



# ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

**SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES**

## Schweizer Salinen AG

Route de Gryon 31  
1880 Bex (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



## Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

**Herstellung (Extraktion, Eindampfen, Trocknen und Mischen) von Speisesalz und Gewürzsalz lose und verpackt in Salzstreuer, Kartonboxen, Glasgefässen, Eimer, Säcke und Big Bag**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum	22. Oktober 2015
Datum Zertifizierungsentscheid	16. Dezember 2021
Datum der Zertifikatsausstellung	16. Dezember 2021
Zertifikatsgültigkeit bis	21. Oktober 2024 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato

Mitglied der Zertifizierungskommission

\* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.

Kunden-Nr.: 11682

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

[quality@procert.ch](mailto:quality@procert.ch)

Zertifikats-ID: 60718

[www.procert.ch](http://www.procert.ch)