



# ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

**SCHWEIZER  
SALINEN  
SALINES  
SUISSES**

## Schweizer Salinen AG

Rheinstrasse 52  
4133 Pratteln 1 (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



## Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 4.1.

### Tätigkeitsgebiet

**Herstellung (Extraktion, Eindampfung, Trocknung) von Speisesalz  
offen und verpackt für die Lebensmittelindustrie und den  
Einzelhandel**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur lang haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum: 01. Dezember 2014

Datum des Zertifizierungsentscheids: 13. Dezember 2018

Ausgabedatum des Zertifikats: 13. Dezember 2018

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 18. Juni 2021

Richard Schnyder  
Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato  
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern [quality@procert.ch](mailto:quality@procert.ch) [www.procert.ch](http://www.procert.ch)

\* Zu jeder Zeit mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch)) gilt als Nachweis der Gültigkeit.