



CERTIFICAT

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

Fermo Production SA

Rue de Mortaigue 8
1462 Yvonand (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Fabrication et conditionnement de légumes cuits sous vide



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	15 - 16 mai 2025
Dernier audit inopiné	N/A
Date de certification initiale	26 mai 2025
Date de la décision de certification	26 mai 2025
Date d'édition du certificat	26 mai 2025
Validité du certificat jusqu'au	20 décembre 2027 *



Christian Schwob

Directeur certification

Olivier Traber

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.