

ZERTIFIKAT



FSSC 22000

Zertifizierungsschema für Lebensmittelsicherheitssysteme einschließlich den Anforderungen der ISO 22000:2005, ISO 22002-1:2009 sowie den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen

DEKRA Certification GmbH bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen

A. Müller Oldendorfer Mühle
Inhaber Andreas Engel e.K.

Produktkategorie gemäß ISO/TS 22003:

C4

Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifizierter Bereich:

Herstellung und Vertrieb von Mahlerzeugnissen für industrielle Weiterverarbeitung

Zertifizierter Standort:

D-21385 Oldendorf / Luhe, Mühlenweg 1

ein Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem entsprechend der oben genannten Norm auf der Basis des FSSC 22000 Zertifizierungsschemas, Version 4.1 vom Juli 2017, eingeführt hat und aufrechterhält. Das Zertifizierungssystem besteht aus einem jährlichen Audit des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit sowie der jährlichen Überprüfung der PRP-Elemente und zusätzlichen Anforderungen wie im Schema und der ISO/TS 22002-1:2009 beschrieben. Der Nachweis wurde mit Auditbericht Nr. A18041295 erbracht.

Das Zertifikat ist gültig vom 19.07.2018 bis 18.07.2021

Zertifizierungsentscheidung: 19.07.2018

Datum der Erstzertifizierung: 03.10.2016

Wiederausstellungsdatum: 19.07.2018

Zertifikats-Registrier-Nr.: 811016003/1

Lothar Wehlfen
Lothar Wehlfen



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-16029-01-01

DEKRA Certification GmbH Stuttgart, 19.07.2018

DEKRA Certification GmbH * Handwerkstraße 15 * D-70565 Stuttgart * www.dekra-certification.de