



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Beyeler Lebensmittel AG

In den Wyden 3
4143 Dornach (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 von Mayonnaise, Senf, Ketchup, Saucen, Salatdressings und Marinaden teilweise gekühlt. Abfüllung in Flaschen, Gläser, Tuben, Eimer und Behälter. Abfüllung von Sirup in Kunststoffflaschen



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

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

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	angekündigt
Auditdatum	14. - 15. Februar 2023
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	25. Februar - 26. Februar 2025
Erstzertifizierungsdatum	4. Dezember 2025
Datum Zertifizierungsentscheid	4. Dezember 2025
Datum der Zertifikatsausstellung	4. Dezember 2025 (Übertragung)
Zertifikatsgültigkeit bis	19. März 2026 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Olivier Traber
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) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.