



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Sweet Basel / ein Betrieb der gaw Gesellschaft für Arbeit und Wohnen

Rheinstrasse 4
4127 Birsfelden (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

Herstellung von Confiserieprodukten (gefüllte und ungefüllte Bonbons, Nougat, Marzipan, Fruchtgelées, dragierte Mandeln, Croquant), teilweise in Kunststoffolie gewickelt, von Hand verpackt in Gläser, Blister oder Beutel



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	angekündigt
Auditdatum	25. - 26. Februar 2026
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	6. März - 7. März 2025
Erstzertifizierungsdatum	30. Dezember 2025
Datum Zertifizierungsentscheid	2. April 2026
Datum der Zertifikatsausstellung	2. April 2026
Zertifikatsgültigkeit bis	18. April 2029 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Olivier Traber
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.