



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Fermo S.A
Rue de Mortaigue 8
1462 Yvonand (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 4.1.

Domaine d'activité

Fabrication et conditionnement de légumes cuits sous vide

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :
CII Transformation de denrées périssables d'origine végétale

Date de certification initiale: 14 mars 2016

Date de la décision de certification: 21 décembre 2018

Date d'édition du certificat: 21 décembre 2018

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 18 juin 2021*



Richard Schnyder
Directeur de la certification

José-Michel Perez
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.