

# Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG bescheinigt, dass die Firma

**W. Beyeler AG**  
**In den Wyden 3**  
**CH-4143 Dornach**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

für die Produktkategorie CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Herstellung von Mayonnaise, Senf, Saucen und Marinaden.**  
**Abfüllung in PET- und Glas.**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im November 2020, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind. Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

Registriernummer:	<b>14-372-410</b>
COID-Nummer:	<b>CHE-1-1908-499185</b>
Erstzertifizierung:	<b>20.03.2014</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>30.03.2023</b>
Ausstelldatum:	<b>11.04.2023</b>
Gültig ab:	<b>30.03.2023</b>
Gültig bis:	<b>19.03.2026</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 11.04.2023

Swiss Safety Center AG, Certifications  
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des TÜV-Verbands.



# Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG hereby confirms that the company

**W. Beyeler AG**  
**In den Wyden 3**  
**CH-4143 Dornach**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CIII, Processing of perishable animal and plant products (mixed products) (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

**Manufacture of mayonnaise, mustard, sauces and marinades.**  
**Filling in PET- and glass.**

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1, published in November, 2020. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	<b>14-372-410</b>
COID-number:	<b>CHE-1-1908-499185</b>
Initial certification:	<b>20.03.2014</b>
Certification decision:	<b>30.03.2023</b>
Issue date:	<b>11.04.2023</b>
Valid from:	<b>30.03.2023</b>
Valid until:	<b>19.03.2026</b>



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 11.04.2023

Swiss Safety Center AG, Certifications  
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

