

## Livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöpolicy NordArom AB

NordArom skall med en robust livsmedelssäkerhetskultur och ett medvetet livsmedelssäkerhetsarbete tillverka aromer och färger som är säkra för slutkonsument.

Våra kunder skall också få den vara som de beställt ur kvalitetssynpunkt.

NordAroms verksamhet skall ha en miljöpåverkan som är den bästa möjliga för kommande generationer.

NordArom skall nå dit genom att:

- vår verksamhet med god marginal följer de lagar och andra krav som finns på verksamheten genom kompetenta och utbildade medarbetare
- alla anställda känner till denna policy och aktivt bidrar till att den efterlevs och accepterar de befogenheter och det ansvar de har samt arbetar på ett positivt sätt för ständiga förbättringar
- årligen bestämma mål och tillhörande handlingsplaner för att upprätthålla ständig förbättring inom livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöområdet
- aktivt bidra till en levande och stark livsmedelssäkerhetskultur med engagemang och medvetenhet
- sträva efter att minska verksamhetens miljöpåverkan genom att utmana befintliga arbetsmetoder, optimera resursanvändning, främja återvinning, minska utsläpp och använda förnybara energikällor där det är möjligt
- med hållbart förhållningssätt styra verksamheten med kretsloppsperspektiv där möjligt; vi sorterar avfall, återvinner så långt det går och säkrar hantering av miljöfarligt avfall
- ha en öppen dialog med kunder, leverantörer, medarbetare, myndigheter och allmänhet om företagets livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöarbete

---

## Livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöpolicy NordArom AB

---

### **Food safety-, quality- and environmental policy NordArom AB**

NordArom shall have a food safety program and robust food safety culture enabling production of flavours and colours that are safe for the end consumer.

Our customers should always receive products of expected quality.

NordArom shall have an environmental impact that is the best possible for future generations.

NordArom will achieve this by:

- complying to laws and other requirements relevant for the business, which is ensured by competent and trained employees
- all employees being aware of this policy and actively contributing to comply with it in accordance with their authorities and responsibilities as well as driving continuous improvement
- setting annual goals and associated action plans to ensure continuous improvement within the areas of food safety, quality and environment
- actively contribute to a vibrant and robust food safety culture with commitment and awareness
- striving to reduce the company's environmental impact by challenging existing work methods, optimize resource use, promote recycling, reduce emissions, and use renewable energy sources where possible
- sustainable mindset and behaviour and where possible leading our operations with a life-cycle approach; sorting waste, maximising recycling and responsible handling of hazardous waste
- having an open dialogue with customers, suppliers, employees, government and public about the company's food safety-, quality- and environmental efforts