

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 5.1, November 2020)

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 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im
November 2020, 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 überprüft werden.

Registriernummer:	16-227-426
Erstzertifizierung:	31.10.2016
Zertifizierungsentscheid:	25.10.2021
Ausstelldatum:	28.10.2021
Gültig ab:	25.10.2021
Gültig bis:	30.10.2022



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 28.10.2021

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 5.1, November 2020)

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 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1, published in November, 2020. 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.

Registration number:	16-227-426
Initial certification:	31.10.2016
Certification decision:	25.10.2021
Issue date:	28.10.2021
Valid from:	25.10.2021
Valid until:	30.10.2022



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 28.10.2021

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

