



Bureau de normalisation  
du Québec

Le BNQ est membre du Système national  
de normes (SNN).

# CERTIFICAT

Certificat n°: 55133-1-01

Date de certification initiale : 25 juillet 2018

Date de délivrance : 25 juillet 2018

Date d'expiration : 18 septembre 2020

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système de management de la sécurité des aliments (SMSA) mis en oeuvre par :

## FROMAGERIE ST-FIDÈLE INC.

couvrant les activités suivantes :

Fabrication et emballage de fromages suisse et cheddar pasteurisés, en portions, entiers et râpés; transformation de fromages râpés pour revente; fabrication de lactosérum liquide destiné à une transformation ultérieure

catégorie : CI - Transformation de denrées périssables d'origine animale

réalisées à l'adresse suivante :

2815, boul. Malcolm-Fraser, La Malbaie (Québec) G5A 2J2

a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

## Food Safety System Certification (FSSC) 22000

(version 4.1)

Système de certification pour les systèmes de gestion de la salubrité des aliments comprenant les éléments suivants : ISO 22000:2005 - ISO/TS 22002-1:2009 et Exigences additionnelles FSSC 22000 (version 4.1). Le certificat est délivré conformément aux procédures du BNQ et sa validité est vérifiable à [www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html](http://www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html)



Isabelle Landry, directrice des opérations  
Bureau de normalisation du Québec

Josée Boire, responsable de programme  
Bureau de normalisation du Québec

Le programme du BNQ pour la certification de ce système de gestion est accrédité par le Conseil canadien des normes.  
Ce certificat demeure la propriété du BNQ et, conformément aux procédures établies, peut être retiré à l'entreprise.