



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Favorit Geflügel AG

**Industriering 36
3250 Lyss (Schweiz)**

Hauptsitz mit auditierten zentralen Funktionen

Micarna SA, Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin
Einkauf, Qualitätsmanagement, Personalwesen und Finanzwesen

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.

Tätigkeitsgebiet

Entwicklung, Herstellung und Verpackung unter MAP und Vakuum gekühlt und gefroren von Geflügel, Geflügelteilen und Geflügelerzeugnissen gewürzt und ungewürzt in rohem Zustand

Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung (verderbliche Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Erstzertifizierungsdatum: 3. Juli 2013

Datum des Zertifizierungsentscheids: 2. Juli 2019

Ausgabedatum des Zertifikats: 2. Juli 2019

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 1. Juli 2022*



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* 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 Gültigkeit.