

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 5.1, November 2020)

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

Geltungsbereich

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

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:	12-230-419
Erstzertifizierung:	16.07.2012
Zertifizierungsentscheid:	22.07.2021
Ausstelldatum:	27.07.2021
Gültig ab:	16.07.2021
Gültig bis:	15.07.2024



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 27.07.2021

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 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 5.1, November 2020)

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 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:	12-230-419
Initial certification:	16.07.2012
Certification decision:	22.07.2021
Issue date:	27.07.2021
Valid from:	16.07.2021
Valid until:	15.07.2024



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 27.07.2021

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

