

QUALITÄTSKONTROLL- UND BERATUNGSSTELLE (QKS)
DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES SFF

QKS-Bescheinigung

QUALITÄTS - UND HYGIENE - ZEUGNIS

Die Qualitätskontroll- und Beratungsstelle, QKS, des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF bescheinigt hiermit, dass das nachstehend genannte Unternehmen über ein Qualitäts- und Hygienesicherungs-System verfügt, welches die Einhaltung der Vorschriften des Schweizerischen Lebensmittelrechtes jederzeit gewährleistet.

Gestützt auf die Einführung und Überprüfung eines speziellen Hygiene- und Qualitätssicherungskonzeptes, letztmals im Jahre 2013, sowie auf der Basis laufender und regelmässiger Laborkontrollen erteilt die QKS des Schweizer Fleisch-Fachverbandes

**Metzgerei Huwyler
Oberdorf 1
5637 Beinwil**

die QKS-Registernummer **810.**

Dieses Diplom bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Diploms, längstens aber 3 Jahre. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch das ABZ Spiez.




Präsident SFF
Rolf Büttiker


Direktor SFF
Ruedi Hadorn




Direktor ABZ Spiez
Sepp Zahner

Spiez, Mai 2013