

Zertifikat



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

Fischer Eier GmbH
Mettlenmatte 7
CH-6102 Malters

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

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

Geltungsbereich

**Sortieren und Verpacken von Schaleneiern, sowie Herstellung von flüssigen
Eiprodukten und Abfüllung in Kunststoff- oder Getränkekarton-Verpackungen
sowie Container mit oder ohne Schutzgas**

Zertifizierungsprogramm für Lebensmittelsicherheitssysteme einschliesslich ISO22000:2005 und weitere Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 4.1. Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC, Version 4.1, veröffentlicht im Juli 2017, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der PRP-Elemente sowie zusätzliche Anforderungen, die in dem Programm und den vorgeschriebenen Programmen (Prerequisite Programmes, PRP) zur Lebensmittelsicherheit – Lebensmittelherstellung dargelegt sind.

Registriernummer: **19-231-406**
Erstzertifizierung: **28.03.2019**
Zertifizierungsentscheid: **28.03.2019**
Ausstelldatum: **29.03.2019**
Gültig bis: **27.03.2022**



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 29.03.2019

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

