

Zertifikat



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

G. Bianchi AG
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon

Niederlassungen:
Chemin du Glapin 2 A,
CH1162 St. Prex

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

**Beschaffung und Veredelung (Filettieren/Zerlegen, Marinieren, Reifen) von
Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch und Seafood (Süss- und Salzwasser),
Herstellung (Zerkleinern/Wolfen, Pökeln/Tumbeln, Kuttern/Mischen,
Räuchern und Trocknen, Kochen, Vakuumverpacken) von Brühwürsten,
Lagerung (gekühlt, tiefgefroren), Verpacken, Kommissionierung, Versand**

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:	22-243-401
COID-Nummer:	CHE-1-1908-691935
Erstzertifizierung:	08.02.2022
Zertifizierungsentscheid:	08.02.2022
Ausstelldatum:	02.03.2023
Gültig ab:	16.02.2023
Gültig bis:	07.02.2025



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 02.03.2023

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

G. Bianchi AG
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon

Succursales :
Chemin du Glapin 2 A,
CH1162 St. Prex

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

Approvisionnement et affinage (filetage/découpe, marinade, maturation) de viande, de volaille, de gibier, de poisson et de fruits de mer (eau douce et eau salée), fabrication (découpe/hachage, salaison/marinades, broyage/mélange, fumage et séchage, cuisson, emballage sous vide) de saucisses à bouillir, stockage (réfrigéré, surgelé), emballage, préparation des commandes, expédition

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.

Numéro d'enregistrement:	22-243-401
COID- Numéro:	CHE-1-1908-691935
Première certification:	08.02.2022
Décision de certification:	08.02.2022
Date d'issue:	02.03.2023
Valable du:	16.02.2023
Valable jusqu'au:	07.02.2025



Heinrich A. Bieler
Directeur de l'organisme de certification

Wallisellen, 02.03.2023

Swiss Safety Center SA, Certifications
Richtistrasse 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

G. Bianchi AG
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon

Sites:
Chemin du Glapin 2 A,
CH1162 St. Prex

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

Procurement and processing (filleting/cutting, marinating, maturing) of meat, poultry, game, fish and seafood (sweet and salt water); production (crushing/grinding, curing/tumbling, cutting/mixing, smoking and drying, cooking, vacuum packaging) of boiled sausages; storage (refrigerated, frozen), packaging, commissioning, shipping

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:	22-243-401
COID-number:	CHE-1-1908-691935
Initial certification:	08.02.2022
Certification decision:	08.02.2022
Issue date:	02.03.2023
Valid from:	16.02.2023
Valid until:	07.02.2025



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 02.03.2023

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

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



Certificato



L'ente di certificazione di Swiss Safety Center AG
certifica che la ditta

G. Bianchi AG
Allmendweg 6
CH-5621 Zufikon

Sedi:
Chemin du Glapin 2 A,
CH1162 St. Prex

è stata valutata e conforme ai requisiti di



(Version 5.1, Novembre 2020)

per la categoria prodotto CI, Trasformazione di prodotti animali deperibili (in conformità a ISO/TS 22002-1:2009).

Campo di applicazione

Approvvigionamento et lavorazione (sfilettatura/taglio, marinatura, stagionatura) di carne, pollame, selvaggina, pesce et frutti di mare (acqua dolce et salata); sviluppo e produzione (frantumazio-ne/macinatura, salagione/burattatura, taglio/miscelazione, affumicatura e essiccazione, cottura, confezionamento sottovuoto) di salsicce bollite; stoccaggio (refrigerato, congelato), imballaggio, preparare gli ordini, spedizione

Sistema di management per la sicurezza alimentari incluso ISO 22000.2018, ISO/TS 22002-1:2009 e esigenze supplementari in base FSSC 22000 (versione 5.1).

Questo certificato viene rilasciato in base al programma di certificazione FSSC 22000 versione 5.1 pubblicato nel mese di novembre 2020. il sistema di certificazione comprende una verifica dei sistemi management della sicurezza alimentari effettuata almeno una volta all'anno e una verifica annuale dei programmi preventivi nonché le esigenze supplementari dettagliate nei documenti nominati. La validità di questo certificato può essere controllata nella banca dati FSSC 22000 delle ditte certificate sotto www.fssc22000.com

Numero di registrazione:	22-243-401
COID-Numero:	CHE-1-1908-691935
Prima certificazione:	08.02.2022
Decisione certificazione:	08.02.2022
Data di rilascio:	02.03.2023
Valido dal:	16.02.2023
Valido fino:	07.02.2025



Heinrich A. Bieler
Direttore dell'ente di certificazione

Wallisellen, 02.03.2023

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

Una società del Gruppo ASIT, membro della TÜV Association.

