

Zertifikat



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

InterCheese AG
Industriestrasse 22
CH-6215 Beromünster

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5, Mai 2019)

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

Geltungsbereich

**Käsepflege und Käsereifung, Verpackung von portioniertem und
geriebenem Käse, Zubereitung und Verpackung von Käsemischungen für
Fondue und andere Convenience Produkte, verpackt in begasten und nicht
begasten Kunststoff-Beutel und –Tiefzugschalen.**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und
zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5, veröffentlicht im Mai 2019,
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:	14-137-421
Erstzertifizierung:	20.05.2014
Zertifizierungsentscheid:	25.03.2020
Ausstelldatum:	26.03.2020
Gültig bis:	19.05.2023



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 26.03.2020

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

InterCheese AG
Industriestrasse 22
CH-6215 Beromünster

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5, May 2019)

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

Scope

Cheese care and cheese maturation, packaging of portioned and grated cheese, preparation and packaging of cheese mixes for fondue and other convenience products, packed in modified atmosphere and non-modified atmosphere plastic bags and thermoformed trays.

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5 , published in May, 2019. 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: **14-137-421**
Initial certification: **20.05.2014**
Certification decision: **25.03.2020**
Issue date: **26.03.2020**
Valid until: **19.05.2023**



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 26.03.2020

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen
A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

