



CERTIFICAT

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

Boucherie Montandon SA

Grand-Rue 13
2316 Les Ponts-de-Martel (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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

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 5.

Domaine d'activité

Découpe, tranchage, transformation et conditionnement (Sous vide, sous atmosphère modifiée) de viande (fraîche/congelée), de préparations à base viande, à consommer cuites, de viande pour tartare congelée à consommer crue, de produits de charcuteries échaudés (Cuisson, pasteurisation, fumage), de produits de charcuterie et de salaisons crues (à consommer crus ou cuits) et de produits de salaison cuits (Cuisson, fumage)

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C I Transformation de denrées périssables d'origine animale

Date de certification initiale: 16 mai 2016

Date de la décision de certification: 28 mai 2019

Date d'édition du certificat: 28 mai 2019

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 27 mai 2022*



Richard Schnyder
Directeur de la certification

Fiorenzo Bodrato
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. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de la validité du présent certificat.