

**Руководство по отслеживанию,
изъятию и отзыву
пищевых продуктов в пищевой
промышленности Великобритании**

Март 2019 г.

По вопросам, связанным с этим руководством, в том числе если вам требуется информация в альтернативном формате, например в аудио, крупном шрифте или шрифте Брайля, обращайтесь:

Для Шотландии:

Электронная почта: incidents@fss.scot

Тел.: 01224 285 138

Для Англии, Уэльса и

Северной Ирландии:

электронная почта:

foodincidents@food.gov.uk

Тел: 020 7276 8448

РЕЗЮМЕ

Целевая аудитория	Операторы продовольственного бизнеса (ОПБ) Органы по надзору за соблюдением законов о пищевых продуктах Великобритании
На какие страны Великобритании это распространяется?	Англия, Уэльс, Шотландия и Северная Ирландия
Цель	Целью данного руководства является помощь ОПБ в соблюдении пищевого законодательства и предоставление рекомендаций по ролям, обязанностям и действиям, которые необходимо предпринять во время изъятия и отзыва пищевых продуктов.
Легальное положение:	Это руководство устанавливает юридические требования Регламента (ЕС) № 178/2002 и связанного с ним законодательства о пищевых продуктах. Руководство также включает в себя рекомендации по передовой практике.
Ключевые слова	Закон о пищевых продуктах Изъятие продуктов питания Отзыв продуктов питания Безопасность пищевых продуктов. Прослеживаемость
Дата рассмотрения	Март 2020 г.

Это руководство соответствует Правительственному кодексу практики по руководству. Если вы считаете, что это руководство по какой-либо причине нарушает Кодекс, сообщите нам об этом по электронной почте betterregulation@food.gov.uk. Если у вас есть какие-либо комментарии к самому руководству, позвоните нам, используя контактный номер на странице 2.

Редакция №	Дата проверки	Цель редакции и номер абзаца	Отредактировано

Содержание

Лист регистраций изменений

Вступление

Целевая аудитория

Цель и объем руководства

Правовой статус руководства

Выход из ЕС

Определения

Прослеживаемость

Ключевые шаги в разработке систем отслеживания пищевых продуктов

Принятие решения об изъятии или отзыве продуктов питания

Выполнение оценки риска

Планирование изъятия/отзыва продуктов питания

Инициирование и управление изъятием/отзывом продуктов питания

Сбор информации

Уведомление о процедурах

Мониторинг процесса изъятия/отзыва продуктов питания

Обращение с небезопасными продуктами питания

Роли и обязанности лиц, участвующих в изъятии / отзыве

ОПБ, иницирующие изъятие / отзыв продуктов питания

Коммерческие организации, не занимающиеся розничной торговлей, получают уведомление об изъятии / отзыве продуктов питания

Розничные ОПБ, получающие уведомление об изъятии / отзыве продуктов питания (в том числе предприятия общественного питания, продающие расфасованные продукты)

Поставщики общественного питания, получившие об изъятии продуктов питания

Органы исполнительной власти

Первичные и местные органы власти (если применимо)

Центральные компетентные органы (FSA и FSS)

Организации поддержки потребителей, аллергиков и пациентов

Приложение А: Члены Руководящей и Рабочей группы по отзыву продуктов питания

Приложение В: Определения

Приложение С: Особые требования к прослеживаемости пищевых продуктов

Приложение D: Пример рассмотрения оценки микробиологического риска

Приложение Е: Планирование изъятия / отзыва продуктов питания

Приложение Е (i): Пример шаблона контактов

Приложение E (ii): Пример журнала ключевых решений по инцидентам с пищевыми продуктами

Приложение F: Пример шаблона для уведомления исполнительного органа

Приложение G: Связь между предприятиями по вопросам изъятия и отзыва пищевых продуктов для обеспечения безопасности пищевых продуктов по всей цепочке поставок.

Приложение H: Основные принципы и шаблон передовой практики для точных и эффективных уведомлений об отзыве потребителей

Приложение I: Предпосылки для анализа первопричин

Вступление

1 Это руководство было разработано Агентством пищевых стандартов (FSA) совместно с Food Standards Scotland (FSS) в сотрудничестве с членами рабочих групп и руководящая группа управления, созданная в рамках британского проекта, с целью:

- разработать всеобъемлющее руководство для Великобритании, чтобы прояснить роли, обязанности и ожидания ключевых игроков, участвующих в изъятии и отзыве продуктов питания в Великобритании.
- повысить доступность и согласованность информации об отзыве продуктов питания, адресованной потребителям.
- улучшить деловое общение об отзыве и изъятии продуктов питания, а также
- разработать руководство по процедурам анализа первопричин (RCA), которые будут использоваться промышленностью в случае изъятия и отзыва пищевых продуктов.

2 Он заменяет Руководящие указания FSA для операторов пищевой промышленности по безопасности пищевых продуктов, отслеживаемости, изъятия и отзыва продукции, выпущенные в 2007 году¹.

3 В состав проектной группы входили представители пищевой промышленности, торговых организаций, организаций по поддержке потребителей, аллергиков и пациентов, а также правоохранительных органов (см. Приложение А для членства).

4 ОПБ несут ответственность за безопасность пищевых продуктов, которые они производят, распространяют, хранят или продают, в частности, ОПБ должны:

- не размещать на рынке небезопасные продукты.
- соблюдать пищевое законодательство при производстве, распределении, хранении и продаже продуктов питания.
- иметь возможность отслеживать поставщиков своих продуктов питания и бизнес-клиентов, которым они поставляли продукты питания (т. е. один шаг назад и один шаг вперед) и
- убирать с рынка небезопасные продукты питания в случае возникновения инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов.

5 Таким образом, для выполнения этих требований в рамках своей Системы управления безопасностью пищевых продуктов ОПБ должны иметь адекватные системы отслеживания и изъятия / отзыва пищевых продуктов. ОПБ могут пожелать обратиться за советом к правоохранительному органу, в котором они зарегистрированы или утверждены, и / или к своему органу для уверенности в том, что любая система, разработанная для этой цели, является подходящей и совместимой.

Целевая аудитория

6 Целевая аудитория данного руководства - ОПБ и органы по обеспечению безопасности пищевых продуктов Великобритании, как указано в определениях.

Цель и объем руководства

7 Цель данного руководства - оказать поддержку ОПБ и органам по обеспечению безопасности пищевых продуктов Великобритании в создании и внедрении эффективных систем изъятия/отзыва продуктов питания для реагирования на инциденты, связанные с безопасностью пищевых продуктов. Руководство распространяется на все ОПБ и направлено на разъяснение и, при необходимости, стандартизацию процедур выявления и удаления с рынка небезопасных продуктов питания.

