



GÆÐASTEFNA

Brim hefur að leiðarljósi, að veita þjónustu og framleiða afurðir, sem uppfylla væntingar viðskiptavina hvað varðar gæði, öryggi og áreiðanleika. Í þessu skyni hefur Brim í sinni þjónustu hæft og þjálfað starfsfólk sem uppfyllir staðla aðþjóðlega viðurkenndra gæðakerfa

ÞARFIR VIÐSKIPTAVINA

- Að hafa stjórnunarkerfi, sem uppfylla kröfur alþjóðlegra staðla, laga og reglugerða, sem gilda í starfsumhverfi Brims.
- Að vörur fullnægi þörfum og væntingum viðskiptavina og standist gæða- og öryggiskröfur þeirra og fyrirtækisins.
- Að vörur séu afhentar í réttu magni, á réttum tíma, á réttan stað og í réttu ástandi, hvað varðar umsamda gæða- og öryggiseiginleika hverju sinni.
- Að ekki verði mistök í framleiðslu fyrirtækisins, sem gefi tilefni til kvartana.

HÁRÆFNISÖFLUN

- Að afla hráefnis úr fiskistofnun undir ábyrgri veiðistjórnun og innleiða rekjanleika, sem uppfyllir kröfur um ábyrga stjórnun fiskveiða.

UMHVERFISÁBYRGÐ

- Að nota sem mest endurnýjanlega orku.
- Að mæta kröfum um útblástur gróðurhúsalofttegunda og svifryks á veiði- og flutningatækjum fyrirtækisins.
- Að grófhreinsa frárennslisvatn frá vinnslu fyrirtækisins.

SIÐFERÐI OG STARFSMENN

- Að veita starfsfólki reglubundna þjálfun og tækifæri til menntunar í þeim tilgangi að gera það hæfara að sinna starfi sínu.
- Að ástunda réttmæta viðskiptahætti, s.s. varðandi vigt, talningar og upplýsingar á umbúðum afurða.

GÆÐAVIÐMIÐANIR

- Að tryggja að ekki greinist örverur, aðskotahlutir, óhreinindi, meindýr eða kemísk efni, sem rekja má til ófullnægjandi þrifa.
- Að uppfylla lög og reglur heilbrigðisyfirvalda.
- Að koma í veg fyrir atvik, sem rekja megu til vanrækslu við þrif á framleiðslubúnaði eða framleiðsluáðstöðu.
- Að ná rekstrarlegri hagkvæmni í vinnuferlum stjórnunarkerfisins með því að beita markvissu og stöðugu úrbótastarfi.
- Viðhalda gæðavitund starfsmanna með þjálfun og námskeiðum.

Dags. 15.10.2020

Aegir Páll Friðbertsson, framkvæmdastjóri Brim hf



QUALITY POLICY

Brim's policy is to provide service and products, that meet customer's expectations and quality, safety and reliability. To maintain this policy, Brim employs qualified and trained staff and meets or exceeds the requirements of international recognised quality management systems.

CUSTOMER FOCUS

- To operate a management system, that meets requirements of international standards, laws and regulations, that apply within the working environment of Brim.
- To produce products, that satisfy the needs and expectations of customers and consumers as well, to meet their and the company's quality and safety requirements.
- To deliver products in the correct quantity, at the correct time, to the correct place and in the correct condition, regarding agreed quality and safety characteristics.
- To avoid errors within the company's manufacturing, which may lead to potential complaints by customers.

SOURCING POLICY

- To source raw material from responsibly managed fish stocks, and implement traceability that meets the requirements of responsible fisheries management

ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITIES

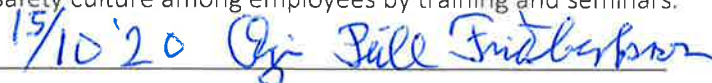
- To use as much as possible sustainable energy.
- To meet requirements for discharge of greenhouse gases and atmospheric fine dust by the company's fishing vessels and transport vehicles.
- To sieve wastewater discharged during production.

ETHICS AND PERSONNEL RESPONSIBILITIES

- To provide employees regular training and opportunity for further education, to make them better qualified to perform their duties.
- To maintain proper practices regarding weight, count and correct information on product packaging.

FOOD SAFETY, FOOD SAFETY CULTURE AND PRODUCT QUALITY

- To ensure that no microorganisms, foreign bodies, signs of pest or chemical substances be found because of inadequate cleaning.
- To meet laws and regulations of health authorities.
- To ensure that no incident will arise caused by negligent cleaning of production equipment or facilities.
- To achieve operational economy in the management system's procedures by setting targets and applying continuous improvements.
- Maintaining food safety culture among employees by training and seminars.

Date and signature: 15/10'20 

Egir Páll Friðbertsson, COO of Brim hf