



Mat- og førsikkerhet og kvalitetspolicy biomega Norge / Food and Feed Safety and Quality Policy biomega Norway

biomega Norges produksjonsanlegg har som mål å være en ledende produsent av trygge ingredienser til både mat og fôr. Vi produserer våre produkter av restråvarer fra lakseindustrien. Våre produkter og tjenester skal overholde gjeldende lover og forskrifter, samt våre egne og våre kunders spesifikasjoner. I tillegg må de overholde våre relevante sertifiseringer ved vår fabrikk, MarinTrust og GMP+. Dette oppnår vi ved å fokusere på følgende verdier:

- Råstoff – biomega ble grunnlagt som et produksjons- og forskningsselskap med fokus på ren og naturlig foredling av ferske råvarer av marin opprinnelse. Vi har implementert fôr- og matsikkerhetstiltak med prosedyrer for sporbarhet av råvarer, sikre tilbakekalling og måling av kvalitet gjennom hele prosessen.
- Insikt - biomegas team er nøye utvalgt for å sikre tverrfaglig og komplementær kompetanse. Vi jobber med entusiasme og nysgjerrighet for å finne bedre løsninger for morgendagens marked. Dette oppnår vi ved å opprettholde god kommunikasjon internt og med våre partnere, implementere egnede styringssystemer og jobbe kontinuerlig med forbedringer innen alle forretningsområder. biomega har implementert en rettferdig handelspraksis i sitt HMS- og Human Resources-system med nulltoleranse mot bestikkelser, korrupsjon og upassende politisk lobbyvirksomhet.
- Fremtid – Vi tar sikte på kontinuerlig forbedring og utvikling av våre prosesser. Nyutviklede prosessforbedringstiltak og digitale verktøy effektiviserer bedriftens prosesser og hever nivået i utviklingen av tjenester og produkter til kundene.
- Helse – Hos biomega bryr vi oss om verden rundt oss og om helse og livskvalitet. Vi jobber hele tiden med å finne løsninger som kan forebygge helseutfordringer og ønsker å levere produkter med helsegevinst. Vi skal prioritere arbeidet med kvalitetssystemet på lik linje med strategi og planer for produksjon, markedsføring, økonomi og administrasjon, og sørge for at ressursene som er nødvendige for å utvikle og implementere kvalitetssystemet og kontinuerlig forbedre effekten er tilgjengelig. Ledelsen i selskapet er klar over at dette på sikt vil gi et konkurransefortrinn.
- Kvalitet – Gjennom vårt kvalitetssystem forplikter vi oss til å oppfylle krav og beskytte mot materielle skader og forretningsavbrudd. Vi skal sette kundens krav i fokus med barrierer integrert i prosesser og oppfølging av kundens forventninger gjennom kvalitet, miljø og HMS-mål.
- Innovasjon – Vi investerer kontinuerlig i FoU for å sikre toppkvalitetsprodukter og vitenskapelig innovasjon for å møte kundenes krav. Fra begynnelsen har immaterielle rettigheter vært viktige for biomega, og vi fortsetter å bygge patentfamilier for å sikre innovasjon via FoU hele veien til produksjon og levering.
- Samfunnsansvar - Organisasjonen skal jobbe med kontinuerlige forbedringsprosesser og ta sitt samfunnsansvar i egne og leverandørers prosesser for å forebygge uetiske aktiviteter og brudd på menneskerettighetene.

13/1-26

Mål for mat- og førsikkerhet og kvalitet:

- Ingen funn av Salmonella i ferdig produkt
- Mindre enn 5 klager fra kunde per år, hvorav 0 klager på mat- eller førsikkerhet
- Alle leverandørrevisjoner skal gjennomføres i henhold til plan
- Alle interne og eksterne revisjonsavvik skal lukkes innen fristen
- Ingen ulykker/søl som skader det ytre miljø
- Null personskader

13/1-26




Martin Gundersen

Ingunn Hagen

biomega Norway's production facility aim to be a leading producer of safe ingredients for both food and feed. We produce our products from residual raw materials from the salmon industry. Our products and services shall comply with applicable laws and regulations, as well as our own and our customers' specifications. In addition, they must comply with our relevant certifications at our factory, MarinTrust and GMP+. We achieve this by focusing on the following values:

- Raw material – biomega was founded as a production and research company, focusing on the pure and natural processing of fresh raw material of marine origin. We have implemented feed & food safety safeguards with procedures for raw material traceability, ensuring recall and measuring quality throughout the process.
- Insight - biomega's team is carefully selected to ensure interdisciplinary and complementary expertise. We work with enthusiasm and curiosity to find better solutions for tomorrow's market. We achieve this by maintaining good communication internally and with our partners, implementing suitable management systems and working continuously on improvements in all business areas. *biomega has implemented a fair-trade practice in its HSE and Human Resources system of zero tolerance towards bribery, corruption and inappropriate political lobbying.*
- Future – We aim for continuous improvement and development of our processes. Newly developed process improvement measures and digital tools streamline the company's processes and raise the bar in the development of services and products for customers.
- Health – At biomega we care about the world around us and about health and quality of life. We are constantly working to find solutions that can prevent health challenges and want to deliver products with health benefits. We shall priority the work on the quality system on an equal footing with the strategy and plans for production, marketing, finance and administration, and ensure that the resources necessary to develop and implement the quality system and continuously improve its effect are available. The management of the company is aware that in the long term this will provide a competitive advantage.
- Quality - Through our quality system, we commit ourselves to meet requirements and protect against material damage and business interruptions. We will put the customer's requirements in focus with barriers integrated in processes and follow-up of the customer's expectations through quality, environment and HSE goals.
- Innovation – We continuously invest in R&D to ensure top quality products and scientific innovation to meet customer requirements. From the beginning, intellectual property rights have been important to biomega, and we continue to build patent families to ensure innovation via R&D all the way to production and delivery.

13/1-26

➤ Social responsibility - The organization shall work with continuous improvement processes and assume its social responsibility in its own and suppliers' processes to prevent unethical activities and violations of human rights.

Food and Feed Safety and Quality objectives:

- No findings of Salmonella in finished product
- Less than 5 complaints from customer per year, of which 0 complaints about food or feed safety
- All supplier audits shall be carried out according to plan
- All Internal and external audit nonconformities shall be closed within the deadline
- No accidents/spills that damage the external environment
- Zero personal injuries

13/1-26


Martin Gundersen

Ingunn Hagen