

	Tracering en recalltest	Code: GB.F9.0
		Revisie: 4
		Versiedatum: 20-01-2025

Datum:		Tijdstip melding:	
Door wie gemeld:	Contactgegevens:		
Melding middels:	☐ mondeling ☐ telefoon ☐ mail		
Naam ontvanger melding:			
Tijdstip inzet test:			
Tijdstip einde verzamelen gegevens:			
Tijdstip afronden test:			
Hoe lang heeft deze test geduurd:			
Dag / Tijdstip evaluatie:			
Verslag opgetekend door:			
Is een recall noodzakelijk en waarom NVWA meldwijzer gevolgd <i>DNV ingelicht</i> <i>Zie werkwijze GB.P10.0</i>	☐ Ja ☐ nee Beschrijf reden: ☐ Ja ☐ nee ☐ Ja ☐ nee		
- Er wordt een verslag gemaakt waarin het volgende is opgenomen: - Een uitwerking van de geteste situaties. Welke partijen zijn er betrokken en met wie moet er contact worden opgenomen? Zijn de contactgegevens aanwezig en in orde? - Afhankelijk van de soort klacht (bijv. folie van cups laat los) moet ook een hoeveelheidscontrole / massabalans van de betrokken levensmiddelengrondstoffen en eindproducten worden uitgevoerd. N.a.v. de soort klacht wordt bepaald van welk onderdeel (bijv. verpakking [cups, zak, folie, incl. gedrukte verpakkingen en etiketten met voedselveiligheids- en wettelijke informatie] en/of grondstof, e.d.) er een volledige hoeveelheidscontrole / massabalans tijdens de traceerbaarheidstest uitgevoerd moet worden. Leg ook vast waarom besloten is dat er van dat betreffende onderdeel een hoeveelheidscontrole/ massabalans uitgevoerd moet worden. - Hoe lang duurde de test? - Evaluatie: wat ging er goed en wat kan er beter? - De testresultaten worden besproken in het werkoverleg.			

Test

De volgende situaties worden getest:

1. Er is een afnemer die aangeeft dat er iets mis is met product uit een levering.

Beschrijf de afwijking en welk product het betreft.

- Kijk of registratie van verhitting en afkoeling zijn op te vragen uit het systeem van Selo en zijn daarin afwijkingen te zien?
- Is opstartregistratie uitgevoerd, zijn er afwijkingen in het geconstateerde terug te vinden.

Afhankelijk van de soort klacht van de afnemer moeten onderstaande gegevens verzameld worden (denk hierbij ook aan de hoeveelheidscontrole / massabalans van het betreffende onderdeel wat van belang is bij de klacht):

- Welke levering verpakkingen zijn gebruikt (batchcode's)?
- Welke levensmiddelen grondstoffen zijn gebruikt? Is er nog voorraad van? Is betreffende grondstof nog voor andere producten gebruikt en indien ja, welke?
- Zijn er ook andere afnemers welke van dezelfde productierun / grondstoffen / verpakkingen hebben ontvangen?
Zo ja, controleer de contactgegevens

2. Een leverancier van zakken of cups of folie geeft aan dat er iets mis is met een bepaalde levering

Beschrijf welke verpakking met welke aanleveringscode

- Hoeveel cups / folie / zakken / etiketten (incl. gedrukte verpakkingen en etiketten met voedselveiligheids- en wettelijke informatie) zijn hiervan gebruikt in productie en voor welke productie(s)?
- Is er nog voorraad van de betreffende cups / zakken / folie / etiketten? (hoeveelheidscontrole / massabalans)
- Staat er nog voorraad van betreffende producties met verpakking waar wat mis mee is?
- Aan wie zijn betreffende producties met verpakking waar wat mis mee is uitgeleverd?
- Zijn contactgegevens voorhanden van afnemers van deze partij?

3. Je ontdekt glasbreuk of andere schade die een gevaar op kan leveren voor de voedselveiligheid van je product.

Beschrijf wat je gaat doen? Wat is de werkwijze.

- Zijn blokkades noodzakelijk zo ja, is alles terug te traceren?