

# Zertifikat



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

**Rolf Maier & Co. AG**  
**Werkstrasse 11**  
**CH-5080 Laufenburg**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



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

Geltungsbereich

## Herstellung von Backwaren, Konditorei-, Confiserie- und Traiteurprodukten

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:	<b>16-160-405</b>
Erstzertifizierung:	<b>15.01.2016</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>07.01.2019</b>
Ausstelldatum:	<b>17.01.2019</b>
Gültig bis:	<b>14.01.2022</b>



Heinrich A. Biele  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 17.01.2019

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

