



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Metzgerei Künzli AG

Mülistrasse 7
8143 Stallikon (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 Fleischerzeugnissen durch Kochen, Backen, Salzen, Pökeln, Trocknen und Räuchern sowie Fleischzubereitungen teilweise mit Gemüse der Tiergattungen Schwein, Rind, Huhn und Wild. Die Produkte werden als Stückware oder geschnitten in Kunststofffolien und Aluschalen vakuumiert oder unter Schutzatmosphäre verpackt oder in Transportbehältern en vrac bereitgestellt. Es bestehen Ausschlüsse: Kräuterbutter



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

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

Auditart	angekündigt
Auditdatum	4. - 7. März 2025
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	18. Juni - 20. Juni 2024
Erstzertifizierungsdatum	8. Juni 2022
Datum Zertifizierungsentscheid	2. April 2025
Datum der Zertifikatsausstellung	2. April 2025
Zertifikatsgültigkeit bis	7. Juni 2028 *



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.