

PRODUCT RECALL

VAN
TRAA

Met veel tips & tricks!

Recalls – Voedsel & Waren

HANDLEIDING

Silvia Gawronski

” *International trade, transport & insurance*

Inhoud

Inhoud	1
Inleiding	2
Productveiligheid	3
Europese en nationale regels voor voedsel & Warenveiligheid.....	3
Wat is (on)veilig?.....	4
Reikwijdte: hoeveel product is onveilig?	5
Meldplicht.....	5
Meldplichten: bij non-compliance en dreigend gevaar.	6
Wie moet melden?	7
Bij welke toezichthouder moet je melden?	7
Hoe moet je melden?.....	7
Maatregelen	8
Melden ≠ Recall !	8
Welke maatregelen moet je nemen?	9
Wanneer moet je maatregelen nemen?.....	9
Recall	10
Blijf ‘in control’!.....	10
Eerste hulp bij recall.....	10
Hoe gaat de recall in de praktijk?	11
Hoe ziet een recall-bericht eruit?	12
Handige informatie	13
Wat kan Van Traa voor u betekenen?	14
Contactgegevens	15

Inleiding

Elk bedrijf in de keten van de voedsel- en warenindustrie is verantwoordelijk voor de veiligheid van het product. De precieze regels uit de Europese en nationale voedsel- en warenregelgeving zijn echter een jungle. De Voedselveiligheidsverordening en de Richtlijn voor Productveiligheid zijn vaak nog wel bekend, maar de tientallen specifieke uitvoeringsverordeningen en richtlijnen zijn ingewikkeld met elkaar verweven en bijna ondoorgrondelijk. Het niet voldoen aan de wettelijke veiligheidseisen eindigt in klachten van consumenten, meldplichten bij overheden en verzekeraars, claims of zelfs recalls - met uiteraard grote gevolgen voor de bedrijfsvoering, handelsrelaties en reputatie. Maar hoe handel je bij een incident? Snelle beslissingen zijn meestal geboden. Zeker wanneer er ook een (stille) terugroepactie of een *product recall* bij komt, kan het behoorlijk hectisch worden in het bedrijf:

In dit Whitepaper gaan wij op hoofdlijnen in op de vier belangrijkste aspecten van een recall

Productveiligheid: welke regels gelden er voor voedsel & waren? Als je niet weet of je product wel of niet voldoet, kun je ook niet beslissen omtrent de recall.

Meldplicht: niet elk incident met een product moet worden gemeld bij de toezichthouders. Maar het niet (tijdig) melden levert een overtreding op. En bij welke toezichthouder moet je het eigenlijk melden?

Maatregelen: niet elk incident of elke meldplicht leidt tot een recall! Maar welke maatregelen moet je dan wel nemen? En wanneer moet je wél overgaan tot een recall?

Recall: als een product bij de consument dient te worden teruggeroepen moeten in korte tijd veel beslissingen worden genomen. Wij geven hier Tips & Tricks: van de vorm van het persbericht tot het aansprakelijk stellen van de leverancier.



Een recall is een terugroepactie bij een consument.

Een withdrawal is een terughaalactie bij de handelskanalen.

Productveiligheid

Europese en nationale regels voor voedsel & warenveiligheid

Food

De belangrijkste regels voor voedselveiligheid staan in de Algemene Levensmiddelen Verordening ([Verordening 178/2002](#)). Maar daarnaast zijn er nog tientallen specifieke verordeningen en nationale warenwetbesluiten die uiteenlopende onderwerpen regelen. Van *novel foods* en MRL's voor residuen en contaminanten, van additieven en allergenen tot hygiënevoorschriften, houdbaarheidsdata en biologische claims.

De belangrijkste regel die overal in de Europese Unie (EU) geldt, is misschien wel dat bedrijven geen onveilige levensmiddelen in de handel mogen brengen. Daarvoor hebben zij ook een zorgplicht op basis van artikel 17 van Verordening 178/2002. Daarnaast moeten alle bedrijven die met voedsel omgaan, dat op een veilige en hygiënische manier doen. Daarmee voorkomen ze dat consumenten ziek worden. Met een zogenoemd HACCP-voedselveiligheidsplan brengt een bedrijf in kaart wat er mis kan gaan. En hoe het fouten kan voorkomen. Bijvoorbeeld door toe te zien op:

- persoonlijke hygiëne van medewerkers;
- hygiëne tijdens vervoer van grondstoffen (zoals schone melkcontainers);
- maatregelen tijdens behandeling of verwerking (bijvoorbeeld gebruik van schone machines die brood snijden);
- verpakking (wordt een product snel genoeg ingevroren);
- opslag in voldoende schone, donkere ruimtes.

