

Zertifikat



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

Hans Kaspar AG
Chräenbachstrasse 4
CH-5621 Zufikon

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 6.0, April 2023)

für die Produktkategorie CII, Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) und CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

Herstellung von Krokant, Nougat (Hartkaramellen), Schokoladenüberzügen, natürliche Aromapasten und dragierten Spezialitäten

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 6.0

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 6.0, veröffentlicht im April 2023, 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.fssc.com überprüft werden.

Registriernummer:	15-177-422	FSSC	SSC
COID-Nummer:	CHE-1-1908-295593		
Erstzertifizierung:	28.11.2015		
Zertifizierungsentscheid:	30.10.2024		
Ausstelldatum:	05.11.2024		
Letztes unangekündigtes Überwachungsaudit:	02. - 03.11.2022		
Gültig ab:	28.11.2024		
Gültig bis:	27.11.2027		

* Mindestens ein (1) unangekündigtes Überwachungsaudit muss nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 05.11.2024

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

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

