



Certifikat

IP-nr: 05-70079

Kundnr: 30713

Hydén, Johan

Skeda Prästgård, 585 97 LINKÖPING

Organisationsnummer: 750222-1992

Uppfyller produktionsreglerna för IP med omfattning:

IP SIGILL Frukt och Grönt

Certifieringen omfattar:

Jordgubbar

Hallon

Certifikatet är giltigt t.o.m 2018-12-07

- under förutsättning att produktionen är fortsatt ansluten till SMAKs certifiering -

Datum för certifiering 2016-12-06



Ackred. nr 1811
ISO/IEC 17065

Gitte Eskhult
Certifieringsansvarig

* IP-nummer får användas på produkter som omfattas av certifieringen.



2016-12-29

Hydén, Johan
Skeda Prästgård
585 97 LINKÖPING

Kundnr: 30713
Org. nr: 750222-1992

Beslut om certifiering

Revision enligt IP Sigills regler har genomförts enligt nedan. Revisionsresultatet har granskats och visat på att kraven för IP Sigill-certifiering uppfylls.

Datum för revision: 2016-11-15

Revisor: Anna Grundberg

Certifikatet är giltigt t.o.m: 2018-12-07

Giltighetstid

Certifikatet är giltigt under förutsättning att:

- Anslutningsvillkor och produktionsregler är fortsatt uppfyllda.
- Årlig egenkontroll utförs, d.v.s. aktuell IP Sigill handbok går igenom och fylls i varje år.
- Kopia på åtgärdsplan skickas till SMAK Certifiering AB senast den 31 mars de år gårdsrevision inte genomförs.
- Stickprovsrevisioner kan genomföras åren mellan ordinarie gårdsrevisioner.
- Årlig systemavgift betalas till Sigill Kvalitetssystem AB.
- Avgift för revision betalas till SMAK Certifiering AB enligt gällande prislista.
- Förändringar i den certifierade verksamheten anmäls till SMAK Certifiering AB (se nedan).

Förändringar i verksamheten

Företaget är skyldigt att utan dröjsmål anmäla händelser och/eller förändringar i verksamheten som kan påverka förutsättningarna för certifieringen eller skada IP Sigills trovärdighet. Önskemål om utvidgad/förändrad omfattning av certifieringen ska också anmälas. SMAK Certifiering AB tar i varje enskilt fall ställning till om ny revision behöver genomföras innan utfärdande av nytt certifikat.

Övrig information och/eller kontrollpunkter och särskilda villkor som ska följas upp vid nästa revision

Att hygienregler och nöd-och olycksfallsinformation anslås så att de är tillgängliga för personalen innan säsongen 2017.

Med vänlig hälsning

Gitte Eskhult
Certifieringsansvarig