

HACCP Bestätigung

In Folge des Audits vom 04.03.2024 wird bestätigt, dass die Firma

Korken Schiesser Ges.m.b.H.

Margaretengürtel 1a – 3a

A-1050 Wien



Im Bereich der Lagerung und Behandlung von Naturkorkprodukten
für den Lebensmittelbereich
sowie dem Bedrucken von Verschlüssen für die Lebensmittelindustrie

ein Hygienemanagementsystem gemäß HACCP
basierend auf der Lebensmittelhygiene-VO EU 852/2004 und dem
Codex alimentarius FAO/WHO (GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE
CXC 1-1969 , Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022) **betreibt.**

Das Unternehmen besitzt ohne Unterbrechung seit 2004 eine Bestätigung für ein auditiertes
HACCP-System. Die nächste Begutachtung muss bis zum 15.03.2025 erfolgen
Diese Bestätigung ist gültig bis 31.03.2025.

Dr. Michael Stelzl
Institutsleiter



 
HYGIENICUM GmbH,
Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Robert-Viertl-Straße 7 · 8055 Graz · Österreich
Tel. +43 316 694108 · www.hygienicum.at

Graz, 13.03.2024