



**Bureau de normalisation
du Québec**

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

CERTIFICAT

Certificat n° : **55133-1-03**

Date de certification initiale : **25 juillet 2018**

Date de décision de certification : **23 juillet 2020**

Date de délivrance : **24 juillet 2020**

Date d'expiration : **18 septembre 2023**

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que
le système de management de la sécurité des denrées
alimentaires (SMSDA) 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 et
crème crue destinés à une transformation ultérieure**

CATÉGORIE :

CI - Transformation de produits 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 :

Isabelle Landry, directrice des opérations
Bureau de normalisation du Québec

FSSC 22000, VERSION 5



Système de certification pour les systèmes de gestion de la salubrité des aliments comprenant les
éléments suivants : ISO 22000:2018 - ISO/TS 22002-1:2009, et Exigences additionnelles FSSC
22000 (version 5). La validité du certificat est vérifiable à l'adresse [www.bnq.qc.ca/fr/clients-
certifies.html](http://www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html) et dans la base de données des organisations certifiées FSSC 22000 disponible au
www.fssc22000.com