



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Bigler AG Fleischwaren

Via al Castello 2

6964 Davesco-Soragno (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 und Verpackung (Vakuum) von Rohschinken, Rohpökelfleisch und Rohwurst. Herstellung und Verpackungen (MAP) von Fleischzubereitung und Frischfleisch

Dieses Audit beinhaltet die untenstehenden zentralen Prozesse des Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, gelenkt von:

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Einkauf, Verkauf, Qualitätsmanagement, Personalwesen, Transport, Finanzwesen,
Technik und Entwicklung



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Erstzertifizierungsdatum	27. Juli 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	21. Juli 2021
Datum der Zertifikatsausstellung	21. Juli 2021
Zertifikatsgültigkeit bis	4. August 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) und das öffentliche Verzeichnis