

Zertifikat



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

Vacherin Fribourgeois SA
Rue de l'Industrie 3
CH-1630 Bulle

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

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

Geltungsbereich

Reifung von Hart- und Halbhartkäse, Herstellung von Käsefondue und geriebenem Käse. Verpackung unter modifizierter Atmosphäre.

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:	12-109-421
COID-Nummer:	CHE-1-1908-589574
Erstzertifizierung:	21.05.2012
Zertifizierungsentscheid:	17.05.2024
Ausstelldatum:	17.05.2024
Gültig ab:	21.05.2024
Gültig bis:	20.05.2027



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 17.05.2024

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

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



Certificat



L'organisme de certification de Swiss Safety Center SA atteste que la société

Vacherin Fribourgeois SA
Rue de l'Industrie 3
CH-1630 Bulle

a été évaluée et répond aux exigences de



(Version 5.1, novembre 2020)

pour la catégorie de produit CI, Transformation de produits périssables d'origine animale (selon ISO/TS 22002-1:2009).

Domaine d'application

Affinage des fromages à pâte dure et mi-dure, production de fondue au fromage et de fromage râpé. Emballage sous atmosphère modifiée.

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires, y compris ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et exigences supplémentaires selon FSSC 22000 version 5.1.

Ce certificat est délivré sur la base du programme de certification FSSC 22000 Version 5.1 publié en novembre 2020. Le système de certification comprend au moins un examen annuel minimal des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et un examen annuel minimal des programmes de prévention et des exigences supplémentaires énoncées dans les documents susmentionnés. La validité de ce certificat peut être vérifiée dans la base de données FSSC 22000 des organismes certifiés disponible sur www.fssc22000.com.

Número d'enregistrement:	12-109-421
COID- Numéro :	CHE-1-1908-589574
Première certification:	21.05.2012
Décision de certification:	17.05.2024
Date d'issue:	17.05.2024
Valable du:	21.05.2024
Valable jusqu'au:	20.05.2027



Heinrich A. Bieler
Directeur de l'organisme de certification

Wallisellen, 17.05.2024

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

Une entreprise du Groupe ASIT, membre de l'Association du TÜV.



Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG
hereby confirms that the company

Vacherin Fribourgeois SA
Rue de l'Industrie 3
CH-1630 Bulle

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CI, Processing of perishable animal products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Ripening of hard and semi-hard cheeses, production of cheese fondue and grated cheese. Modified atmosphere packaging.

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:	12-109-421
COID-number:	CHE-1-1908-589574
Initial certification:	21.05.2012
Certification decision:	17.05.2024
Issue date:	17.05.2024
Valid from:	21.05.2024
Valid until:	20.05.2027



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 17.05.2024

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

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

