



CERTIFICAT

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

Leygatech SAS

ZI Chambaud
43620 St Romain Lachalm (France)

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 22002-4:2013 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

Conception, production de films, gaines et sacs en matières plastiques, imprimés ou non, obtenus par extrusion ou co-extrusion gonflage, pour l'industrie alimentaire

Cet audit comprend des activités hors site dans les lieux suivants :

ZI Lavée, 43200 Yssingaux
Production de films et gaines en matières plastiques, imprimés ou non, obtenus par extrusion ou co-extrusion gonflage



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

I Plastique: Production de matériaux d'emballage alimentaires et générales

Date de certification initiale	17 octobre 2017
Date de la décision de certification	20 septembre 2023
Date d'édition du certificat	20 septembre 2023
Validité du certificat jusqu'au	16 octobre 2026 *



Richard Schnyder
Directeur certification

Ismail Saadi
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.