

Policy for trygg mat

Gyldig fra: 18.03.2024

Revisjonsfrist: 18.03.2027

Revisjon: 1.1

ID: 7794



SalMar postulat:

Bærekraft i alt vi gjør

Policy for trygg mat

Mattrygghetsarbeidet er en integrert del av SalMars internkontroll som er forankret i toppledelsen, og ansvaret ligger hos ledere på alle nivåer i organisasjonen. Direktør for kvalitet og HMS har det overordnede faglige ansvaret ved mattrygghetsspørsmål.

SalMar er alltid opptatt av å sikre at de høyeste standardene for mattrygghet blir oppfylt, ved å jobbe med å forbedre mattrygghetskulturen i organisasjonen. Dette krever høyt utdannede medarbeidere med lidenskap for laks og dyp kunnskap om trygg mat arbeid.

Mattrygghet sikres gjennom hele verdikjeden ved blant annet: regelmessige interne og eksterne revisjoner, forhåndsvurdering av leverandører, regelmessig opplæring av ansatte og strenge standarder og prosedyrer både pålagt internt og eksternt. Alle drifts-enheter i SalMar er sertifisert i henhold til en standard anerkjent av Global Food Safety Initiative (GFSI), og vi krever at våre leverandører er GFSI-sertifiserte i de tilfeller de utfører aktiviteter som kan påvirke mattrygghet. I tillegg har SalMar et eget prøvetakingsprogram, basert på HACCP-risikoanalyse, EU-lovgivning, standarder og krav fra kunder gjennom hele produksjonssyklusen/ prosessen.

SalMar gjennomfører risikovurderinger for mattrygghet, HACCP-vurderinger, evaluerer og iverksetter begrensende eller korrigerende tiltak der risiko identifiseres. Risikoer eller potensielle risikoer for mattrygghet behandles med maksimal hast og prioritet, da mattrygghet aldri må kompromitteres. Prosedyrer for mattrygghet, inkludert tilbakekallings- og tilbaketrekkingsprosedyrer, er godt kjent for SalMar-ansatte, og disse prosedyrene testes med jevne mellomrom. Eventuelle avvik knyttet til mattrygghet undersøkes umiddelbart og korrigerende tiltak iverksettes.

SalMars produksjon er underlagt regelverk for matproduksjon i Norge, EU og alle land vi opererer i. Alle anlegg blir jevnlig inspisert av Mattilsynet. Mattilsynets overvåking, utført av Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NIFES), 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 Seafood Data-seksjonen på NIFES sine nettsider eller søk i Matvaretabellen.

Dato: 04.04.2024

Simon A. Søbstad
Direktør Salg og IndustriJørn Tore Fjellstad
Fabrikksjef TF423