



CISQ is a member of



*IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management System Certification in the world.
IQNet is composed of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.*

CERTIFICATO

Certificato / Certificate n° 41605

Si certifica che il sistema di gestione sicurezza e salute sul luogo di lavoro di
We hereby certify that the occupational health and safety management system operated by

Certosa Salumi S.p.A.

Sede legale / Registered office

Via Goito n. 14, 43121 Parma (PR) - Italy

Unità operative / Operative units

Via Filagni n. 1, 43044 Collecchio (PR) - Italy

È conforme alla norma / Is in compliance with the standard

UNI ISO 45001:2018

Per le seguenti attività / For the following activities

Produzione (macinazione, salatura, miscelazione, insacco, stagionatura), eventuale pelatura e tranciatura e confezionamento di salami e Salame Felino in flow pack, in atmosfera protettiva o sotto vuoto. Affettamento e confezionamento in vaschetta di materiale plastico in atmosfera protettiva o sottovuoto di salumeria cruda stagionata, Salame Felino, Prosciutto di Parma, salumeria cotta e Mortadella Bologna. Produzione (eventuale affettamento e assemblaggio) di snack composti da salumi crudi stagionati, prodotti da forno, formaggi stagionati e conserve vegetali confezionati in vaschetta preformata di plastica in atmosfera protettiva.

Commercializzazione di salumi tal quali e trattati con HPP.

Production (grinding, salting, mixing, stuffing, aging), possible peeling and MAP or vacuum packing of salami and Salame Felino in flow pack. Slicing and packing of dry-cured meat products, Salame Felino, Parma ham, cooked cured meat products and Mortadella MAP or vacuum packed in plastic trays. Production (possible slicing and assembly) of snack consisting of sliced dry-cured meat products, bakery wares, matured cheese, and vegetable preserves packed into preformed plastic tubs, also in MAP. Trading of HPP treated charcuterie and cured meats.

IAF 03 - 29

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del regolamento CSQA di riferimento.
The use and the validity of the certificate shall satisfy the requirements of the relevant CSQA rules.

Prima emissione BS OHSAS 18001

First issue BS OHSAS 18001
17/06/2016

Emissione corrente

Current issue
16/06/2022

Scadenza

Expiring date
16/06/2025

L'Amministratore Delegato

The Chief Executive Officer

Dr. Pietro Bonato

CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano 74 36016 Thiene (VI)
www.csqa.it



SCR N° 021F

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC

Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale e al riesame completo del sistema di Gestione con periodicità triennale.
The validity of this certificate depends on yearly surveillance and on a full review of Management System every three years.



www.cisq.com

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale.
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies.