



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Mister Cool AG

Gewerbestrasse 8
4528 Zuchwil (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellen von Speiseeismix (Mischen, homogenisieren, pasteurisieren), freeze zu Speiseeis und abfüllen in Bidons, Becher und Eis am Stiel. Verpackung in Folie mit Stängeln aus Polyethylen und Tiefkühlagerung



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs	
Auditart	angekündigt
Auditdatum	13. - 15. November 2024
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	11. Oktober - 12. Oktober 2022
Erstzertifizierungsdatum	16. Januar 2013
Datum Zertifizierungsentscheid	18. Dezember 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	18. Dezember 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	15. Januar 2028 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.