Non-food

De regels van de Europese Unie inzake productveiligheid zijn vastgelegd in de algemene productveiligheids-richtlijn ([Richtlijn 2001/95/EC](#)), die is geïmplementeerd in nationale wet- en regelgeving. Ingevolge deze richtlijn moeten alle professionele partijen in de *supply chain* binnen het kader van hun respectievelijke activiteiten:

- alleen veilige producten op de markt brengen;
- consumenten informeren over de eventuele risico's die verbonden zijn aan de producten die zij leveren;
- ervoor zorgen dat producten op de markt getraceerd kunnen worden, zodat ze kunnen worden vernietigd.

Belangrijk is om te beseffen dat de basis in alle lidstaten van de Europese Unie gelijk is, de uitwerking van de richtlijn kan verschillen. Bijvoorbeeld omdat landen naast de Europese regels *strengere* regels toepassen of omdat er *aanvullende regels* bestaan voor onderwerpen die niet op Europees niveau zijn geregeld: zoals bijvoorbeeld het voedselcontactmateriaal *bamboe*.

Wat is (on)veilig?

Food

Levensmiddelen worden geacht onveilig te zijn, indien zij worden beschouwd als schadelijk voor de gezondheid of ongeschikt voor menselijke consumptie. Deze norm staat in artikel 14 lid 1 van Verordening 178/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving. Hierbij is het belangrijk dat het begrip ‘veilig’ breder is dan in het gewone spraakgebruik.

Bij de beoordeling of een levensmiddel **onveilig** is, worden de volgende punten in aanmerking genomen:

- de normale omstandigheden van het gebruik van het levensmiddel door de consument, waaronder ook in alle stadia van productie, verwerking en distributie, en
- de informatie die aan de consument wordt verstrekt, inclusief de informatie op het etiket, of andere informatie die algemeen voor consumenten beschikbaar is betreffende het vermijden van specifieke nadelige gezondheidseffecten van een bepaald levensmiddel of een categorie levensmiddelen.

Bij de beoordeling of een levensmiddel **schadelijk** voor de gezondheid is, worden de volgende punten in aanmerking genomen:

- niet alleen het vermoedelijke onmiddellijke en/of kortetermijn- en/of langetermijneffect dat het levensmiddel heeft op de gezondheid van iemand die het consumeert, maar ook het effect op diens nakomelingen;
- de vermoedelijke cumulatieve toxische effecten;
- de bijzondere fysieke gevoeligheden van een specifieke categorie consumenten ingeval het levensmiddel voor die categorie consumenten bestemd is.

Bij de beoordeling of een levensmiddel **ongeschikt** is voor menselijke consumptie, wordt gezien of een levensmiddel onaanvaardbaar is voor menselijke consumptie, gelet op het gebruik waarvoor het is bestemd, als gevolg van verontreiniging door vreemd materiaal of anderszins, of door verrotting, kwaliteitsverlies of bederf.

Daarnaast wijzen wij ook naar de algemene doelstelling van voedselinformatie op verpakkingen zoals verwoord in Verordening 1169/2011. Bij de verstrekking van voedselinformatie dient namelijk te worden gestreefd naar een hoog niveau van bescherming van de gezondheid en de belangen van de consumenten door de eindverbruikers door een basis te verschaffen voor het maken van goed doordachte keuzes en een veilig gebruik van levensmiddelen.



Non-food

Om volledig te kunnen voldoen aan deze regels als professionele partij in de *supply chain* van non-food producten, dient men ook hier te beseffen wat in feite een non-food product veilig maakt. In het kader van de productveiligheidsrichtlijn betekent een "veilig product" dat een product onder normale of redelijkerwijs te voorziene gebruiksomstandigheden, met inbegrip van duur en, waar toepasselijk, indienststellings-, installatie- en onderhoudseisen, geen risico oplevert of uitsluitend de minimale risico's die passen bij het gebruik van het product die geacht worden aanvaardbaar te zijn en in overeenstemming met een hoog niveau van bescherming voor de veiligheid en gezondheid van personen.

