

HACCP Bestätigung

In Folge des Audits vom 23.04.2025 wird bestätigt, dass die Firma

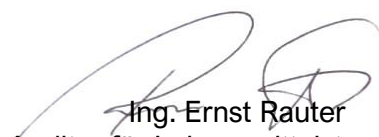
Korken Schiesser Ges.m.b.H.

**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, Revision 2022) **betreibt.**

Das Unternehmen besitzt ohne Unterbrechung seit 2004 eine Bestätigung für ein auditiertes
HACCP-System. Die nächste Begutachtung muss bis zum 15.04.2026 erfolgen
Diese Bestätigung ist gültig bis 30.04.2026.



Ing. Ernst Rauter
Auditor für Lebensmittelstandards

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

Graz, 24.04.2025