

Zertifikat



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

Domino Food AG
Herbergstrasse 29
CH-9524 Zuzwil

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

für die Produktkategorie CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) und CIV, Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Produkten (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

Herstellung von gefüllten und ungefüllten Teigwaren Produkten, von Halb- und Fertigprodukten für die Lebensmittelindustrie

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:	12-230-419
Erstzertifizierung:	16.07.2012
Zertifizierungsentscheid:	22.08.2018
Ausstelldatum:	22.08.2018
Gültig bis:	15.07.2021



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 22.08.2018

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

Domino Food AG
Herbergstrasse 29
CH-9524 Zuzwil

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 4.1, July 2017)

for the product category CIII, Processing of perishable animal and plant products (mixed products) (according to ISO/TS 22002-1:2009) and CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

**Production of filled and unfilled pasta products,
Production of semi-finished and finished products for the food
industry**

Certification program for food safety systems including ISO22000: 2005 and other requirements according to FSSC 22000 version 4.1 . This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC, version 4.1 , published in July, 2017. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the PRP elements, as well as additional requirements set out in the program and the Prerequisite Program (PRP) programs on food safety and food production.

Registration number:	12-230-419
Initial certification:	16.07.2012
Certification decision:	22.08.2018
Issue date:	22.08.2018
Valid until:	15.07.2021



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 22.08.2018

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