8 В руководстве излагаются требования пищевого законодательства и разъясняются роли, обязанности и ожидания основных заинтересованных сторон, участвующих в изъятии / отзыве небезопасных пищевых продуктов в Великобритании.

9 Руководство устанавливает требования в отношении инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов, в соответствии с Регламентом (ЕС) № 178/2002. Он не включает корма для животных (включая корм для домашних животных). Тем не менее, ОПБ могут пожелать принять принципы, изложенные в данном руководстве, при рассмотрении инцидентов, связанных с пищевыми продуктами, не отвечающими требованиям безопасности (несоответствиями), материалами, контактирующими с пищевыми продуктами, или кормами для животных (в том числе кормами для домашних животных).

Правовой статус руководства

10 Это руководство было подготовлено для объяснения юридических требований Регламента (ЕС) № 178/2002² в отношении прослеживаемости, изъятия и отзыва пищевых продуктов, а также способов достижения соответствия. Также было включено руководство по передовой практике. Закон не требует от вас следовать рекомендациям по передовому опыту.

11 Руководство представлено в формате, позволяющем предприятиям учитывать свои процессы и соответствие их текущих или предлагаемых договоренностей законам о пищевых продуктах. Он оформлен в следующем формате:

- Закон» - цитирует соответствующие конкретные юридические требования. Подробно в начале соответствующего раздела.

- «Как соблюдать закон» - в нем изложены рекомендации FSA и FSS о том, как соблюдать закон. Компании могут использовать другой подход для обеспечения соблюдения закона, но желательно заранее обсудить любой альтернативный подход с правоохранительными органами.

- «Лучшие практики» - здесь приводятся примеры передовых практик, которые компании могут захотеть внедрить. Закон не требует, чтобы компании следовали передовой практике. Все рекомендации по передовой практике выделены в рамки с заголовком «Лучшие практики»:

Лучшая практика

Все рекомендации по передовой практике четко определены в этом документе с помощью этого стиля формата.

12 Это руководство следует рассматривать вместе с Регламентом (ЕС) № 178/2002, Законом о безопасности пищевых продуктов 1990З, соответствующим внутренним законодательством о пищевых продуктах, Правилами ЕС по гигиене пищевых продуктов, внутренними правилами гигиены пищевых продуктов и другими конкретными законодательными актами и руководящими указаниями, касающимися прослеживаемости пищевых продуктов и безопасности.

13 Руководство по юридическим требованиям, содержащееся в этом документе, не может охватывать все ситуации, и ОПБ может потребоваться обратиться к соответствующему законодательству, чтобы увидеть, как оно применяется в тех или иных обстоятельствах. ОПБ с конкретными вопросами могут получить совет от своих правоохранительных органов или обратиться за консультацией к юристу.

Выход из ЕС

14 Ссылки в данном руководстве на законодательство ЕС следует при необходимости рассматривать как ссылки на оставшиеся в силе законы ЕС с поправками, внесенными в соответствии с Законом о Европейском союзе (выход) 2018 г.

15 Рекомендации относительно того, как этот Закон влияет на законодательство ЕС, выходит за рамки данной публикации. Кооперативным организациям и правоохранительным органам настоятельно рекомендуется обращаться за независимой юридической консультацией по поводу своих прав и обязанностей в связи с Законом и выходом из ЕС в целом.

Определения

16 Список определений ключевых терминов, используемых в данном руководстве, приведен в Приложении В.

Прослеживаемость

Закон

Законодательные требования:
статья 18
Регламента
(ЕС) №
178/2002.

Прослеживаемость пищевых продуктов,... животных, используемых для производства пищевых продуктов, и любых других веществ, предназначенных или ожидаемых для включения в пищевые продукты... должна быть установлена на всех этапах производства, обработки и распределения.

Пищевые продукты... субъекты хозяйственной деятельности должны иметь возможность идентифицировать любое лицо, от которого им были предоставлены продукты питания,... животные, производящие пищевые продукты, или любое вещество, предназначенное или ожидаемое для включения в пищевой продукт ... В конце концов, такие операторы должны иметь системы и процедуры, позволяющие предоставлять эту информацию компетентным органам по запросу.

Предприятия пищевой промышленности... должны иметь системы и процедуры для идентификации других предприятий, которым была поставлена их продукция. Эта информация предоставляется компетентным органам по запросу.

Пищевые продукты... которые размещаются на рынке или могут быть размещены на рынке в Сообществе, должны быть надлежащим образом маркированы или идентифицированы для облегчения их отслеживания с помощью соответствующей документации или информации в соответствии с соответствующими требованиями более конкретных положений.

Как соблюдать закон

17 Каждый сегмент цепочки поставок должен иметь возможность отслеживать все продукты питания, полученные и поставленные ими (один шаг назад и один шаг вперед). Это будет включать в себя возможность отслеживать, при необходимости, ингредиенты, используемые для производства готовой продукции.

18 Что касается пищевого законодательства, то розничные продавцы продуктами питания, в том числе предприятия общественного питания, не обязаны хранить информацию об отслеживании продаж конечному потребителю (поскольку потребители не являются предприятиями пищевой промышленности). Если розничный продавец знает, что он поставляет напрямую другому пищевому предприятию, например предприятию общественного питания, необходимо соблюдать требования по прослеживаемости.

19 Деловые действия, необходимые для соблюдения закона, будут зависеть от индивидуальной деловой активности и того, что достижимо для бизнеса, но эффективная отслеживаемость позволяет для эффективных и действенных корректирующих действий, которые необходимо предпринять в случае инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов. Это позволяет ОПБ определять любые изъятия и / или отзывы, предоставлять информацию правоохранным органам и может помочь минимизировать уровень нарушения и масштаб изъятия/отзыва для бизнеса

Ключевые шаги в разработке систем отслеживания пищевых продуктов



Шаг 1. Система

Система ОПБ должна иметь возможность отслеживать продукты питания, приобретенные у поставщиков и проданные бизнес-клиентам (это не включает продукты питания, которые продаются напрямую потребителю).



Шаг 2. Определение партий продуктов питания.

Определение партий пищевых продуктов имеет важное значение для хорошей прослеживаемости и может помочь ограничить количество продуктов, которые необходимо изъять / отозвать. В случае инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов, Регламент (ЕС) № 178/2002 считает всю партию, партию или партию небезопасными, если не может быть доказано иное.



Шаг 3. Информация об отслеживании

Информация об отслеживании пищевых продуктов на один шаг назад и один шаг вперед в цепочке поставок требуется по закону. Должна быть доступна следующая информация:

- имя и адрес поставщика/бизнес-клиента (розничные торговцы продуктами питания, включая поставщиков общественного питания, не обязаны хранить информацию, относящуюся к продажам конечному потребителю)
- подробная информация о продукте, позволяющая его идентифицировать, и количество, в котором указана дата транзакции и доставки

ОПБ могут по своему усмотрению хранить сырье в его оригинальной упаковке, чтобы иметь возможность извлекать информацию о прослеживаемости.