Voorts impliceert het bovenstaande dat professionele partijen ook moeten controleren of de veiligheidsinformatie is inbegrepen in of bij de producten en of die voldoet aan de taalvereisten die nationaal zijn vastgesteld. Let hierbij op dat alle noodzakelijke veiligheidsinformatie ook in de nationale talen moet zijn gesteld van de lidstaat waar het product op de markt wordt gebracht.

Reikwijdte: hoeveel product is onveilig?

Artikel 14 lid 6 van Verordening 178/2002 is daar heel duidelijk over: *“Wanneer een onveilig levensmiddel deel uitmaakt van een partij of zending van dezelfde klasse of omschrijving, wordt aangenomen dat alle levensmiddelen in die partij of zending onveilig zijn, tenzij een uitvoerig onderzoek geen aanwijzingen oplevert dat de rest van de partij of zending onveilig is.”* Dit laatste wordt in Nederland, noch door de NVWA, noch door Nederlandse rechters, makkelijk aangenomen leert de ervaring, maar het is zeker mogelijk. Als het aankomt op non-food producten, dient men verder te kijken; alle producten met dezelfde afwijking vallen dan binnen de reikwijdte van de te nemen maatregelen, waaronder de recall.

Let op: innovatieve producten

Een product wordt geacht veilig te zijn, indien het voldoet aan alle wettelijke veiligheidseisen krachtens Europees of nationaal recht. Maar wat indien er geen richtlijnen of EU-normen zijn die zien op dit product? Dan wordt de conformiteit van het product bepaald volgens andere referentiedocumenten zoals nationale normen, aanbevelingen van de Europese Commissie en praktijkregels. En natuurlijk of het onderaan de streep veilig is. Wij zien vooral bij innovatieve producten of producten die onder meerdere regels vallen problemen ontstaan. Denk aan mondkapjes: is het een medisch hulpmiddel of een textielproduct? Of CBD in levensmiddelen; is het dan een novel food? En hoe zit het met de Opiumwet?

Meldplicht

Meldplichten: bij non-compliance en dreigend gevaar.

De NVWA geeft op haar [website](#) aan dat bedrijven die mogelijk onveilige levensmiddelen in de handel hebben gebracht of in opslag hebben, dat moeten melden. Voor zowel food als non-food is de NVWA van oordeel dat *elke* afwijking dient te worden gemeld. De wet- en regelgeving laat echter een iets genuanceerder beeld van de meldplicht zien.

Food

Voor levensmiddelen is het namelijk belangrijk om vast te stellen of er sprake is van ‘slechts’ een non-compliance issue of van een mogelijk schadelijk product. Voor beide gevallen geldt een meldplicht op grond van artikel 19 van Verordening 178/2002, maar deze gaat op een ander moment in:

“Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen.[...]”

“Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteiten onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke gezondheid kan zijn. [...]”

Onze analyse van de wet- en regelgeving is dat er al een onverwijld meldingsplicht is op het moment dat er mogelijk sprake kan zijn van een *schadelijk* product. Bij andere afwijkingen ontstaat onzes inziens de meldplicht pas op het moment dat is vastgesteld dat het product niet-voldoet aan de voedselveiligheidsvoorschriften. Of het product wel of niet de directe controle van het bedrijf heeft verlaten, speelt een rol bij de te nemen maatregelen, niet bij de meldplicht. De NVWA geeft hiervoor als reden dat zij ook wil kunnen controleren wat er dan met een dergelijk product gebeurt en of de controlesystemen van het bedrijf goed functioneren.

NVWA: “Ondernemers die mogelijk onveilige levensmiddelen in de handel brengen of in opslag hebben, moeten dat bij ons melden.”

Non-Food

Bij non-food producten is de meldplicht iets simpeler. Op grond van artikel 21b Warenwet moet: *“De gene die waren, niet zijnde eet- of drinkwaren, voor zover die in de particuliere sfeer kunnen worden gebruikt, verhandelt of heeft verhandeld waarvan hij weet, of op grond van de hem ter beschikking staande gegevens beroepshalve behoort te weten, dat die waren een gevaar opleveren voor de veiligheid of gezondheid van de mens”* de autoriteiten daarvan op de hoogte stellen.

