



# CERTIFICAT

N° 12003-62

ProCert SA, organisme certificateur accrédité, certifie qu'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires a été élaboré et mis en œuvre par :



***Boucherie Montandon SA***  
***2316 Les Ponts-de-Martel (Suisse)***

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires a été évalué et satisfait aux exigences du dispositif suivant:



***FOOD SAFETY SYSTEM***  
***CERTIFICATION 22000***

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires basant sur **ISO 22000:2005**, **ISO TS 22002-1:2009** et les **exigences supplémentaires FSSC 22000**. Ce certificat est fourni sur la base du protocole de certification FSSC 22000, version 3.2, publié le 26 février 2015. Le système de certification consiste, au minimum, en une vérification annuelle du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et une vérification annuelle des programmes prérequis (PRP) selon ISO TS 22002-1 pour les PRP du secteur et des exigences supplémentaires inclus dans le protocole.

Ce certificat est applicable pour:

***Découpe, tranchage, transformation et conditionnement de viande (fraîche/congelée), de préparations à base de viande (à consommer cuites), de produits de charcuteries échaudés, de produits de charcuterie et de salaisons crues (à consommer crues ou cuites) et de produits de salaison cuits***

Catégorie de la chaîne alimentaire: C- Transformation 1 (denrées périssables d'origine animale)

Ce certificat est valable jusqu'au : 15 mai 2019\*

Date d'attribution du certificat : 16 mai 2016

**ProCert SA**

Richard SCHNYDER

Directeur de la certification

Fiorenzo BODRATO

Membre de la commission de certification

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