	Dokument id: 277 - Versjon: 4	Skrevet ut 16/07/2024 av Inger Karin Damm
	Kvalitetspolitikk-Seagarden	Status: Godkjent Forfatter Lucyna Filipek Godkjent dato: 13/02/2024 Godkjent av: Rune Paulsen Verifiserer: Margit Tvedt (inaktiv)

MATTRYGGHET- OG KVALITETSPOLITIKK for Seagarden AS

Mattrygghets- og kvalitetspolitikken for Seagarden AS er i henhold til FSSC 22000:2018, samt gjeldende lover og forskrifter utsendt fra lokale myndigheter.

- Seagarden er dedikert til å overholde FSSC 22000:2018, en sertifiseringsordning for styringssystemer for mattrygghet, anerkjent av Global Food Safety Initiative (GFSI).
- Vi forplikter oss til kontinuerlig forbedring av vårt styringssystem for mattrygghet.
- Styringssystemet skal være et verktøy for å nå våre mål innenfor kvalitet og mattrygghet.
- Som et verktøy for å forbedre og utvikle styringssystemet i bedriften, bruker vi avvik og andre kontrollparameter for å måle forbedringer og status.
- Seagarden forplikter seg til å levere produkter og tjenester av høy kvalitet som samsvarer med kundens forventninger, tekniske krav og betingelser. Grunnlaget for denne forpliktelsen er ansvaret for å sikre høy kvalitet på våre produkter, og å kommunisere disse behovene gjennomgående i organisasjonen.
- Vi skal overholde lokale myndigheters krav, og sørge for god kommunikasjon med de aktuelle offentlige instanser.
- For å sikre mattrygghet følger Seagarden HACCP-prinsippene ved evaluering av produkt og prosess. HACCP kontrollplan (Hazard Analysis Critical Control Points) blir årlig gått gjennom av Food Safety Management Team.
- Vi forplikter oss til å forhindre matsvindel som kan påvirke/skade matkvalitet og mattrygghet og til utvikle og vedlikeholde en Food Defense Plan med mål om å redusere mattrygghet risiko forbundet med forsettlig forurensning.
- Vi jobber kontinuerlig med leverandørene våre for å sikre at de forstår sitt ansvar når det gjelder mattrygghet og kvalitet.
- Vi har høyt fokus på produksjonshygiene og vedlikehold, inklusive maskiner, utstyr, bygninger og fasiliteter for ansatte.
- God opplæring av ansatte gir engasjerte og dyktige medarbeidere, forståelse av mattrygghet i alle ledd og den enkeltes påvirkning. Vi deler vår mattrygghets- og kvalitetspolitikk med alle ansatte og gir dem den informasjonen, opplæringen og verktøyene som er nødvendige for å oppfylle selskapets standarder. Alle ansatte er pålagt å informere ledelsen om alle aktiviteter og forhold som setter, eller sannsynlig vil sette, mattrygghet eller produktkvalitet i fare.
- Hygieneregler for ansatte og besøkende skal følges. Ansatte får oppfrisking ved årlig gjennomgang og via intern kommunikasjon (f.e. infoskjerm).
- Produktinformasjonen til alle markeder skal være korrekt, ærlig og i henhold til regelverket.
- Seagarden AS er forpliktet til å produsere Halal-produkter i samsvar med Halal-retningslinjer utstedt av islamske religiøse myndigheter og trene og involvere alle selskapets interessenter for å forstå Halal Assurance System. Seagarden AS skal sikre Halal-integritet av matprosesser fra kontroll av råvarer og ingredienser til produksjon, pakking, lagring og distribusjon. Vi streber etter å sikre at alle våre matprodukter er Halal gjennom kontinuerlig forbedring.


The Food Safety- and Quality policy for Seagarden AS is compliant to the FSSC 22000:2018, and current laws and regulations issued by local authorities

Food Safety- and Quality policy for Seagarden AS

- Seagarden is dedicated to complying with FSSC 22000:2018, a certification Scheme for Food Safety Management Systems, recognized by GFSI.
- We commit to continuous improvement of our Food Safety Management System.
- The Management system shall be a tool for achieving our goals within quality and food safety.
- As a tool for improve and developing the management system in the company, we use deviations and other control parameters to measure improvements and status.
- Seagarden is committed to supply high quality and services that meet customer expectations, technical requirements, and conditions. The basis for this commitment is the responsibility to ensure high quality of our products, and to communicate these needs throughout the organization.
- We will comply with requirements of local authorities and ensure good communication with the relevant public bodies.
- To ensure food safety, Seagarden follows the HACCP principles when evaluating product and process. The HACCP control plan (Hazard Analysis Critical Control Points) is reviewed annually by the Food Safety Management Team.
- We undertake to prevent food fraud that can affect/damage food quality and food safety and to develop and maintain a Food Defense Plan with the aim of reducing food safety risks associated with intentional contamination.
- We continuously work with our suppliers to ensure they understand their responsibilities regarding food safety and quality.
- We have a strong focus on production hygiene and maintenance, including machines, equipment, buildings, and facilities for employees.
- Good training of employees provides committed and skilled employees and an understanding of each individual's influence on food safety at all levels. We have shared our Food Safety and Quality Policy with all employees and provide them with the information, training and tools necessary to meet company standards. They are required to inform management of all activities and conditions which put, or are likely to put, product safety or quality at risk.
- Hygiene rules for employees and visitors must be followed. Employees receive yearly review of training and continual updates via internal communication (f.e. info screen).
- The product information to all markets must be correct, honest and in accordance with the regulations.
- Seagarden AS is committed to producing Halal products in compliance with Halal guidelines issued by the Islamic Religious authorities and train and involve all company stakeholder to understand Halal Assurance System. Seagarden AS will ensure Halal integrity of food processes starting from the control of raw material and ingredients to manufacturing, packing, storing and distribution. We strive to ensure that all our food products are Halal through continuous improvement.

Avaldsnes 12.02.2024

Rune Paulsen

	Dokument id: 277 - Versjon: 4	Skrevet ut 16/07/2024 av Inger Karin Damm
	Kvalitetspolitikk-Seagarden	Status: Godkjent Forfatter Lucyna Filipek Godkjent dato: 13/02/2024 Godkjent av: Rune Paulsen Verifiserer: Margit Tvedt (inaktiv)

Daglig Leder CEO