



# ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

**SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES**

## Schweizer Salinen AG

Schweizerhalle  
Rheinstrasse 52  
4133 Pratteln 1 (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 (Extraktion, Eindampfen, Trocknen und Mischen) von Speisesalz und Gewürzsatz lose und verpackt in Salzstreuern, Kunststoffdosen, Kartonboxen, Eimer, Säcke und Big Bag**

Dieses Audit beinhaltet die Off-Site Tätigkeiten an den folgenden Standorten:

**Route de Gryon 31, 1880 Bex**

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



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	angekündigt
Auditdatum	12. - 15. November 2024
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	24. August - 25. August 2022
Erstzertifizierungsdatum	1. Dezember 2014
Datum Zertifizierungsentscheid	16. Dezember 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	16. Dezember 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	12. Dezember 2027 *



Christian Schwob  
Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato  
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](http://www.fssc.com)) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.