В дополнение к вышесказанному, все ОПБ, которые работают с продуктами животного происхождения или проросшими семенами, также должны соответствовать более конкретным требованиям по отслеживанию пищевых продуктов. Они изложены в Приложении С.



Шаг 4. Ведение учета

Чтобы обеспечить возможность эффективного изъятия/отзыва в случае инцидента с безопасностью пищевых продуктов, ОПБ должны иметь системы, позволяющие предоставлять информацию о прослеживаемости.

Информацию о прослеживаемости можно найти в различных документах, включая счета-фактуры, документы о доставке или квитанции. ОПБ должны хранить эту информацию таким образом, чтобы можно было легко проверить, откуда пришел продукт, и переслать, чтобы проверить, кто был поставлен. Записи не требуются, если продукты поставляются напрямую потребителю.

Если точную информацию можно получить быстро, это может помочь свести к минимуму масштаб изъятия / отзыва и влияние на здоровье населения.

ОПБ должны определять, как долго им нужно хранить информацию о прослеживаемости, если конкретные правила пищевых продуктов не устанавливают определенный период. Этот период должен соответствовать характеру и продолжительности жизни пищевого продукта, а также обстоятельствам, при которых может потребоваться предоставление информации о прослеживаемости.

Система

- Рекомендуется, чтобы ОПБ подтвердили, что поставщики, с которыми они торгуют, также имеют эффективные системы и процедуры отслеживания.

Информация о прослеживаемости

- Дополнительная информация, такая как отслеживание внутренних процессов, позволяет лучше видеть всю цепочку поставок ОПБ. Системы внутренней прослеживаемости могут помочь ОПБ быстро определить, как сырье и ингредиенты хранятся, используются и обрабатываются на месте. Примеры информации о прослеживаемости процесса включают:
 - идентификация партии продукции
 - применение уникального идентификатора кода партии ко всем упаковкам данной партии и внутренней документации
 - запись кодов партий всех ингредиентов, используемых при производстве этой партии продукта
 - запись информации о производстве и качестве, относящейся к партии продукции - примеры включают:
 - название продукта
 - код партии продукта
 - дата изготовления
 - время начала и окончания производства (при необходимости)
 - размер продукта
 - упаковка, контактирующая с пищевыми продуктами
 - количество упаковок в ящике
 - количество случаев
 - привязка кода партии продукта ко всему сырью, используемому в его производстве

Бухучет, ведение учета, делопроизводство

- Если нет юридических требований относительно минимального периода, в течение которого должна храниться информация о прослеживаемости, рекомендуется сохранять информацию о прослеживаемости предварительно упакованных пищевых продуктов в течение как минимум срока годности продукта плюс 12 месяцев. Требования к прослеживаемости для пищевых продуктов, расфасованных для прямой продажи, рассыпные пищевые продукты и пищевые продукты, подаваемые в качестве еды, должны рассматриваться в индивидуальном порядке при консультации с правоохранительными органами.

Обзор систем прослеживаемости

- Периодический анализ деловой практики поможет гарантировать, что системы прослеживаемости останутся эффективными, и что информация может быть предоставлена своевременно. ОПБ могут пожелать проводить периодический обзор своей практики. Системы прослеживаемости следует пересматривать не реже одного

раза в год или раньше, если в бизнесе произошли значительные изменения, например смена поставщика. Рекомендуется проводить проверки на предмет прослеживаемости поставщиков и бизнес-клиентов (отслеживание покупателя не требуется для ОПБ, продающих напрямую потребителям)

Принятие решения об изъятии или отзыве продуктов питания

Закон

Юридические требования:
статьи 14 и
19 Регламента
(ЕС) №
178/2002

Продовольствие нельзя размещать на рынке, если оно небезопасно.

При определении того, является ли какая-либо пища небезопасной, необходимо учитывать:

(а) к нормальным условиям использования пищевого продукта потребителем и на каждом этапе производства, обработки и распределения, и

(б) к информации, предоставленной потребителю, включая информацию на этикетке, или другую информацию, обычно доступную потребителю, касающуюся предотвращения конкретных неблагоприятных последствий для здоровья от конкретного продукта питания или категории продуктов питания.

При определении того, вредна ли какая-либо пища для здоровья, необходимо учитывать:

(а) не только вероятным непосредственным и / или краткосрочным и / или долгосрочным последствиям этой пищи для здоровья человека, потребляющего ее, но также и для последующих поколений;

(б) к вероятным кумулятивным токсическим эффектам;

(с) к особой чувствительности к здоровью определенной категории потребителей, если пищевые продукты предназначены для этой категории потребителей.

При определении того, является ли какая-либо пища непригодной для потребления человеком, следует учитывать, является ли пища неприемлемой для потребления человеком в соответствии с ее предполагаемым использованием по причинам загрязнения, будь то посторонними веществами или иным образом, или в результате гниения, порчи или разложения.

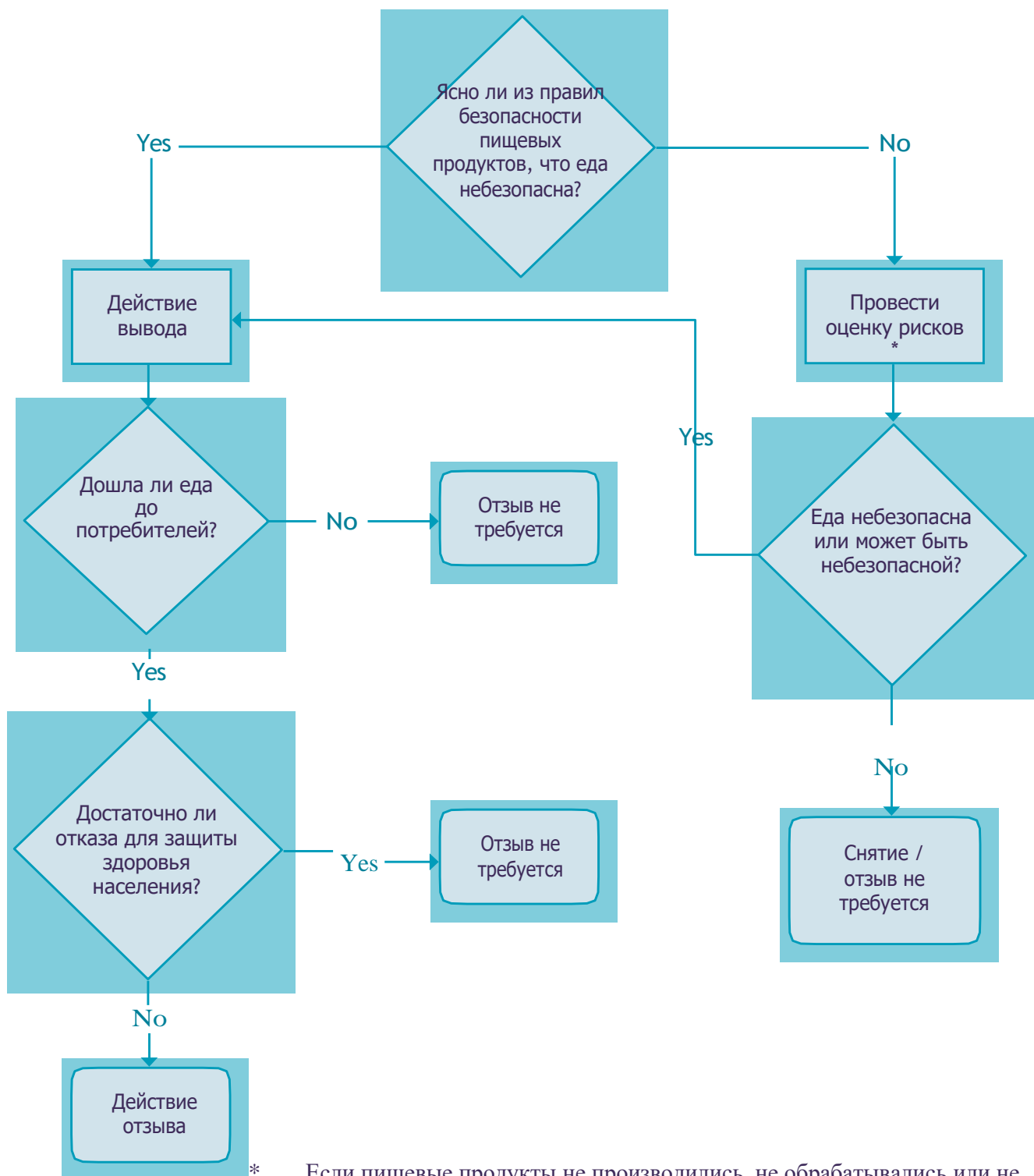
Если оператор пищевой промышленности считает или имеет основания полагать, что продукты питания, которые он импортировал, произвел, обработал, изготовил или распространил, не соответствуют требованиям безопасности пищевых продуктов, он должен немедленно инициировать процедуры по изъятию продуктов питания с рынка, на котором продукты питания вышли из-под непосредственного контроля этого первоначального оператора продовольственного бизнеса, и проинформировать об этом компетентные органы. В тех случаях, когда продукт, возможно, достиг потребителя, оператор должен эффективно и точно информировать потребителей о причине его отзыва и, при необходимости, отзываться у потребителей уже поставленные им продукты,

когда других мер недостаточно.

Как соблюдать закон

20 В случае инцидента с пищевыми продуктами, когда продукты питания вышли из-под непосредственного контроля предприятия, ОПБ должны определить, является ли пища небезопасной и требуется ли изъятие и / или отзыв.

21 В дереве решений ниже описывается процесс определения того, является ли пища небезопасной, и необходимые действия. Компании должны сообщать своим правоохрательным органам, где они считают или имеют основания полагать, что еда небезопасна, и поэтому им следует вести открытый диалог со своими правоохрательными органами во время этого процесса..



* Если пищевые продукты не производились, не обрабатывались или не хранились в соответствии с законодательством о безопасности пищевых продуктов, оценка риска должна учитывать это при определении того, является ли пищевой продукт небезопасным или может быть небезопасным.

Выполнение оценки риска

22 В некоторых случаях ОПБ могут легко определить, что пищевой продукт небезопасен из-за превышения установленных нормативных пределов безопасности пищевых продуктов. Однако не все нарушения, которые могут быть обнаружены в пищевых продуктах, указаны в правилах безопасности пищевых продуктов, например, загрязнение пищевых продуктов посторонними предметами (например, стеклом). Ключевым моментом является то, что после того, как в пищевых продуктах была выявлена опасность любого рода, ОПБ должны оценить риск, который она представляет для потребителей.

23 При оценке сопутствующего риска следует принимать во внимание факторы, указанные в Статье 14 Регламента (ЕС) № 178/2002.

24 ОПБ несут ответственность за проведение оценки рисков и принятие решений относительно безопасности пищевых продуктов. Для проведения оценки рисков может потребоваться технический опыт, чтобы понять связанные с этим опасности и побочные эффекты, которые могут возникнуть в случае потребления

ОПБ, возможно, потребуется обратиться за советом к техническим экспертам или поработать со своим правоохранительным органом, чтобы либо проверить свою оценку риска, либо определить необходимую информацию и шаги, необходимые для проведения эффективной оценки.

25 Оценка риска должна включать следующее:

- идентификация опасностей: выявление известных или потенциальных последствий для здоровья, связанных с конкретным продуктом питания.
- характеристика опасности: качественная и / или количественная оценка характера неблагоприятного воздействия
- оценка воздействия: качественная и / или количественная оценка вероятного приема конкретной пищи и
- характеристика риска: интеграция идентификации опасностей, характеристики опасностей и оценки воздействия для оценки риска и связанных с ним неопределенностей.

26 В рамках оценки риска следует учитывать предполагаемое использование пищевого продукта, например: он готов к употреблению, целевая группа потребителей продукта, а также потенциальный риск и чувствительность, связанные с этой группой при потреблении этого продукта.

27 Пример рекомендаций по определению оценки риска приведен в Приложении D.

Лучшая практика

Оценка рисков

- Запишите результаты оценки рисков, принятые решения и предпринятые действия вместе со вспомогательной информацией.

Планирование изъятия продуктов питания/отзыв

28 Существует ряд действий, которые часто необходимо выполнять одновременно во время изъятия / отзыва продуктов, поэтому заблаговременное планирование имеет важное значение. Пример того, как пищевой бизнес может спланировать изъятие / отзыв продуктов питания, приведен в Приложении Е.

Инициирование и управление изъятием/отзывом продуктов питания

Закон

Законодательные требования: статья 19 Регламента (ЕС) № 178/2002.

Если участник хозяйственной деятельности в области пищевых продуктов считает или имеет основания полагать, что пищевой продукт, который он импортировал, произвел, обработал, изготовил или распространил, не соответствует требованиям безопасности пищевых продуктов,

он должен немедленно инициировать процедуры по изъятию рассматриваемого пищевого продукта с рынка, если этот пищевой продукт вышел из-под непосредственного контроля этого первоначального участника хозяйственной деятельности в области пищевых продуктов, и проинформировать об этом компетентные органы. Если продукт мог попасть к потребителю, оператор должен эффективно и точно информировать потребителей о причине его отзыва и, при необходимости, отзывать у потребителей продукты, уже поставленные им, когда других мер недостаточно.

Оператор пищевой промышленности должен немедленно проинформировать компетентные органы, если он считает или имеет основания полагать, что пищевой продукт, который он разместил на рынке, может нанести вред здоровью человека. Операторы должны информировать компетентные органы о действиях, предпринятых для предотвращения рисков для конечного потребителя...

Как соблюдать закон

29 Там, где необходимо инициировать изъятие / отзыв продуктов питания, существует ряд ключевых аспектов, которые необходимо учитывать для управления процессом, например, перечисленные ниже.

Сбор информации

30 Сбор информации о происшествии, связанном с безопасностью пищевых продуктов, включая подробную информацию о пищевых продуктах, характере опасности и масштабах проблемы, важен для принятия эффективных решений по управлению рисками.

31 Эта информация может поступать из различных источников, как внутренних, так и внешних, включая:

- производственные записи
- записи о продажах
- сотрудники
- поставщики
- бизнес-клиенты
- аудит
- анализ проб
- жалобы и
- правоохранительные органы

Уведомление о процедурах

32 Когда ОПБ инициируют изъятие / отзыв пищевых продуктов из-за проблем с безопасностью пищевых продуктов, об этом необходимо сообщить как можно скорее, чтобы они были эффективными. Письменный план выполнения изъятия / отзыва поможет обеспечить принятие эффективных мер.

33 ОПБ должны уведомить:

- их правоохранительные органы и FSA / FSS
- их поставщиков и бизнес-клиентов (включая владельцев брендов)
- потребителей (только в случае отзыва)

Уведомление правоохранительных органов и FSA / FSS

34 ОПБ обязаны уведомлять свои правоохранительные органы и FSA / FSS об инциденте, связанном с безопасностью пищевых продуктов, если они считают, что они разместили на рынке пищевые продукты, которые могут быть небезопасными. Эта информация об уведомлении изложена в шаблоне в Приложении F, который могут использовать ОПБ для уведомления правоохранительных органов.

35 При уведомлении FSA / FSS следует использовать установленные механизмы отчетности.

36 Уведомление не должно откладываться. Если вся информация недоступна, укажите, какие подробности доступны.

Уведомление поставщиков и бизнес-клиентов

37 ОПБ должны уведомлять поставщиков, если они причастны, и затронутых бизнес-клиентов (включая владельцев торговых марок) о происшествии с пищевыми продуктами и действиях, которые необходимо предпринять при обращении с затронутыми пищевыми продуктами (например, возврат или утилизация). Следует установить процедуры, описывающие методы коммуникации, чтобы гарантировать, что небезопасные пищевые продукты будут удалены из цепочки поставок и отозваны потребителями при необходимости. Руководство для

ОПБ по торговле и торговым коммуникациям изложено в Приложении G.

Уведомление потребителей

38 Информация, предоставляемая потребителям, должна быть точной, а метод коммуникации - эффективным для информирования их об отзыве продуктов питания и необходимых действиях. См. Приложение H для ознакомления с ключевыми принципами и шаблонами передового опыта, которые можно использовать при общении с потребителями.

Мониторинг процесса изъятия/ отзыва пищи

39 Связь между ОПБ, правоохранительными органами и бизнес-клиентами должна поддерживаться на протяжении всего инцидента.

Обращение с небезопасными продуктами питания

40 После изъятия / отзыва продуктов питания ОПБ, возможно, придется иметь дело с небезопасными продуктами питания.

41 Для обеспечения контроля пищевых продуктов, считающихся небезопасными, ОПБ следует учитывать следующее:

- хранение небезопасных продуктов питания вдали от неповрежденных продуктов в карантинной зоне.
- маркировка пищевых продуктов, помещенных в карантин, и
- ведение точного отслеживания и учета утилизации восстановленных небезопасных пищевых продуктов.

Как сделать небезопасную пищу безопасной

42 У ОПБ может быть возможность переработать или перемаркировать небезопасные пищевые продукты, что сделает их безопасными и соответствующими закону о пищевых продуктах, например: повторная маркировка продукта с правильной информацией об аллергенах. ОПБ должны получить согласие своих правоохранительных органов до того, как любые продукты питания, которые ранее были отозваны или изъятые, будут переработаны или перемаркированы.

Утилизация небезопасных продуктов

43 Если невозможно сделать небезопасные пищевые продукты безопасными, с ними следует обращаться как с пищевыми отходами. Если небезопасный пищевой продукт содержит продукцию животного происхождения, организации, занимающиеся производством пищевых продуктов, должны обращаться с ним в соответствии с Положениями о побочных продуктах животного происхождения или другими соответствующими законами об утилизации отходов. ОПБ должны учитывать любую

требуемую сертификацию, которую необходимо заполнить.

44 Для получения дополнительной информации об удалении отходов ОПБ могут обратиться за советом к соответствующему органу по борьбе с отходами или к своему подрядчику по утилизации отходов.

Лучшая практика

Уведомление о процедурах

- Организации потребителей, аллергиков и поддержки пациентов хранят контактную информацию для уязвимых лиц (например, людей с пищевой аллергией, непереносимостью или чувствительностью) и могут связываться с этими потребителями, чтобы уведомить их об отзыве информации. В случае инцидентов, когда продукты питания отзываются из-за проблем с аллергенами, ОПБ должны уведомлять соответствующих потребителей, аллергиков и организации поддержки пациентов, в зависимости от обстоятельств.

- Allergy UK (все 14 аллергенов)
- Кампания по анафилаксии (все 14 аллергенов)
- Celiac UK (злаки, содержащие глютен - пшеница, ячмень, рожь, овес и продукты из них.)

Мониторинг процесса изъятия / отзыва пищи

- Чтобы отслеживать ход изъятия / отзыва, ОПБ могут сверять продукты, снятые с рынка, с известными количествами распределенных затронутых продуктов питания. Возможно, не удастся согласовать полное количество затронутого продукта, однако мониторинг количества продукта, удаленного с рынка, даст информацию о любых дополнительных действиях, которые могут потребоваться для повторения сообщений или для указания, когда изъятие / отзыв был завершен

Обращение с небезопасными продуктами питания

- Храните всю небезопасную пищу в одном месте.

Закрытие отмены/отзыва продуктов питания

Причина инцидента, уровень риска для здоровья населения и смягчающие меры, которые были приняты для снижения/устранения непосредственного риска, сигнализируют, когда может быть закрыта отмена/отзыв продуктов питания

Проверка изъятия / отзыва продуктов

- Для оценки эффективности изъятия / отзыва пищевых продуктов ОПБ должны провести анализ своих действий. Если пищевой бизнес разработал план изъятия / отзыва продуктов питания, проверка может быть проведена в соответствии с ее процедурой проверки, но при этом следует учитывать:

- надежность плана и процедур изъятия / отзыва
- эффективность коммуникаций
- своевременность предпринятых действий
- Роли и обязанности
- журнал ключевых решений по инцидентам
- оценка принятых решений
- сроки
- будущие улучшения

Анализ первопричин (RCA)

После инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов, ОПБ рекомендуется провести RCA, чтобы определить причину (ы), по которым произошел изъятие или отзыв пищевых продуктов. Это позволит определить корректирующие действия, которые, в свою очередь, помогут уменьшить повторение инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов. ОПБ могут поддерживать связь с правоохранительными органами при проведении RCA.

RCA - это метод, который можно использовать для определения того, как и почему возникают проблемы с безопасностью пищевых продуктов, что позволяет выявлять и применять более эффективные долгосрочные профилактические меры. Проведенный анализ должен определить исходную причину, которая привела к изъятию / отзыву продуктов, и стадию, на которой можно было бы принять меры для предотвращения рецидива в будущем. Результаты RCA могут быть использованы для проверки системы управления безопасностью пищевых продуктов (FSMS), чтобы убедиться, что она остается уместной и эффективной.

FSMS - это целостная система мероприятий по предотвращению, обеспечению готовности и собственной проверке для управления безопасностью и гигиеной пищевых продуктов в пищевом бизнесе, включая отслеживание и отзыв небезопасных пищевых продуктов.

Справочная информация о RCA подробно описана в Приложении I.

Роли и обязанности лиц, участвующих в изъятии отзыве

Законодательные требования:
статья 19
Регламента
(ЕС) №
178/2002.

Если участник хозяйственной деятельности в области пищевых продуктов считает или имеет основания полагать, что пищевой продукт, который он импортировал, произвел, обработал, изготовил или распространил, не соответствует требованиям безопасности пищевых продуктов,

он должен немедленно инициировать процедуры по изъятию рассматриваемого пищевого продукта с рынка, если этот пищевой продукт вышел из-под непосредственного контроля этого первоначального участника хозяйственной деятельности в области пищевых продуктов, и проинформировать об этом компетентные органы. Если продукт мог попасть к потребителю, оператор должен эффективно и точно информировать потребителей о причине его отзыва и, при необходимости, отзывать у потребителей продукты, уже поставленные им, когда других мер недостаточно.

Оператор пищевого бизнеса, ответственный за розничную торговлю или деятельность по распространению, которая не влияет на упаковку, маркировку, безопасность или целостность пищевых продуктов, должен в пределах своих соответствующих деятельности, инициировать процедуры вывода с рынка продуктов, не соответствующих требованиям безопасности пищевых продуктов, и должен участвовать в содействии безопасности пищевых продуктов, передавая соответствующую информацию, необходимую для отслеживания пищевых продуктов, сотрудничать с производителями, переработчиками, и / или компетентными органами.

Как соблюдать закон

ОПБ, инициирующие изъятие / отзыв продуктов питания

45 Любой ОПБ в цепочке поставок пищевых продуктов может нести ответственность за инициирование изъятия / отзыва пищевых продуктов, в зависимости от того, где в цепочке выявлен инцидент, связанный с безопасностью пищевых продуктов. Может быть задействовано более одного ОПБ, и ОПБ, возможно, потребуется сослаться на коммерческие соглашения с владельцами брендов относительно ролей и обязанностей.

46 В таблице ниже описаны действия, которые должны быть предприняты ОПБ, инициирующими изъятие / отзыв пищевых продуктов в результате инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов:

Действия	Изъятие	Отзыв
Немедленно прекратите поставку пораженных пищевых продуктов и, при необходимости, уведомите поставщика.	✓	✓
Незамедлительно уведомить свои правоохранительные органы, FSA / FSS и бизнес-клиентов (включая владельцев торговых марок), предоставив информацию о происшествии, связанном с безопасностью пищевых продуктов, о причинах изъятия пищевых продуктов (если небезопасные продукты питания еще не дошли до потребителя) или отзыва (если небезопасные продукты питания), дошли до потребителя) и предпринятые / предложенные действия	✓	✓
Консультировать бизнес-клиентов о действиях, которые необходимо предпринять, чтобы изъять / отозвать продукты питания и предотвратить дальнейшие поставки, что может быть в дополнение к собственным процедурам бизнес-клиентов.	✓	✓
При необходимости подготовить сообщение для потребителей. (например, уведомления об отзыве торговых точек для потребителей) и отправки их всем соответствующим бизнес-клиентам.	n/a	✓
Договоритесь с бизнес-клиентами о возврате / утилизации небезопасных продуктов питания надлежащим образом.	✓	✓
Убедитесь, что небезопасные продукты питания четко идентифицированы, обработаны, переработаны/эффективно промаркированы (если их можно утилизировать) или утилизированы в соответствии с соответствующими требованиями к отходам	✓	✓

Держите все соответствующие стороны в курсе на протяжении всего процесса изъятия / отзыва



Коммерческие организации, не занимающиеся розничной торговлей, получают уведомление об изъятии / отзыве продуктов питания

47 Не занимающиеся розничной торговлей ОПБ, получающие уведомление от другого ОПБ об изъятии/отзыве продуктов питания, могут включать производителей, дистрибьюторов, импортеров, оптовиков и брокеров (розничные торговцы рассматриваются в разделе ниже).

48 В приведенной ниже таблице описаны действия, которые должны быть предприняты получающими коммерческими предприятиями, не занимающимися розничной торговлей, после уведомления об изъятии / отзыве продуктов питания:

Действия	Изъятие	Отзыв
Поддерживать связь с ОПБ, инициирующим изъятие / отзыв в отношении затронутых пищевых продуктов, и удалять пораженную партию небезопасных пищевых продуктов из цепочки поставок, обеспечивая ее четкую идентификацию и хранение отдельно от не затронутых пищевых продуктов.	✓	✓
Свяжитесь с бизнес-клиентами, которые получили от них затронутые продукты питания, и дайте совет по отмене / отзыву. Этот совет должен соответствовать информации, полученной от ОПБ, инициировавшего изъятие / отзыв.	✓	✓
Отправить уведомление об отзыве бизнес-клиентам, полученное от ОПБ, инициировавшего отзыв, или, если необходимо, подготовить собственное уведомление об отзыве	n/a	✓
Верните поврежденный продукт в предприятие по переработке пищевых продуктов или утилизируйте его, если потребуется, и в соответствии с соответствующими отходами (в соответствии с указаниями того предприятия, которое инициировало изъятие / отзыв).	✓	✓

Розничные ОПБ, получающие уведомление об изъятии / отзыве продуктов питания (включая предприятия общественного питания, продающие расфасованные продукты)

49 Этот раздел предназначен для предприятий розничной торговли, деятельность которых ограничивается покупкой продуктов питания и их продажей напрямую потребителю. Сюда также входят предприятия общественного питания, где расфасованные продукты продаются на вынос..

50 Если розничные торговцы продают брендовый продукт, который подлежит изъятию / отзыву, они должны при необходимости сотрудничать с ОПБ, ответственным за управление инцидентом.

51 В таблице ниже описаны действия, которые должны предпринимать розничные продавцы:

Действия	Изъятие	Отзыв
Удалите все небезопасные продукты питания из продажи или цепочки поставок и убедитесь, что они хранятся отдельно от других неповрежденных продуктов питания.	✓	✓
Отправлять в магазины уведомление об отзыве и информировать потребителей об отзыве (при необходимости, используя материалы, предоставленные ОПБ, инициировавшими отзыв), а также способствовать поиску небезопасных пищевых продуктов.	n/a	✓
При необходимости, принимать возврат пораженных пищевых продуктов от потребителей, четко идентифицировать и хранить такие продукты питания отдельно от здоровых пищевых продуктов.	n/a	✓
Верните поврежденные продукты питания в предприятие или утилизируйте его, если потребуется, и в соответствии с соответствующими требованиями к отходам (в соответствии с указаниями того предприятия, которое инициировало изъятие / отзыв).	✓	✓

Поставщики общественного питания, получившие уведомление

52 Предприятия общественного питания должны гарантировать, что небезопасные продукты питания не продаются и не подаются потребителям в рамках общепита.

53 В таблице ниже описаны действия, которые должны быть предприняты ОПБ в отношении продаваемых продуктов:

Действия	И	Отзыв
Убедитесь, что небезопасные пищевые продукты удалены, четко идентифицированы, хранятся отдельно от неповрежденных пищевых продуктов и не используются в обслуживании.	✓	n/a
Верните поврежденные продукты питания в предприятие или утилизируйте его, если потребуется, и в соответствии с соответствующими требованиями к отходам (в соответствии с указаниями того предприятия, которое инициировало изъятие / отзыв).	✓	n/a

Органы исполнительной власти

54 Правоохранительные органы несут ответственность за охрану здоровья населения и проверку соблюдения ОПБ законодательства о продуктах питания. Органам исполнительной власти следует:

- установить и внедрить задокументированную процедуру устранения инцидентов, связанных с пищевыми продуктами.
- своевременно консультировать ОПБ, чтобы помочь в оценке рисков и мерах контроля в отношении инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов.
- дать рекомендации по изъятию / отзыву, которые необходимо предпринять
- убедиться, что ОПБ сняли с продажи зараженные продукты питания и выпустили

уведомление потребителей об отзыве любых зараженных продуктов питания, которые были проданы потребителям, в зависимости от обстоятельств

- при необходимости поддерживать связь с первичным / местным органом власти при выполнении регулирующих функций.
- контролировать переработку / повторную маркировку или утилизацию небезопасных пищевых продуктов (в соответствии с требованиями, изложенными в Практическом кодексе пищевых продуктов или Руководстве по официальному контролю (или аналогичных))
- при необходимости уведомить FSA / FSS через почтовый ящик группы FSA / FSS по инцидентам, прямой контакт или веб-сайт FSA / FSS
- убедиться, что ОПБ принимают меры в соответствии с любыми рекомендациями, выданными FSA / FSS.

55 Правоохранительные органы несут ответственность за принятие соответствующих правоприменительных мер, если ОПБ не соблюдают пищевое законодательство. В соответствии со статьей 54 Регламента (ЕС) № 882/2004/18, правоохранительные органы имеют право распорядиться об изъятии / отзыве пищевых продуктов, если ОПБ не выполняют свои юридические обязательства в отношении безопасности пищевых продуктов. Власть также имеет право задерживать, изымать и утилизировать продукты питания, которые считаются небезопасными.

Первичные и местные органы власти (если применимо)

56 Роль первичных / местных властей заключается в следующем:

- работать в партнерстве с ОПБ или с координатором, поддерживающим группу ОПБ (например, торговые ассоциации), чтобы координировать их регулирование и поддерживать соблюдение, включая предоставление рекомендаций при работе с пищевыми инцидентами.
- выступать в качестве ключевого контактного лица в отношении ОПБ партнера первичного / местного органа власти и источника информации для ОПБ, координаторов и местных органов власти
- оказывать поддержку местным властям в определении действий, которые необходимо предпринять в случае инцидентов, связанных с пищевыми продуктами.
- помогать местным властям в том, как они взаимодействуют с партнерскими кооперативами.

Центральные компетентные органы (FSA и FSS)

57 FSA и FSS несут ответственность за охрану здоровья населения и являются центральным компетентным органом по безопасности пищевых продуктов в Великобритании. FSA и FSS играют роль в:

- координация изъятия / отзыва продуктов питания на национальном и международном уровнях - центральный контактный пункт
- координация действий в случае экспорта небезопасных продуктов питания из Великобритании в другие страны.
- поддержание связи с соответствующими правоохранительными органами / первичными или местными властями по вопросам изъятия / отзыва продуктов питания.
- при необходимости, поддержание связи с ОПБ, участвующими в изъятии / отзыве пищевых продуктов, и координация ответных мер, когда задействовано несколько ОПБ
- поддержание связи с другими соответствующими заинтересованными сторонами, по мере необходимости, во время пищевых инцидентов.
- надзор за оценкой рисков и управлением рисками инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов, где это необходимо
- предоставление общественности информации об отзыве продуктов питания

на своем веб-сайте, посредством оповещений по электронной почте / SMS и в социальных сетях.

- при необходимости, предоставление информации общественности о прекращении использования пищевых продуктов.

Организации поддержки потребителей, аллергиков и пациентов

58 Организации потребителей, аллергиков и организаций поддержки пациентов должны играть определенную роль в обеспечении информированности своих членов / сторонников по интересующим их вопросам, включая пищевые инциденты, которые могут представлять опасность для их здоровья.

59 После получения уведомления об отзыве продуктов питания, относящегося к сфере их интересов, организации по оказанию помощи потребителям, аллергикам и пациентам могут:

отправить уведомление по электронной почте зарегистрированным участникам / сторонникам.

предоставить информацию об отзыве продуктов и необходимых действиях на своем веб-сайте.

публиковать информацию об отзыве продуктов в социальных сетях.

Лучшая практика

ОПБ инициируют изъятие/отзыв

Действия	Изъятие	Отзыв
При необходимости подготовьте дополнительные информационные материалы, например: Вопросы и ответы для потребителей и отправка всем соответствующим бизнес-клиентам	n/a	✓
Убедитесь, что информация была получена бизнес-клиентами, и предпринимаются ли действия по изъятию / отзыву продуктов.	✓	✓
Вести соответствующие записи и контролировать процесс изъятия / отзыва	✓	✓
Провести анализ, чтобы определить причину инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов (например, RCA), и принять корректирующие меры, о которых можно сообщить правоохранительным органам.	✓	✓
Проверить эффективность изъятия / отзыва и задокументировать результаты и любые действия	✓	✓

Органы исполнительной власти

Если ОПБ выполнили анализ для определения причины инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов, и предприняли корректирующие действия, убедитесь, что это было сделано, и поделитесь информацией с FSA / FSS.

