

Trygg mat Policy

Gyldig fra: 18.03.2026

Revisjonsfrist: 17.03.2029

Revisjon: 1.4

ID: 7794



Trygg mat Policy

SalMar postulat

Vi bryr oss!

CSRD referanse

S4 - Consumers & End-users

Formål

SalMar er forpliktet til å sikre de høyeste standardene for mattrygghet gjennom hele verdikjeden. Denne policyen beskriver hvordan SalMar ivaretar produktenes integritet, forbrukernes helse og overholdelse av alle gjeldende lover og forskrifter. Mattrygghet er en ikke-forhandlingsbar prioritet og utgjør en integrert del av SalMars interne kontrollsystem.

Omfang

Denne policyen gjelder for alle SalMars forretningsområder. Leverandører, forretningspartnere og tredjeparter som utfører aktiviteter med eller for SalMar, må følge prinsippene i SalMars policyer.

Styring og ansvarlighet

Roller og ansvar

Styret har det overordnede ansvaret for mattrygghet. Direktøren for kvalitet & HMS har det faglige ansvaret, mens ledere på alle nivåer sikrer implementering av mattrygghetsstandarder i den daglige driften.

Alle ansatte er ansvarlige for å følge prosedyrer for mattrygghet og delta i relevante opplæringsprogrammer. Teamene for fiskehelse og kvalitet gjennomfører risikovurderinger og iverksetter korrigerende tiltak ved behov. Leverandører må overholde SalMars krav til mattrygghet og opprettholde relevante sertifiseringer.

Overvåking og rapportering

Mattrygghet overvåkes gjennom regelmessige interne og eksterne revisjoner, systematiske HACCP-vurderinger og kontinuerlige risikovurderinger. SalMar rapporterer overholdelse gjennom sin bærekraftsrapportering og alle anlegg blir jevnlig inspisert av mattilsynet. Mattilsynets overvåking, utført av Havforskningsinstituttet (HI), har ikke funnet prøver som overstiger terskelverdiene for fremmede stoffer i oppdrettsfisk. For ytterligere detaljer om næringsinnhold og status med hensyn til forurensninger, etc., i norsk sjømat, vennligst besøk Rapport-seksjonen på HI sine nettsider eller søk i Matvaretabellen. Avvik håndteres umiddelbart, undersøkes og følges opp med korrigerende tiltak. Tilbakekallings- og tilbaketrekningsprosedyrer testes regelmessig for å sikre effektivitet.

Strategisk rammeverk og mål

SalMars strategi fokuserer på å opprettholde GFSI-sertifiseringer på alle driftsenheter, kreve at relevante leverandører har tilsvarende sertifiseringer, og iverksette robuste prøveprogrammer basert på HACCP-prinsipper, EU-lovgivning og kundekrav.

1/2
Handwritten signature in blue ink, consisting of stylized initials.

Følgende seksjoner beskriver konsernets mest vesentlige påvirkninger, risikoer og muligheter, samt etablerte strategiske mål.

Påvirkninger

Potensielle hendelser med kontaminering av mat | Sertifiseringer | Produksjon av næringsrik og sunn mat

En mulig negativ påvirkning er hendelser med kontaminering av mat. For å forhindre dette opprettholder SalMar strenge mattrygghetsstandarder gjennom hele verdikjeden, støttet av regelmessige interne og eksterne revisjoner, forhåndsscreening av leverandører, opplæring av ansatte og robuste prosedyrer. Omfattende vurderinger av mattrygghet og HACCP-risiko gjennomføres rutinemessig, og eventuelle avvik undersøkes umiddelbart med korrigerende tiltak. Tilbakekallings- og tilbaketrekingsprosedyrer er godt etablerte og testes jevnlig, basert på prinsippet om at mattrygghet aldri kan kompromitteres.

SalMar er sertifisert i henhold til IFS og BRCGS under Global Food Safety Initiative og forventer at relevante leverandører har tilsvarende sertifiseringer. Produksjonen er også underlagt norske og islandske mattrygghetsforskrifter, med regelmessige inspeksjoner fra NFSA og MAST, i tillegg til lovgivningen i importland. Som følge av disse tiltakene leverer SalMar konsekvent et næringsrikt og sunt produkt som har en positiv effekt på menneskers helse.

Risiko

Tilbakekallinger av produkt

Det finnes en risiko for tilbakekallinger av produkt som følge av kontaminering eller andre mattrygghetsproblemer. Selv om de fleste tilbakekallinger vanligvis skyldes kvalitetsavvik fremfor sikkerhetsfeil, behandles alle tilbakekallinger relatert til mattrygghet med høyeste prioritet.

Muligheter

Sterke kundeforhold | Markedsutvikling

Muligheter oppstår gjennom vedlikehold av sterke kundeforhold og høy kundetilfredshet, som støtter langsiktig verdiskaping og kundelojalitet. Videre kan promotering av norsk laks i nye markeder åpne for nye inntektsstrømmer og styrke SalMars globale markedsposisjon.

Mål


SalMar har som mål å opprettholde 100 % overholdelse av mattrygghetsforskrifter, sikre GFSI-sertifisering på alle fasiliteter og oppnå null hendelser med brudd på mattrygghet.

Operasjonelle tiltak

SalMar håndhever strenge protokoller for mattrygghet, inkludert HACCP-baserte risikovurderinger, forhåndsscreening av leverandører og kontinuerlig opplæring av ansatte. Alle fasiliteter er sertifisert etter GFSI-ankjente standarder, og leverandører må oppfylle tilsvarende krav. Rutiner for prøvetaking gjennomføres gjennom hele produksjonen for å overvåke overholdelse av EU-lovgivning og kundespesifikasjoner. Prosedyrer for tilbakekalling og tilbaketrekking er dokumentert, testes regelmessig og er kjent for alle ansatte.

10/4-26


SALMAR AS

14/4-26


SALMAR AS