the product category CII, Processing of perishable plant products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

**Processing (washing, cutting, cooking, packing) of chilled fresh vegetables, salads, fruits and ready to cook products**

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5, published in May, 2019. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	<b>16-227-426</b>
Initial certification:	<b>31.10.2016</b>
Certification decision:	<b>24.11.2020</b>
Issue date:	<b>24.11.2020</b>
Valid from:	<b>24.11.2020</b>
Valid until:	<b>30.10.2022</b>



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 24.11.2020

Swiss Safety Center AG, Certifications  
Richtistrasse 15, CH-8304 Wallisellen

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

