

	Incident, Recall en traceerbaarheid	Code: GB.P10.0
		Revisie: 6
		Versiedatum: 10-04-2024

1. Omschrijving

In deze procedure wordt omschreven wat bij Greenblend beschouwd wordt als een incident en hoe er mee wordt omgegaan, hoe de recall is geregeld en hoe de traceerbaarheid van het product is opgezet.

Wanneer de voedselveiligheid bedreigd wordt, kan de directeur besluiten een of meerdere partijen terug te halen (recall).

Incident

Een incident is een gebeurtenis die tot gevolg heeft dat het product mogelijk onveilig, onwettig of afwijkend is. Dus, indien bij de voorbereiding, gedurende de uitvoering of na afloop van de bedrijfsprocessen afwijkingen worden geconstateerd, zoals:

- Storing in de essentiële voorzieningen zoals water, energie, transport, koelprocessen, beschikbaarheid van personeel en communicatie
- Gebeurtenissen zoals brand , overstromingen en andere natuurrampen
- Moedwillige besmetting , sabotage , terrorisme, vandalisme
- Productcontaminatie die erop zou kunnen duiden dat een product onveilig of illegaal is
- Het falen van, of aanvallen tegen, digitale beveiliging
- Glasbreuk
- Defecten aan apparatuur
- Producten die niet voldoen aan de gestelde eisen

2. Referenties

- [GB.B1.0 BRC Matrix](#)
- [GB.R4.3 Risico analyse](#)
- [GB.F1.0 Leverancierslijst](#)
- [GB.F4.0 Afkeur formulier](#)
- [GB.P6.0 Klachten en afwijkingen](#)
- [GB.P10.0 Incident, Recall en traceerbaarheid bijlage 1 meldingsformulier NVWA](#)
- [GB.P10.0 Incident, Recall en traceerbaarheid bijlage 2 meldingsformulier DNV](#)
- [GB.P13.0 Traceerbaarheid](#)
- [GB.O6.0 HACCP team](#)
- [GB.BIJ2.0 VWA Meldwijzer onveilige Levensmiddelen](#)
- [GB.F5.0 Klachten](#)
- [GB.F9.0 Tracering / recalltest](#)
- [GP I40 Basis instructie food defence / security](#)
- [GB.R4.3.1 Grondstoffen Risicoanalyse](#)

3. Formulieren en registraties

- [GB.F5.0 -Klachten](#)

4. Verantwoordelijkheden

- Manager Greenblend/ *Assistent Manager* (i.s.m. afdeling kwaliteitszorg):
 - Registratie van de klachten/recall
 - Vervolg acties recall
 - Communicatie met Directie
 - Opvolging corrigerende maatregelen n.a.v. evaluatie
 - Verbetermaatregel communiceren met medewerkers
 - Identificatie recall en jaarlijkse training fictieve recall
 - timing van voornaamste activiteiten registreren
 - oorzaakanalyse m.b.t. GB.P18.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen uitvoeren om continue verbetering te implementeren en om herhaling te voorkomen

- Directie:
 - Werkoverleg
 - Bepaling incident
 - Communicatie met medewerkers over maatregelen als gevolg van recall
 - communicatie met derden (klanten, instanties, etc.)
- HACCP-team:
 - verzamelen informatie
 - ondersteunen en communicatie directie / manager Greenblend / procesoperator
 - timing van voornaamste activiteiten registreren
 - oorzaakanalyse m.b.v. GB.P18.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen uitvoeren om continue verbetering te implementeren en om herhaling te voorkomen

5. Beschrijving van de procedure Incident-recall en Traceerbaarheid

De incident, recall- en traceerbaarheidsprocedure moet voldoen aan de Nederlandse wetgevingseisen die daaraan gesteld worden en aan het beoogd gebruik. Indien van toepassing moet de incident, recall- en traceerbaarheidsprocedure ook voldoen aan de wettelijke eisen in het land van verkoop of geoogd gebruik. Hiervoor is Greenblend afhankelijk van de verkoopmaatschappij Food Fellows / Harvest House. Zij moeten Greenblend informeren over afwijkende incident, recall- en traceerbaarheidseisen in het land van verkoop of beoogd gebruik (anders dan volgens de Nederlandse wetgeving / beoogd gebruik voor de Nederlandse markt).

5.1. Bepaling van incident

- Een incident is een gebeurtenis die de voedselveiligheid van het eindproduct in gevaar brengt. Met behulp van [GB.R4.3 -Risico analyse](#) is een richtlijn opgesteld voor medewerkers en deze is opgenomen in het bedrijfsreglement.
- Wanneer een klacht binnenkomt wat een incident zou kunnen zijn, neemt manager altijd direct contact op met Directie. Directie bepaald of klacht een incident is. Wanneer er sprake is van een incident, bepaald directie de te nemen maatregelen. Registratie hiervan en verder afhandeling vindt plaats zoals opgenomen in de [GB.P6.0- Klachten](#) en [afwijkingen](#)

5.2 Traceerbaarheid

In het productie registratie formulieren worden alle leveringen van grondstoffen en verpakkingsmaterialen geregistreerd. Iedere pallet gereed product wordt voorzien van een sticker waarop houdbaarheidsdatum is vermeld. Deze datum verwijst naar een productiedatum.

5.2.1 Traceren van gereed product tot aan de gebruikte grondstoffen

Door middel van het opzoeken van de productiedatum en de daarbij behorende productieformulieren kan men checken welke partij grondstoffen en welke partij verpakkingsmaterialen er gebruikt is voor de productie van het product. Leveranciers kunnen dan gewenste info geven met betrekking tot deze grondstoffen.

5.2.2 Traceren van geleverde grondstoffen tot aan het gereed product

Door middel van het opzoeken van de productiedatum en de daarbij behorende productieformulieren kan men checken welke partij grondstoffen en welke partij verpakkingsmaterialen er gebruikt is voor de productie van het product. Productie kan dan betreffende afnemers informeren of product van desbetreffende partij is afgenomen.

5.3 Uitvoeren recall

- Wanneer product uit de keten gehaald moet worden wordt via de orderlijst bepaald waar er nog meer product van dezelfde partij aanwezig is. Acties die noodzakelijk zijn voor de recall (waarschuwen klant, regelen transport) wordt door Directie uitgevoerd. Afhandeling van de recall wordt geregistreerd op het Klachtenformulier [GB.F5.0-Klachten](#).
- Product dat door recall weer bij Greenblend terechtkomt wordt gescheiden opgeslagen van goede producten en duidelijk als zodanig geïdentificeerd door middel van aanplakbiljet [GB.F4.0-formulier](#)

[Afkeur](#). Directie bepaald wat er mee dient te gebeuren (vernietiging / verder onderzoek). Medewerkers worden door Directie op de hoogte gebracht.

5.4 Recall & traceerbaarheidstest

- Minimaal 2 maal per jaar wordt er een recall & traceerbaarheidstest uitgevoerd
De volgende situaties worden getest:
 1. Er is een afnemer die aangeeft dat er iets mis is met product uit een levering.
 2. Een leverancier van zakken of cups of folie geeft aan dat er iets mis is met een bepaalde levering
 3. Je ontdekt glasbreuk of andere schade die een gevaar op kan leveren voor de voedselveiligheid van je product.
- Er wordt een verslag gemaakt waarin het volgende is opgenomen:
 1. 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?
 2. Afhankelijk van de soort klacht (bijv. folie van cups laat los) moet ook een hoeveelheidscontrole / massabalans van de betrokken levensmiddelen grondstoffen 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).
 3. Hoe lang duurde de test?
 4. Evaluatie: wat ging er goed en wat kan er beter?
 5. Registreer deze recall test op GB.F9.0 -Tracering / recalltest
- De testresultaten worden besproken in het werkoverleg.

6. Instructie recall

Deze bijlage is een leidraad voor de te volgen mogelijkheden m.b.t. een recall.

1 – Meldt een incident direct aan de directeur

	Jordan Kommer	☎ 06-55748497
Vervanger	Manager Greenblend	☎ 06-13225408

2 – De directeur roept het HACCP team (= ook recall team) [GB.O6.0-HACCP team](#) bij elkaar om alle informatie op tafel te krijgen. De directeur beoordeeld de situatie en beslist of en welke partijen er risico (risico = kans x ernst) lopen. Van de partijen die risico lopen worden binnen 4 uur alle gegevens beschikbaar gesteld aan de betrokken partijen (bijv. verkooporganisaties, klanten, betrokken overheidsinstanties, etc.).

3 – Partijen die risico lopen, worden duidelijk gemarkeerd.

4 – De directeur (indien van toepassing in overleg met NVWA) beslist over de te nemen maatregelen (vernietigen, overpakken, etc.) en hij is verantwoordelijk voor een juiste afhandeling.

5 – Een recall wordt geregistreerd op [GB.F5.0 -Klachten](#)

Melden en terughalen: levensmiddelen

De procedure voor het terughalen (recall) van product is afhankelijk van de aard van het probleem. De aanpak voor schadelijke levensmiddelen kent andere prioriteiten dan de aanpak van ongeschikte producten. In beide gevallen moet het bedrijf het probleem bij de NVWA en DNV melden. Alleen het moment waarop is afhankelijk van de ernst van het probleem. De [Meldwijzer](#) is een hulpmiddel bij het beoordelen of u het probleem wel of niet moet melden.

Greenblend moet ook Harvest House / Food Fellows informeren, aangezien Greenblend voor Harvest House/ Food Fellows produceert en zij brengen het product op de markt.

	Incident, Recall en traceerbaarheid	Code: GB.P10.0
		Revisie: 6
		Versiedatum: 10-04-2024

De NVWA onderzoekt de meldingen van onveilige levensmiddelen. Ondernemers die mogelijk onveilige levensmiddelen in de handel brengen of in opslag hebben moeten dat melden bij de NVWA. In elk land van de EU geldt een soortgelijke regel. De NVWA bekijkt samen met het bedrijf hoe groot het risico is en wat er het best aan gedaan kan worden. Dit kan er toe leiden dat er een terughaalactie gestart wordt.

Onterecht niet melden beschouwt de NVWA als een overtreding.

Binnen de voedselveiligheidsnorm BRC bent u verplicht een serieus voedselveiligheids-, authenticiteits- of wettelijk incident (bijv. een wettelijk bevelschrift) of terughaalactie / recall (terugroeping) in verband met voedselveiligheid van een product binnen 3 werkdagen bij uw certificerende instantie te melden. Zodat de certificerende instantie kan verifiëren of de juiste corrigerende maatregelen genomen zijn.

Melden en traceren van schadelijke producten

Constateert u dat u een schadelijk product heeft verhandeld of in opslag heeft, start dan direct de traceringsprocedure. Dat wil zeggen:

Gezondheidsgevaar ? Direct publiek waarschuwen!

Kan het probleem ernstige gevolgen voor de consument (ziekte, verwondingen of sterfgevallen) opleveren? Dan moet u de consument **direct** waarschuwen door middel van een publiekswaarschuwing die aan de daarvoor gestelde richtlijnen voldoet. Hiervoor moet Greenpack **direct** de verkoopmaatschappij Harvest House / Food Fellows informeren. Harvest House / Food Fellows is verantwoordelijk om direct de consument te waarschuwen, indien er al product op de markt gebracht is. De richtlijnen die de NVWA opgesteld heeft voor een publiekswaarschuwing zijn te vinden op de website van de NVWA.

Gebeurt dit niet naar behoren, dan kan de Minister van VWS, het bedrijf tot een publiekswaarschuwing verplichten.

1. Melden bij de NVWA

Instructies zie GB.P10.0-Incident, Recall en traceerbaarheid bijlage 1 meldingsformulier NVWA

2. Melden bij de DNV

Instructies zie GB.P10.0-Incident, Recall en traceerbaarheid bijlage 2 meldingsformulier DNV

3. Gegevens verzamelen

Ga na aan welke bedrijven de onveilige producten (mogelijk) geleverd zijn en stel (indien relevant) vast wie de leverancier van de onveilige grondstof of het onveilige product is. Ga ook na of en hoeveel van de onveilige producten nog bij Greenblend aanwezig is en blokkeer dit voorlopig om te voorkomen dat dit alsnog uitgeleverd wordt.

Vul deze informatie indien mogelijk aan met gegevens over de hoeveelheid, productcodes en de datum van levering en de datum van ontvangst. Breng de NVWA binnen vier uur na de melding op de hoogte van deze gegevens. Breng ook direct Harvest House / Food Fellows op de hoogte van de onveilige producten.

4. Terughalen bij afnemers en informeren van toeleveranciers

Informeer de toeleverancier van het onveilige product over het probleem. De toeleverancier moet vervolgens binnen vier uur in kaart brengen wie zijn toeleveranciers zijn. De keten bestaat in de praktijk uit maximaal vijf schakels. Op die manier is binnen 24 uur bekend waar het onveilige product zich in de keten bevindt. De toeleverancier informeert ook de andere afnemers van zijn onveilige product en verstrekt deze gegevens aan de NVWA.