Wie moet melden?

Het is belangrijk dat alle partijen in keten van voedsel en waren – van producent tot verkoper – zich bewust zijn dat er op hen een meldplicht kan rusten als zij weten of behoren te weten dat een product onveilig is. Uiteraard kunnen daar onderling in de keten afspraken over worden gemaakt, maar uiteindelijk is het aan elk bedrijf op zich om te bepalen of zij (moeten) melden. Elk bedrijf kan ook zelfstandig een sanctie krijgen voor het niet (tijdig) melden.

Bij welke toezichthouder moet je melden?

Over het algemeen moeten voedselveiligheids- of productveiligheidsproblemen worden gemeld bij de NVWA, die belast is met het toezicht op de naleving van de regels. Let echter op dat soms (ook) een andere toezichthouder bevoegd is. Zo dient bij biologische levensmiddelen ook de Stichting SKAL op de hoogte worden gesteld als er bijvoorbeeld toch een verboden residu is aangetroffen. Maar soms is niet de NVWA bevoegd, maar het Agentschap Telecom – als het bijvoorbeeld gaat om producten die gebruik maken van Wifi-technologie.

Hoe moet je melden?

Food

Het melden van levensmiddelen vindt plaats via een formulier op de website van de NVWA (zie Handige Informatie voor link).

Non-Food

Het melden van non-foodproducten vindt plaats via de Product Safety Business Alert Gateway van de Europese Commissie (zie Handige Informatie voor link).

Let op: Custom bonded warehouse

Veel voedsel en waren komt van buiten de Europese Unie en wordt – alvorens te worden ingeklaard en in de handel te worden gebracht - opgeslagen in zogenoemde *custom bonded warehouses*. Veel bedrijven zijn in de veronderstelling dat daar de Europese en nationale voedsel- warenwetgeving niet geldt. Dit is echter genuanceerder en staat ook ter discussie. Naar onze mening zijn producten die zijn opgeslagen *met het oogmerk* om in de handel te worden gebracht al wel onderworpen aan Europese wet- en regelgeving. Alleen die producten waarvan nog niet duidelijk is of, en zo ja waar, ze in de handel worden gebracht zouden *nog* niet hoeven te voldoen aan de specifieke Europese regels die voor dat product gelden.

Maatregelen

Melden ≠ Recall !

Veel bedrijven denken nog steeds dat het doen van een melding zoals hiervoor omschreven automatisch leidt tot een recall. Niets is minder waar. Het constateren van een afwijking zorgt er wel voor dat maatregelen dienen te worden getroffen, maar welke dat zijn hangt af van de omstandigheden van het geval.

Food

Voor levensmiddelen is het namelijk belangrijk om vast te stellen of er sprake is van ‘slechts’ een non-compliance issue of van een mogelijk schadelijk product. De Verordening 178/2002 geeft 't volgende aan:

“Indien een exploitant van een levensmiddelenbedrijf van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een levensmiddel dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd heeft niet aan de voedselveiligheidsvoorschriften voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken levensmiddel uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf heeft verlaten, en de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de exploitant de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.”

“Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteiten onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem in de handel gebracht levensmiddel schadelijk voor de menselijke gezondheid kan zijn. Hij stelt de bevoegde autoriteiten in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's voor de eindgebruiker te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de nationale wetgeving en de juridische praktijk, met de bevoegde autoriteiten samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een levensmiddel kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen.”

Indien dus geen sprake is van een schadelijk product, dan hoeft men alleen een recall uit te voeren als andere maatregelen niet volstaan. Als het product ook de directe controle nog niet heeft verlaten, dan hoeft de levensmiddelenexploitant het natuurlijk ook niet uit de verkoopkanalen terug te halen.

Non-food

Bij non-food producten dient er een zogenaamde risicoanalyse te worden uitgevoerd om te bepalen welke maatregelen genomen moeten worden. De onderstaande categorieën worden gebruikt:

- Ernstig risico – vereist onmiddellijke actie.
- Gematigd risico – vereist enige actie.
- Laag risico – vereist gewoonlijk geen actie voor producten op de markt.

Welke maatregelen moet je nemen?

