

Zertifikat



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

Globofood SA
Via Campagna 32
CH-6982 Agno

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

für die Produktkategorie CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei
Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Verarbeitung von Getreide zu Halbfabrikaten und Fertigprodukten zur
Weiterverarbeitung durch Trocknung (Walzen-, Ofentrocknung und
Extrusion) und Vermahlen. Vorkochen von Maisgries. Kaltpressen von
Ölsaaten zu Rohöl für die Weiterverarbeitung. Herstellung und Verpacken
von Säuglingsnahrung.**

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:	21-143-409
Erstzertifizierung:	24.07.2012
Zertifizierungsentscheid:	29.07.2021
Ausstelldatum:	01.09.2021
Gültig ab:	19.06.2021
Gültig bis:	18.06.2024



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 01.09.2021

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtistrasse 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

Globofood SA
Via Campagna 32
CH-6982 Agno

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Processing of grain into semi-finished and finished products for further processing by drying (roller drying, oven drying and extrusion) and grinding. Pre-cooking of maize grits. Cold pressing of oilseeds to crude oil for further processing. Production and packaging of baby food.

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:	21-143-409
Initial certification:	24.07.2012
Certification decision:	29.07.2021
Issue date:	01.09.2021
Valid from:	19.06.2021
Valid until:	18.06.2024



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 01.09.2021

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

