



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

GastroPfaff AG

Gewerbestrasse 7
4123 Allschwil (Schweiz)



wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-5:2019 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Lagerung, Kommissionierung und Strassentransport von gekühlten, tiefgekühlten und ungekühlten Lebensmitteln wie Geflügel und Fleischzubereitungen, Fischzubereitung, Zubereitungen von Krustentieren und Weichtieren, Eiprodukten, Schaleneiern, Käse, Käsezubereitungen, Molkereiprodukten, Obst und Gemüseprodukten (inkl. Küchenfertigen Produkten), Broten, Eiscreme, Patisserie, Antipasti-Produkten, Traiteursalaten, Getränken mit und ohne Kohlensäure, Salatsaucen, Öle, Mayonnaise und Ketchup



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

G I Transport und Lagerung von verderblichen Lebens- und Futtermitteln

G II Transport und Lagerung von bei RT lang haltbaren Lebens- und Futtermitteln

Erstzertifizierungsdatum	19. April 2021
Datum Zertifizierungsentscheid	18. März 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	18. März 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	18. April 2027 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato

Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.

COID: CHE-1-9591-059287

Kunden-Nr.: 19206

Zertifikats-ID: 79679

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch