

Voedselveiligheid- en kwaliteitsbeleid

Waarom is dit een thema voor Van Loon Group?

Elke dag eten miljoenen consumenten onze producten en zij verwachten dat deze veilig en integer zijn. Het borgen van voedselveiligheid en kwaliteit is daarom een essentieel onderdeel van ons werk.

Afbakening

Ons kwaliteitsmanagementsysteem omvat onze leveranciers, grondstoffen, dienstverleners, productieprocessen, medewerkers en de manier waarop consumenten met onze producten omgaan.

Ambitie

Als een van de toonaangevende producenten van vers voedsel in Nederland, is het beleid van Van Loon Group erop gericht om ervoor te zorgen dat onze producten veilig en integer zijn en voldoen aan de door onze klanten gespecificeerde kwaliteit. Veiligheid en kwaliteit is een verantwoordelijkheid van eenieder werkzaam binnen Van Loon Group. De managementverantwoordelijkheid ligt bij de CTO van Van Loon Group. Van Loon Group houdt zich aan alle relevante wet- en regelgeving en klanteisen. De interne kwaliteitsnorm voor al onze productielocaties is IFS (International Foods Standards) Higher Level certificering. Hiermee laten wij zien dat we voldoen aan de hoogste voedselveiligheidsstandaarden. Daarnaast streven wij ernaar dat onze leveranciers beschikken over een GFSI-certificering (Global Food Safety Initiative). Een belangrijk onderdeel van ons kwaliteitssysteem is een effectieve implementatie van ons HACCP-beleid (zie ook **BEL 202 HACCP-beleid**).

Van Loon Group voert jaarlijks met behulp van externe partners audits en inspecties uit op haar locaties om te toetsen of deze de risico's met betrekking tot voedselveiligheid en integriteit hebben geborgd conform opgestelde protocollen.

Om kwalitatief de beste producten te kunnen leveren, investeert Van Loon Group voortdurend in het verbeteren en up tot date houden van zijn fabrieken en machines. Daarnaast investeert Van Loon Group continue in ontwikkeling en training van zijn medewerkers in alle stadia van de bedrijfsprocessen van inkoop tot en met distributie. Alle medewerkers worden periodiek getraind betreffende onderwerpen als kwaliteit en integriteit zodat zij zich bewust worden van hun bijdrage aan de productie van veilige, integere producten. Hiermee zorgen we dat zij over de juiste kennis en vaardigheden beschikken om hun werk goed uit te voeren.

Medewerkers moeten zich vrij voelen om afwijkingen te melden en er van uit kunnen gaan dat hier op een passende en integere manier mee om wordt gegaan door het bedrijf. Het senior management onderschrijft dit en bevordert een open en transparante cultuur binnen het bedrijf en stelt middelen beschikbaar om aan de gestelde eisen te voldoen. Van Loon Group streeft naar continue verbetering middels voortdurende evaluatie van de kwaliteitscultuur en implementatie van verbeteracties. Bij klachten doen we er alles aan om de oorzaak vast te stellen zodat de juiste corrigerende en preventieve maatregelen kunnen worden genomen om herhaling te voorkomen en klachten te verminderen.

Documentcode: BEL 201	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 06-06-2024
Code: 3024	Verificateur: CTO Van Loon Group	Pagina 1 van 2

Bij dierlijke producten is het onvermijdelijk dat er micro-organismen aanwezig zijn. Het type en de hoeveelheid van deze micro-organismen is een belangrijke indicator voor de kwaliteit van het vlees en als indicator van hygiënisch werken. Daarom monitoren wij op uitgebreide schaal de bacteriologische gesteldheid van onze grondstoffen en eindproducten. We streven ernaar dat onze eindproducten maximaal voldoen aan de gestelde normen.

Borging van de productintegriteit is een belangrijk onderdeel van ons kwaliteitssysteem. Daar waar producten een claim op de verpakking dragen, zorgt Van Loon Group voor een adequate borging van die claim. Dit doen we onder andere met behulp van robuuste traceerbaarheidscontroles, etiketcontroles, leveranciersgoedkeuringen en procescontroles.

De identificatie van allergenen en het op een veilige manier omgaan met allergenen is een groeiende uitdaging voor de voedingsindustrie. Van Loon Group zorgt ervoor dat zijn klanten duidelijk geïnformeerd worden met betrekking tot allergenen en dat de allergenen die aanwezig kunnen zijn in haar eindproducten correct en duidelijk vermeldt staan op het etiket. Hiermee kan de consument een overwogen keuze maken voor een product (zie ook **BEL 203 Allergenenbeleid**).

Van Loon Group werkt samen met zijn leveranciers om ervoor te zorgen dat de producten die we leveren aan onze klanten vrij zijn van genetisch gemodificeerde ingrediënten of derivaten daarvan (zie ook **BEL 204 GMO beleid**).

Als voedselproducent in de foodsector erkennen we dat we in de unieke positie verkeren om de eetgewoonten van mensen te kunnen beïnvloeden. Daarom zetten we ons samen met onze klanten en de brancheverenigingen in om gezond eten te stimuleren. (zie ook **BEL 205 Gezond Eten beleid**)

'**DOC 103 Huisreglement VLG**' en '**DOC 104 Hygiënisch werken VLG**' maken onderdeel uit van dit beleid.

Getekend voor gelezen en akkoord

Naam: Robert van Ballegooijen

Functie: CEO Van Loon Group

Datum: 12-06-2024



Documentcode: BEL 201	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 06-06-2024
Code: 3024	Verificateur: CTO Van Loon Group	Pagina 2 van 2