Arnarlax
SUSTAINABLE ICELANDIC SALMON

2026 - 2028

Gæðastefna fyrirtækisins er að framleiða ávallt vöru af réttum gæðum og vera leiðandi í gæðamálum á markaðssvæðum fyrirtækisins. Fyrirtækið vinnur stöðugt að því að bæta framleiðsluvörur sínar og gæðakerfi til að tryggja að afurðir uppfylli lög, reglugerðir og vottunarstaðla varðandi heilnæmi og öryggi vörunnar sem og ítrustu væntingar viðskiptavina.

Gæðakerfi sem byggir á góðum starfsháttum (GMP) og áhættugreiningu (HACCP) hefur verið innleitt. Gæðakerfinu er ætlað að tryggja heilnæmi, öryggi og gæði afurða fyrirtækisins á öllum stigum.

Gæðastefna fyrirtækisins felur í sér eftirfarandi atriði:

- Að vinna eftir þeim lögum, reglugerðum og stöðlum sem gilda um matvælaöryggi matvæla bæði hérlendis og erlendis.
- Stöðuga úrbótavinnslu á öryggi framleiðslu og afurðar fyrirtækisins.
- Að tryggja öryggi, gæði, áreiðanleika og upplýsingar um afurð á öllum framleiðslustigum.
- Að tryggja að birgjar hráefnis og aðfanga, svo og undirverktakar, uppfylli ítrustu kröfur um gæði, öryggi og áreiðanleika.
- Að tryggja að starfsmenn hafi nægjanlega þekkingu á matvælaöryggi, hreinlæti og hollustuháttum.
- Að ræða opinskátt um matvælaöryggi við starfsmenn, birgja, undirverktaka, eftirlitsaðila og viðskiptavini.
- Að skapa starfsmönnum bestu mögulegu starfsskilyrði og stuðla þannig að lægri starfsmannaveltu og hæfari starfsmönnum.
- Að upplýsa starfsfólk um nýjar stefnur og strauma í vísindum og tæknilegri þróun innan fiskeldisiðnaðarins, starfsreglur og nýjum mögulegum áhættum fyrir áreiðanleika hráefnisins.

Þessi stefna var endurskoðuð af framkvæmdastjórn þann **14. október 2026** og er **í gildi til október árið 2028** ef engar breytingar verða.

Björn Hembre, CEO

Strandgata 1
465 Bíldudalur
Iceland
(354) 456 0100
arnarlax.is
arnarlax@arnarlax.is

Arnarlax
SUSTAINABLE ICELANDIC SALMON

2026 - 2028

The company's quality policy is to always produce products of the right quality and be a leader in quality issues in the company's market areas. The company is constantly working to improve its products and quality systems to ensure that products comply with laws, regulations and certification standards regarding the health and safety of the product as well as the highest expectations of customers.

A quality system based on good practice (GMP) and risk analysis (HACCP) has been implemented. The quality system is intended to ensure food safety, safety and quality of the company's products at all levels.

The company's quality policy includes the following:

- To comply with the laws, regulations and standards that apply to food safety both domestically and globally.
- Continuous improvement processing of the security of the company's production and product.
- To ensure safety, quality, reliability and product information at all stages of production.
- To ensure that suppliers of raw materials and inputs, as well as subcontractors, meet the highest standards of quality, safety and reliability.
- To ensure that employees have sufficient knowledge of food safety, hygiene and hygiene.
- Openly discuss food safety issues with employees, suppliers, subcontractors, regulators and customers.
- To create the best possible working conditions for employees and thus promote low employee turnover and more qualified employees.
- Informing staff about new policies and streams in science and technological development within the aquaculture industry, procedures and new potential risks to the authenticity of the raw material.

This policy was reviewed by Executive Management on **14 October 2026** and will remain **in effect until October 2028**, unless any changes are made.

Björn Hembre, CEO

Strandgata 1
465 Bíldudalur
Iceland
(354) 456 0100
arnarlax.is
arnarlax@arnarlax.is