Als het aankomt op de maatregelen zelf moet je bij zowel food als non-food denken aan:

- Terughalen bij de consument
- Terugroepen bij verkoopkanalen en stopzetten verkoop
- Een publiekswaarschuwing aan de consument in landelijke media
- Een publiekswaarschuwing bij de specifieke verkoopkanalen
- Aanpassing productontwerp
- Aanpassing verpakking
- Verder onderzoek naar productportfolio

Daarbij moet niet worden vergeten dat het opsporen van de producten in de keten een belangrijk onderdeel is van de te nemen maatregelen.

In Nederland vereist de Nationale Voedsel-en Warenautoriteit dat een professionele partij in staat is binnen vier uur deze informatie "één stap vooruit en één stap achteruit" in de keten te verschaffen.

Wanneer moet je maatregelen nemen?

Een veelvoorkomende vraag is op welk moment een maatregel genomen dient te worden. Op het moment dat een consument of afnemer een klacht indient of pas op het moment dat een onafhankelijke deskundige de precieze oorzaak van het voedselveiligheidsprobleem heeft vastgesteld? Het antwoord is niet eenduidig te geven. Wel is duidelijk dat naarmate de verdenking van een veiligheidsissue concreter is, en het risico ernstiger (kans en aard) je sneller maatregelen zal moeten nemen. Daarbij dient een bedrijf niet alleen de louter juridische omstandigheden in de gaten te houden, maar ook de commerciële.

Let op: fulfilment centra en e-commerce

De regelgeving tot op heden focust eigenlijk op de spelers 'producent', 'importeur' en 'distributeur'. Dat wil echter niet zeggen dat exploitanten van meer innovatieve distributiekanaal, zoals webshops en fulfilment centers geen plichten zouden hebben in het kader van recalls. Vooral nog moet per specifieke regelgeving gekeken worden welke precieze verplichtingen een webshop, platform, fulfilment center of bijvoorbeeld maaltijdbezorger heeft.

Recall

Blijf 'in control'!

Natuurlijk hoop je dat het jouw bedrijf nooit overkomt, maar de realiteit is dat het steeds vaker voorkomt. Daarom is ons advies dat elk bedrijf dat te maken heeft met voedsel en waren beter voorbereid kan zijn door middel van draai- en handboeken, instructies voor de business en duidelijke afspraken met afnemers en leveranciers.

Op het moment dat duidelijk wordt dat een product mogelijk onveilig is, dienen er in korte tijd veel beslissingen te worden genomen. Onze belangrijkste tip voor bedrijven is om 'in control' te blijven en verantwoordelijkheid te nemen.

Dat houdt in dat je niet te makkelijk naar een andere partij in de keten moet wijzen en/of ervan moet uitgaan dat 'een ander wel alle maatregelen neemt en meldingen doet'. Tegelijkertijd houdt het ook in dat het belangrijk is volledige medewerking te bieden aan een recall.

Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de nationale wetgeving en de juridische praktijk, met de bevoegde autoriteiten samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een levensmiddel kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen



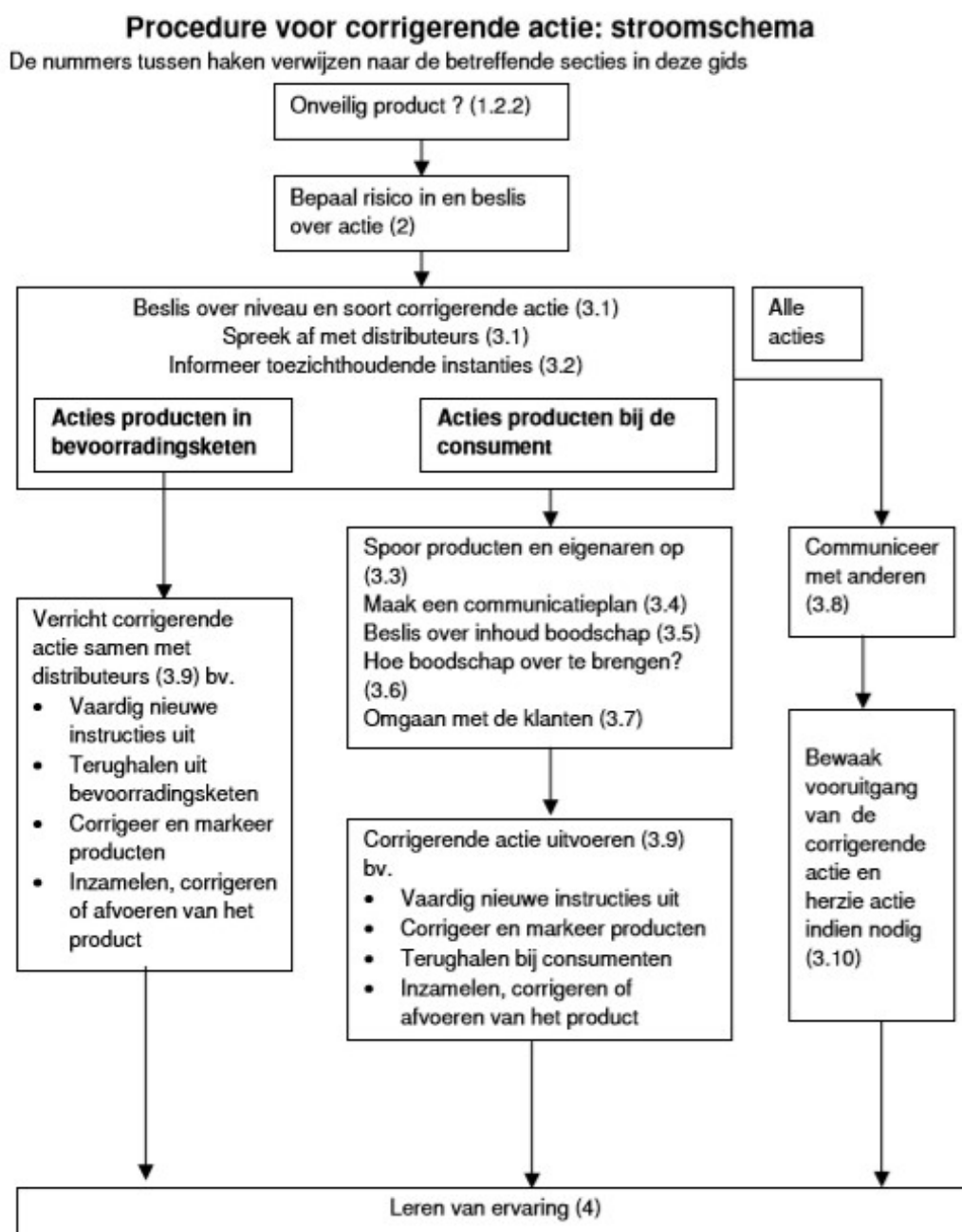
Eerste hulp bij recall

Welke vragen moet je je zelf stellen en met welke onderwerpen moet je rekening houden:

1. Is er wel een afwijking?
2. Is er sprake van een veiligheids- of kwaliteitsissue?
3. Is er sprake van een mogelijk schadelijk product?
4. Om hoeveel product gaat het?
5. Waar is het product nu?
6. Moet of wil ik de afwijking melden aan de toezichthouder?
7. Moet of wil ik de afwijking melden aan de leverancier of afnemer?
8. Moet of wil ik de afwijking melden aan de verzekeraar?
9. Moet of wil ik bepaalde maatregelen nemen?
10. Hoe ga ik het product terughalen?
11. Wat ga ik met het teruggehaalde product daarna doen?
12. Wat ga ik doen om risico's in de toekomst te voorkomen?
13. Kan ik iemand aansprakelijk stellen voor mijn schade?
14. Kan ik een boete verwachten voor de overtreding?
15. Kan ik de toezichthouder op de stoep verwachten voor een inspectie?

Hoe gaat de recall in de praktijk?

Een goed naslagdocument voor recalls is de Gids voor corrigerende acties, inclusief terughalen van producten op de website Europese Unie (zie Handige Informatie). Daarin is het onderstaande schema opgenomen:



Hoe ziet een recall-bericht eruit?

De NVWA heeft op haar website een goed overzicht van de informatie die een veiligheidswaarschuwing dient te omvatten:

- Zet bovenaan de tekst: BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWING.
- Het product waar het om gaat met een duidelijke foto (jpg of png, minimale resolutie 500x500).
- Wat er mis is met het product en de mogelijke gevolgen.
- De naam van de producent en waar het product verkocht is.
- Wanneer het product verkocht is (of houdbaarheidsdatum).
- De productcode en het logo van de producent.
- Uw contactgegevens (voor meer informatie).
- Retourinformatie. Zoals hoe de koper het product terug kan brengen of sturen. En op welke wijze de koper zijn geld terug kan krijgen.



