

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) und CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

Verarbeitung (Waschen, Schneiden, Kochen, Verpacken) von Frischgemüse, Salaten, Früchten und küchenfertigen Produkten. Herstellen von verzehrfertigen 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:	27.10.2022
Ausstelldatum:	27.10.2022
Gültig ab:	31.10.2022
Gültig bis:	30.10.2025



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 27.10.2022

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des TÜV-Verbands.



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) and CIII, Processing of perishable animal and plant products (mixed 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. Processing of ready to eat 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:	27.10.2022
Issue date:	27.10.2022
Valid from:	31.10.2022
Valid until:	30.10.2025



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 27.10.2022

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

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

