



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Lüchinger + Schmid AG

Steinackerstrasse 35
8302 Kloten (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

Sortieren und Abpacken von Schaleneiern. Herstellung von gekochten, geschälten und gekühlten Eiern und gekochten Ei-Convenience-Produkten gekühlt in Detail- und Grosshandelspackungen. Herstellen von Flüssigeiprodukten pasteurisiert, gekühlt und tiefgekühlt in Tetrapack, Schlauchbeutel, Eimer und Tankzügen.

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

**Micarna SA (Hauptsitz), Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin
Management, Einkauf, Qualitäts- und Umweltmanagement, Personalwesen, Finanzen, Logistik.**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Erstzertifizierungsdatum | 16. Oktober 2012 |
| Datum Zertifizierungsentscheid | 20. September 2021 |
| Datum der Zertifikatsausstellung | 16. November 2021 |
| Zertifikatsgültigkeit bis | 15. Oktober 2024 * |



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz
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 von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.

Kunden-Nr.: 12132

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

Zertifikats-ID: 95002

www.procert.ch