Let op: verhouding met afnemers en leveranciers en verzekeraars

Een recall heeft vaak vergaande gevolgen voor partijen die in de betreffende keten betrokken zijn. Partijen zullen elkaar veelal aansprakelijk willen stellen voor de schade die zij hebben geleden of hun schade willen verhalen op hun recall-verzekeraar. Wij zien hier echter veel praktische problemen ontstaan:

- Solvabiliteit wederpartij.
- (Dure) buitenlandse arbitrageclausules in contracten tussen (internationale) partijen.
- Twijfel over noodzaak maatregelen achteraf.
- Problemen met het wederinvoeren in de EU van teruggeroepen producten.

Handige informatie

Regelgeving Food

- https://ec.europa.eu/food/safety/general_food_law_en
- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/themas/eten-drinken-roken>

Regelgeving Non-Food

- https://ec.europa.eu/info/business-economy-euro/product-safety-and-requirements/product-safety/product-safety-rules_en
- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/themas/consumentenartikelen-non-food>

Melden Food

- https://formdesk.minInv.nl/industrie/GFL-formulier_v5_nl
- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen/documenten/consument/eten-drinken-roken/melden/onveilige-levensmiddelen/meldwijzer-nvwa-onveilige-levensmiddelen>

Melden Non-Food

- https://ec.europa.eu/consumers/consumers_safety/safety_products/rapex/alerts/?event=main.listNotifications&lng=en
- <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-producten-non-food>

Maatregelen Food

- https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf
- <https://www.nvwa.nl/over-de-nvwa/hoe-de-nvwa-werkt/onveilige-producten-van-melden-tot-waarschuwen>

Maatregelen Non-Food

- https://ec.europa.eu/consumers/archive/cons_safe/action_guide_en.pdf
- <https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/consumentenartikelen/non-food/overige-non-food/veilig-voedsel-en-non-food-producten/veilig-voedsel-en-non-food-producten.pdf>

Onze belangrijkste tips voor elke recall

1. Voorkomen is beter dan genezen!
2. Ken je rechten én plichten.
3. Weet wie moet melden, bij welke toezichthouder en wanneer.
4. Zorg voor een draaiboek.
5. Zorg voor een goed dekkende verzekering.



Wat kan Van Traa voor u betekenen?

- Advisering over product-compliance met Europese en nationale voedsel- en productregelgeving, in het bijzonder over innovatieve technologie en *novel foods*, maar ook op het gebied van MRL's, contaminanten en residuen, labelling, additieven en (gezondheids)claims.
- Informatie over registraties, erkenningen, certificaten en CE-markeringen. In het bijzonder kan Van Traa een bijzondere expertise als het aankomt op biologische levensmiddelen en procedures bij Skal.
- Voorbereiding op, en assistentie bij, inspecties en invallen.
- Rechtsbijstand bij juridische procedures tegen opgelegde maatregelen van de NVWA, St. Skal en andere toezichthouders, zoals waarschuwingen, sancties en claims.
- Assistentie bij claims van / op leveranciers, afnemers, (recall)verzekeraars, vervoerders, en consumenten.
- Review van algemene (transport- en leverings)voorwaarden en contracten.
- Hulp bij het opzetten en inregelen van 'authorised representatives'.
- Multidisciplinaire recall-desk. 24/7 bereikbaar op 06 – 20 21 05 66.

Wij kunnen uiteraard ook cursussen op maat, webinars, draai- en handboeken en instructiebladen verzorgen.

Contactgegevens



Silvia Gawronski

Advocaat, Associate partner

Gawronski@vantraa.nl

Tel. +31 10 2245 506

Mob. +31 6 2021 0566

A wide-angle photograph of the Rotterdam skyline at sunset. The sky is a mix of orange, yellow, and grey. In the foreground, a white boat is on the water. The background features several modern buildings, including the red, cable-stayed Erasmus Bridge on the left and the tall, dark 'De Delftse Poort' building on the right. A large, curved, white building is visible in the middle ground.

Van Traa Advocaten N.V.

Minervahuis II
Meent 94
3011 JP Rotterdam

Tel. +31 10 413 7000
www.vantraa.nl