

Certifikat

Intertek

Detta certifikat intygar att ledningssystemet för livsmedelssäkerhet hos

Gotlands Slakteri AB

Huvudkontor: Lundbygatan 6, 621 21 Visby, Sverige

har granskats av Intertek och är i överensstämmelse med kraven i

FSSC 22000

**Certification Scheme for Food Safety Management Systems including
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements.**

This certificate is provided on the basis of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published 10 April, 2013. The certification system consists of an annual audit of the food safety management systems and an annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and ISO/TS 22002-1.


Ledningssystemet för livsmedelssäkerhet är tillämpligt för

*Slakt och styckning av nöt, gris och lamm, samt slakt av häst.
Rimning, kokning, rökning samt konsumentpaketering av kött.*

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Kategori (ISO/TS 22003:2013): | CI |
| Certifikatsnummer: | 400382-02 |
| Certifikatets ursprungsdatum: | 20 januari 2012 |
| Certifikatets utfärdandedatum: | 17 januari 2017 |
| Certifikatets sista giltighetsdag: | 13 mars 2020 |



1639
ISO/IEC 17021
ISO/TS 22003


Thomas Andersson, VD
Intertek Certification AB
P.O. Box 1103, 164 22 Kista, Sverige

 **FSSC 22000**

I utfärdandet av detta certifikat tar Intertek inget ansvar gentemot någon annan än kunden, och då endast i enlighet med det överenskomna Certifieringsavtalet. Detta certifikats giltighet är beroende av att organisationen upprätthåller sitt system i enlighet med Interteks krav för certifiering. Giltigheten kan bekräftas med e-post via certificate.validation@intertek.com eller genom att scanna koden till höger med en smartphone.

Certifikatet förblir Interteks egendom och återsänds till oss efter förfrågan.

