

HACCP

Bestätigung

In Folge des Audits vom 22.12.2021 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 (CAC-RCP 1-1969, Rev. 4-2003) betreibt.

Die Bestätigung gilt bis 31.01.2023



DI Maria Panuschka

Auditor für Lebensmittelstandards



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

Graz, 31.12.2021