



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 22000 (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 5.1

Domaine d'activité

Fabrication et conditionnement de légumes cuits sous vide



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale

Date de certification initiale	14 mars 2016
Date de la décision de certification	16 juin 2021
Date d'édition du certificat	16 juin 2021
Validité du certificat jusqu'au	20 décembre 2024 *



Richard Schnyder
Directeur certification

José-Michel Perez
Membre de la commission de certification

* 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