



CERTIFICAT

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



Mister Cool AG

Gewerbestrasse 8
4528 Zuchwil (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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 6).

Domaine d'application

Fabrication de mélanges de glaces (mélange, homogénéisation, pasteurisation), congélation en glaces et mise en bidons, gobelets et bâtons de glace. Conditionnement sous film avec bâtonnets en polyéthylène et stockage congelé



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C I Transformation de denrées périssables d'origine animale

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	13 - 15 novembre 2024
Dernier audit inopiné	11 octobre - 12 octobre 2022
Date de certification initiale	16 janvier 2013
Date de la décision de certification	18 décembre 2024
Date d'édition du certificat	18 décembre 2024
Validité du certificat jusqu'au	15 janvier 2028 *



Christian Schwob

Directeur certification

Philipp Ruckli

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: CHE-1-9591-833724

N° client : 10981

ID certificat: 95354

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch