



CERTIFICAT

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

Favorit Geflügel AG

Industriering 36
3250 Lyss (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

Développement, production et conditionnement (sous atmosphère modifiée et filmée) de viande de volaille et de préparations à base de viande de volaille

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

Micarna SA (Hauptsitz), Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin
Direction, achats, ventes, technique, gestion de la qualité et environnement, ressources humaines, logistique, développement.



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C I Transformation de denrées périssables d'origine animale

Date de certification initiale	3 juillet 2013
Date de la décision de certification	7 avril 2022
Date d'édition du certificat	7 avril 2022
Validité du certificat jusqu'au	2 juillet 2025 *



Christian Schwob
Directeur certification

Philipp Ruckli
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 (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

N° client : 10702

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

ID certificat: 72885

www.procert.ch