



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Agroform AG

**Aargauerstrasse 3
8048 Zürich (Schweiz)**

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Verarbeiten (waschen, rüsten, schälen schneiden) und Verpacken (teilweise unter Vakuum, teilweise gekühlt) von Gemüse, Früchten, Salaten und Pilzen. Herstellen (mischen, kochen, homogenisieren, kühlen) und Abfüllen von Convenience Salaten, Sous Vide Produkten, Salatsaucen und Suppen in Kunststoffgebinden gekühlt.



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

- C II Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

Auditart	angekündigt
Auditdatum	8. - 10. Oktober 2025
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	N/A
Erstzertifizierungsdatum	5. November 2025
Datum Zertifizierungsentscheid	5. November 2025
Datum der Zertifikatsausstellung	5. November 2025
Zertifikatsgültigkeit bis	4. November 2028 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Helena Orlikowski
Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.