Beleid

# Kwaliteit en voedsel-veiligheid

Royal Swinkels

# Waarom

Wij zijn een 100% onafhankelijke familiebrouwer met een bierportfolio van bekende merken als Bavaria, Palm, Rodenbach en La Trappe. Al 300 jaar brouwen we vanuit onze gezamenlijke passie voor bier en een goed gevoel voor kwaliteit. Veilige, authentieke en kwalitatief goede producten zijn belangrijk voor onze consumenten, afnemers, onze reputatie en essentieel om ons bedrijf beter aan de volgende generaties door te geven.

# Hoe

We streven ernaar producten te ontwikkelen en te produceren die voldoen aan de verwachtingen van onze klanten, consumenten en andere stakeholders. Strenge en nauwkeurige controles door Royal Swinkels zijn hiervan een integraal onderdeel. Van elke ontvangen grondstof tot het product dat de consument of afnemer bereikt, is op elke productielocatie elk aspect gecheckt en goedgekeurd tegen een set van interne standaarden, gebaseerd op relevante wetgeving. Onze producten voldoen daarnaast aan strikte EU en aanvullende lokale wettelijke standaarden voor kwaliteit en veiligheid. Daarnaast garanderen we volledige naleving van wet- en regelgeving en normen voor diervoederveiligheid, om kwaliteit en veiligheid te waarborgen.

We nemen onze verantwoordelijkheid door:

- te voldoen aan relevante product-, voedsel- en dier voederveiligheidswet- en regelgeving, interne kwaliteitsstandaarden en klantverwachtingen. Verder hebben we een Food Safety Culture geïmplementeerd bij alle productielocaties;
- het identificeren, evalueren en oplossen van potentiële kwaliteits- en (dier) voedselveiligheidsrisico's;
- het opstellen van jaarlijkse activiteiten en doelstellingen om continu te verbeteren;
- het onderhouden van een kwaliteits-managementsysteem;
- het onderhouden van een incident management & productrecallsysteem;
- het geven van relevante kwaliteits- en veiligheids-training en -opleiding aan alle werknemers;
- nauw samen te werken met contractfabrikanten, leveranciers, distribiteurs en klanten om continu productkwaliteit te verbeteren en voedselveiligheid te waarborgen;
- te verzekeren dat dit beleidsdocument effectief is geïmplementeerd.

# Wat

We voldoen aan deze verantwoordelijkheden door:

- Regelmatig onze voedsel- en voederveiligheids-managementsystemen te evalueren om zo continu te verbeteren en waar nodig extra middelen te voorzien.
- SMART opstellen van onze doelstellingen en deze regelmatig beoordelen. Waar nodig worden nieuwe doelstellingen geformuleerd.
- Interne- en externe communicatie te voorzien.