

CERTIFICAT

N° 10890-62

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 :

Suter Viandes SA **1844 Villeneuve VD (Suisse)**

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



FSSC 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, fabrication et conditionnement (MAP ou sous-vide) de viande fraîche et congelée, de préparations à base de viande, de charcuterie crue à consommer crue ou cuite, de saucisses échaudées et saucisses cuites (Pasteurisation, cuisson, fumage), de pâtés en croûte, de produits de salaisons crus à consommer crus ou cuits, de produits de salaisons cuits (Pasteurisation, cuisson, fumage) et de plats pré-cuisinés à base de viande prêt à chauffer



Catégorie : C- Production alimentaire

Date de certification initiale : 24 janvier 2014

Date d'attribution du certificat : 19 janvier 2017

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus : 18 janvier 2020*

ProCert SA

Richard SCHNYDER
Directeur de la certification

Ismail SAADI
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) atteste de la validité du présent certificat.