



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare (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

Zerlegen, Portionieren und Verpacken (Vakuum und MAP) von Frischfleisch (Schweine, Rinder, Kälber und Schafe/Lämmer). Entwicklung, Herstellung und Verpackung (Vakuum und MAP) von Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen. Herstellung und Verpackung (MAP) von Sandwich, belegten Broten (Canapé) und Salaten. Herstellung und Verpackung (Eimer und MAP) von Mayonnaise und Streichmassen

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

**Industriering 36, 3250 Lyss
Zerlegen und Verpacken (Vakuum und MAP) von Frischfleisch von Haartieren, Schweinen und Lämmern**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

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

Erstzertifizierungsdatum	27. Juli 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	21. Juli 2021
Datum der Zertifikatsausstellung	21. Juli 2021
Zertifikatsgültigkeit bis	4. August 2024 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

José-Michel Perez
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis