

HACCP

Bestätigung

In Folge des Audits vom 12.12.2016 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 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 31.12.2017.



Ing. Ernst Rauter

Fachberater Betriebs- und Lebensmittelhygiene