

## Veilige producten - Beleid

### Waarom is dit een thema voor Van Loon Group?

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

### Scope

Ons kwaliteitsmanagementsysteem ziet toe op onze leveranciers, dienstverleners, productieprocessen, medewerkers en de manier waarop consumenten met onze producten omgaan.

### Ons beleid

Als toonaangevend voedselproducent is ons beleid erop gericht om veilige producten te leveren die voldoen aan de door onze klanten gestelde kwaliteitseisen. Wij handelen conform alle relevante wet- en regelgeving en klantspecificaties. Voor onze productielocaties hanteren wij als norm de certificering volgens IFS (International Food Standards) Higher Level. Van onze leveranciers verlangen wij minimaal een GFSI certificering (Global Food Safety Initiative). Hiermee borgen wij dat onze producten voldoen aan de hoogste voedselveiligheidsstandaarden.

Omdat bij dierlijke producten de aanwezigheid van micro organismen nooit volledig uit te sluiten is, monitoren wij op uitgebreide schaal de bacteriologische kwaliteit van zowel grondstoffen als onze eindproducten. We streven ernaar dat onze eindproducten minimaal voldoen aan de door ons vastgestelde normen.

Hoogst verantwoordelijke voor uitvoering beleid: COO

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 200	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 04-05-2026
Code: 3024	Verificateur: CSO Van Loon Group	Pagina 1 van 2

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 belangrijk aspect in 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**).


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

Getekend voor Van Loon Group:

Naam: Robert van Ballegooijen

Functie: CEO

Datum: 7-5-2026

DocuSigned by:  
  
A266BC0366F0401...

Documentcode: BEL 200	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 04-05-2026
Code: 3024	Verificateur: CSO Van Loon Group	Pagina 2 van 2