



15-04-2022

"To Refresh & Delight our consumers & customers, CO-RO A/S shall consider all interested parties to meet our legal obligations and Global Quality Standards, producing high quality products in a safe and financially viable manner".

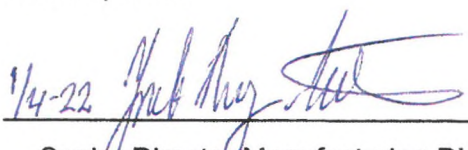
## Politik for Kvalitet og Fødevarerikkerhed CO-RO A/S Frederikssund

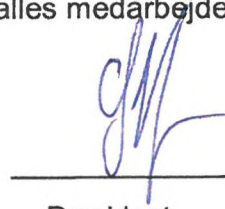
Kvalitetspolitikken, kvalitetsstyringssystemet og relaterede mål for CO-RO A/S Frederikssund skal dække hele værdikæden fra godkendte leverandører til kunder og slutforbrugere af produkter der fremstilles internt eller outsourcete produkter opbevaret og afsendt via Frederikssund.

Vi er forpligtet til følgende:

- At gøre Kvalitet og Fødevarerikkerhed til en integreret del af CO-RO's produkter, processer og procesudstyr, så de udvikles under hensyntagen til kvalitet efter design- og HACCP-principper.
- Kritiske kvalitetsparametre og specifikationer for råvarer, produkter og processer vil blive dokumenteret at de efterlever lovkrav-, kundekrav og egne krav.
- At produktionen producerer sikre produkter ved at forhindre mikrobiologisk-, allergenforurening eller forurening med fremmedlegemer som er de mest sandsynlige årsager til usikre produkter
- Alle relevante funktionelle områder vil have klare kvalitets- og fødevarerikkerhedsmål, og alle medarbejdere har pligt til at rapportere og forhindre afvigelser relateret til fødevarerikkerhed og kvalitet.
- At udføre interne audits for at sikre at vores processer overholder gældende procedurer. Feedback fra audit skal bruges til at iværksætte korrigerende og forbyggende handlinger for at forbedre kvalitet og fødevarerikkerhed.
- Kvalitet og fødevarerikkerhed vil blive overvåget løbende hvor betydelige hændelser og tendenser rapporteres til Kvalitets- og HACCP-teamet.
- At forankre fødevarerikkerhedskulturen ved at motivere vores medarbejdere til at tage ansvar for kvalitet og fødevarerikkerhed og opfordre dem til at indberette forbedringsområder eller uoverensstemmelser, der kan true produktkvaliteten og fødevarerikkerheden.
- At skabe en god dialog internt i CO-RO, samt med myndigheder, kunder og leverandører for at opnå sikre produkter.
- Fødevarerikkerhedskulturen vil blive overvåget og målt, og vi vil sikre, at vores medarbejdere har de rigtige kompetencer med tilstrækkelig forståelse understøttet med tilstrækkelig træning.
- Proaktivt undgå fødevarerikkerhedsvindlen ved at arbejde med et systematisk fødevarerikkerhedsforsvarsprogram, som også sikrer løbende forbedringer.

Ledelsen på alle niveauer har ansvaret i kommunikation og gennemførelse af denne Kvalitets- og Fødevarerikkerhedspolitik. Det er alles medarbejders ansvar at efterleve denne politik.

1/4-22   
Senior Director Manufacturing DK  
Jacob F. Thierry-Carstensen

  
President  
Søren Holm Jensen



15-04-2022

"To Refresh & Delight our consumers & customers, CO-RO A/S shall consider all interested parties to meet our legal obligations and Global Quality Standards, producing high quality products in a safe and financially viable manner".

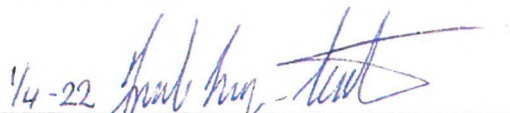
## Food Safety & Quality policy CO-RO Frederikssund

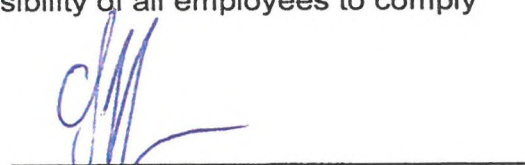
The Food Safety & Quality Policy, Quality Management System, and related objectives for CO-RO A/S Frederikssund shall cover the entire value chain from approved suppliers to customers and end consumers of products manufactured in-house or out-sourced products, stored, and shipped via Frederikssund.

We are committed to the following:

- Making Food Safety and Quality an integral part of CO-RO's products, processes, and process equipment so they are developed considering quality by design and HACCP principles
- Critical quality parameters and specifications for raw materials, products and processes will be documented, so that they comply with all legal, customer and CO-RO Global Quality Standard requirements.
- That we manufacture product mitigating microbiological, allergenic, physical, or chemical contamination risks which may result in unsafe products.
- All relevant functional areas will have clear food safety and quality objectives, and all employees have a duty to report and prevent deviations that may compromise the safety of food
- To perform internal audits to ensure that our processes comply with applicable procedures. Audit feedback will be used to take corrective and preventive action to improve quality and food safety
- Quality and Food Safety will be monitored on an ongoing basis with significant incidents and trends reported to the Quality and HACCP team
- Anchoring the food safety culture by motivating our employees to take responsibility for food safety and quality and encouraging them to report areas for improvement or inconsistencies that may threaten product quality and food safety
- To create a good dialogue internally in CO-RO, as well as with authorities, customers, and suppliers to achieve safe products
- We will ensure our staff hold the right competencies with enough understanding supported with sufficient training
- Developing and maintaining food fraud and food defense programs alongside a proactive approach to ensure continuous improvement

Management at all levels is responsible for communicating and implementing this Quality and Food Safety Policy. It is the responsibility of all employees to comply with this policy.

14-22   
\_\_\_\_\_  
Senior Director Manufacturing DK  
Jacob F. Thierry-Carstensen

  
\_\_\_\_\_  
President  
Søren Holm Jensen