



Voedselveiligheid en het 'recallrisico'

Hoe gaan u en uw ketenpartners om met een 'recall' van uw producten?

Binnen de foodbranche staat voedselveiligheid continu hoog op de agenda. De recente 'Fipronil-affaire' gaf wederom aan wat de gevolgen kunnen zijn van een besmet product. Het zijn ook nooit 'enkel' de producten die geraakt worden, maar de impact reikt veel verder. Iedereen in de voedselketen wordt op een of andere manier geraakt door zo'n besmetting. Maar hoe kunt u de impact op al deze ketenpartners beperken en uw bedrijfscontinuïteit waarborgen?

Bij een recallsituatie gaat het op korte termijn vooral om het inzichtelijk krijgen van de besmetting, het terughalen van de producten en zo helder mogelijk communiceren richting de consument. De veiligheid van de consument staat altijd voorop. Aangezien het een brancheprobleem is, verwacht je ook dat de branche de leiding neemt in de communicatie. In het geval van de Fipronil-affaire bleef een adequate reactie van de NVWA overigens uit.

De consequenties

Vervolgens kan gekeken worden naar de juridische consequenties. Kan de geleden schade verhaald worden? Denk bijvoorbeeld aan de schoonmaakkosten, bedrijfsstilstand, kosten van recall en gevolgschade door afname van de omzet. Het is goed om in kaart te brengen waar en bij wie deze kosten verhaald kunnen worden.

De lastigste consequentie is reputatie. Op korte termijn heeft een besmetting een negatieve impact op de reputatie. Maar door te zorgen voor eerlijke en heldere communicatie kan de negatieve impact worden beperkt en het vertrouwen op de langere termijn weer worden herwonnen.

De trigger bij een recall

Een groot aantal kosten en risico's die een productrecall met zich meebrengt zijn via verzekeringsoplossingen te ondervangen. Het doel van de verzekering is de financiële gevolgen van een productrecall te dekken, zodat uw bedrijf de mogelijkheid heeft haar activiteiten te continueren. Er zijn verschillende specifieke verzekeringsoplossingen op de markt, maar van belang is wat de 'trigger' is die maakt of een recall van producten verzekerd is. Deze trigger draait veelal om twee aspecten:

1. Is er een gevaar voor de volksgezondheid?
2. Is er sprake van contaminatie?

De trigger toont ook direct de beperking van de dekking. Zonder de combinatie van deze twee aspecten is er geen dekking. Afhankelijk van de situatie is uitbreiding van de triggers mogelijk.

Een van de opties is de recallverzekering, maar dit is puur een (financieel) hulpmiddel bij een calamiteit en dekt niet het daadwerkelijke risico binnen een organisatie. Ook geeft dit geen dekking of een stappenplan voor hoe te acteren wanneer een calamiteit zich voordoet. De verzekering treedt veelal alleen in werking wanneer de contaminatie een gevaar is voor de volksgezondheid.

>>

'De recente 'Fipronil-affaire' gaf wederom aan wat de gevolgen kunnen zijn van een besmet product. Het zijn ook nooit 'enkel' de producten die geraakt worden, maar de impact reikt veel verder.'

Impact inbreuk op voedselveiligheid

Inbreuk op de voedselveiligheid kan grote gevolgen hebben voor de bedrijfscontinuïteit. Het beperken van deze gevolgen heeft daarom (naast de consumentenveiligheid) prioriteit. Beperking van de risico's en/of de effecten van de risico's kan op verschillende manieren gerealiseerd worden.

Denk aan:

- operationele procedures aanscherpen;
- contractuele beperkingen opnemen;
- crisisbijstand;
- productcontaminatieverzekering.

Een recall beperkt zich niet tot het alleen terughalen van producten. Denk ook aan:

- reputatieschade;
- directe kosten van een recall;
- omzetverlies;
- juridische gevolgen en/of sancties;
- negatieve klantreacties.

Natuurlijk is elk bedrijf uniek, maar de processen en effecten bij een recall komen bij veel bedrijven grotendeels overheen. Om een goed beeld te krijgen van de gevolgen van een inbreuk op de voedselveiligheid, moeten deze in kaart worden gebracht.

Impact analyseren en beheersen

Aon heeft als doel om de kans van inbreuk op de voedselveiligheid te mitigeren. Bij een onverhoopte inbreuk willen wij de mogelijke schade hieruit beperken om zo de bedrijfscontinuïteit te waarborgen. Dit beperkt zich niet tot het aanbieden van een (productcontaminatie)verzekering. Juist een complete risicoanalyse maakt dat er een volledig inzicht in de risico's ontstaat en zorgt voor een goed besef van wat er mogelijk verzekerd kan worden. Hiervoor onderscheiden wij verschillende stappen welke chronologisch of onafhankelijk van elkaar gevolgd kunnen worden.



Risicoanalyse en terugkoppeling

Onze scenarioanalyse geeft uw onderneming inzicht in de belangrijkste risicoscenario's. Op deze wijze ontstaat er inzicht in de scenario's met betrekking tot de belangrijkste (lees: meeste impact) product-markt-combinaties en de mogelijke financiële gevolgen wanneer het (onverwacht) toch nog mis mocht gaan. Tegelijkertijd geeft een dergelijke analyse inzicht in de bedrijfsonderdelen en -processen waarop uw onderneming optimaal *in control* zou moeten zijn.

Door de kwaliteit van de bestaande beheersmaatregelen inzichtelijk te maken, en dit te koppelen aan de normen en het risicomanagementproces, heeft u een beeld van de (eventuele) verbeterpunten. U heeft inzicht in de onderwerpen die uw bedrijfscontinuïteit bedreigen en welke oplossingen u daar tegenover kunt zetten. Dit alles geeft u een basis om deze risico's te beperken en u bezig te houden met waar u goed in bent: succesvol ondernemen!

Wij helpen u graag succesvol te ondernemen

Indien u graag met ons verder wilt praten om te bezien op welke wijze dit risico voor uw organisatie kan worden afgedekt, neem dan contact op met:

Bas Verbeek

Senior Client Manager Food
020 430 5372
sebastiaan.verbeek@aon.nl