Приложение А: Члены Руководящей и Рабочей группы по отзыву продуктов питания

Выражаем признательность следующим организациям, которые участвовали в разработке данного руководства в качестве членов Руководящей группы по отзыву продуктов питания и / или рабочих групп:

- Городской совет Абердина
- Allergy UK
- Кампания по анафилаксии
- Энтони, Роклифф и сын
- Совет Аргайл и Бьют
- Asda
- Ассоциация круглосуточных магазинов
- Bart Ingredients
- Городской совет Белфаста
- Окружной совет Брейнтри
- Международные стандарты BRC
- Британская федерация замороженных продуктов
- Британский консорциум розничной торговли
- Городской совет Кембриджа
- Campden BRI
- Сертифицированный институт гигиены окружающей среды
- Chartered Trading Standards Institute
- Ассоциация производителей охлажденных продуктов
- Городской совет Эдинбурга
- Целиакия, Великобритания
- Кооперативная игра
- Cranswick Foods
- Cropwell Bishop Creamery
- Департамент бизнеса, Энергетической промышленной стратегии
- Федерация оптовых дистрибьюторов
- Федерация еды и напитков
- Фокус-группа по пищевым стандартам и маркировке
- Консорциум свежей продукции
- Ассоциация производителей безглютеновых продуктов
- Greencore
- GS1
- Районный совет Мендипа
- Mondelez
- Утренняя еда
- Национальная фокус-группа по гигиене пищевых продуктов
- Neals Yard Dairy
- Nestlé
- Окадо
- Оскар Майер
- Pepsico
- Premier Foods
- Provision Trade Federation
- САЛЬСА
- Шотландский комитет по связям с продовольственным обеспечением
- Совет Саутварка
- Ассоциация специалистов по сыроварению
- Tesco
- Британское гостеприимство
- Что?
- Городской совет округа Рексхэм
- Окружной совет Уикома

Приложение В: Определения

В этом приложении приведены определения ключевых терминов, содержащихся в руководящем документе.

«Торговая марка» - продукт, производимый ОПБ под определенным названием, чтобы определить его в глазах потребителя.

«Бизнес-клиент» - компания, занимающаяся продуктами питания, которая покупает продукты у другой компании, производящей продукты питания.

«Центральный компетентный орган» * - центральный орган государства-члена, компетентный для организации официального контроля, или любой другой орган, которому эта компетенция была передана; он также должен включать, при необходимости, соответствующий орган третьей страны.

«Потребитель» - любой, кто потребляет продукты питания или приобретает продукты для собственного домашнего использования.

«Организация поддержки потребителей, аллергиков и пациентов» - организация, которая должна держать своих членов / сторонников в курсе актуальных вопросов безопасности пищевых продуктов. Примеры включают Coeliac UK, Allergy UK and Anaphylaxis Campaign.

«Срок годности» ** - дата минимального срока годности продукта питания, до которого продукт сохраняет свои особые свойства при правильном хранении.

«Правоохранительный орган» - орган, ответственный за обеспечение соблюдения закона о пищевых продуктах. Для зарегистрированных предприятий это будет местный или портовый орган здравоохранения, в котором зарегистрировано предприятие. Для утвержденных предприятий это будет орган, предоставивший разрешение.

«Пища» *** или («пищевой продукт») - любое вещество или продукт, обработанные, частично обработанные или необработанные, предназначенные или разумно ожидаемые для употребления в пищу людьми. «Пища» включает напиток, жевательную резинку и любое вещество, включая воду, намеренно добавленное в пищевой продукт во время его производства, приготовления или обработки. Он включает воду после точки соответствия, как это определено в статье 6 Директивы 98/83 / ЕС, и без ущерба для требований Директив 80/778 / ЕЕС и 98/83 / ЕС.

«Еда» не включает:

- (a) корма
- (b) живых животных, если они не подготовлены к выпуску на рынок для потребления человеком.
- (c) растения до сбора урожая
- (d) лекарственные средства в соответствии с Директивами Совета 65/65 / ЕЕС и 92/73 / ЕЕС.
- (e) косметика в значении Директивы Совета 76/768 / ЕЕС.
- (f) табак и табачные изделия в смысле Директивы Совета 89/622 / ЕЕС.

(g) наркотические или психотропные вещества в определении Единой конвенции Организации Объединенных Наций о наркотических средствах 1961 года и Конвенции Организации Объединенных Наций о психотропных веществах 1971 года.

(h) остатки и загрязняющие вещества

Для целей настоящего руководства термин «пища» был дополнительно разделен на следующие категории:

«расфасованные пищевые продукты» - пищевые продукты и упаковка, в которую они были помещены перед выставлением на продажу, независимо от того, закрывает ли такая упаковка пищевой продукт полностью или только частично, но в любом случае таким образом, что содержимое не может быть изменено без открытия или изменения упаковки

«расфасованные для прямой продажи» - продукты питания, упакованные в том же помещении, где они продаются.

«сыпучие продукты» - продукты, которые продаются или выставляются без упаковки - например, мороженое, выставленное в морозильной камере

«Пищевой бизнес» - любое предприятие, будь то коммерческое или нет, государственное или частное, осуществляющее любую деятельность, связанную с любым этапом производства, обработки и распределения пищевых продуктов.

«Оператор пищевого бизнеса» (ОПБ) - физические или юридические лица, ответственные за обеспечение соблюдения требований пищевого законодательства в пищевой промышленности, находящейся под их контролем.

«Инцидент, связанный с пищевыми продуктами (безопасностью)» - любое событие, при котором, на основании имеющейся информации, существуют опасения по поводу фактических или предполагаемых угроз безопасности пищевых продуктов, которые могут потребовать вмешательства для защиты интересов потребителей.

«Закон о продуктах питания» - законы, постановления и административные положения, регулирующие пищевые продукты в целом и безопасность пищевых продуктов в частности, как на уровне Сообщества, так и на национальном уровне; охватывает любой этап производства, обработки и распределения продуктов питания

«Система управления безопасностью пищевых продуктов» - системный подход к контролю рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов, в пищевом бизнесе, чтобы гарантировать, что произведенные продукты питания безопасны для употребления в пищу.

«План изъятия / отзыва продуктов питания» - письменный документ с подробным описанием системы изъятия / отзыва продуктов питания для изъятия или отзыва небезопасных продуктов питания.

«Опасность» - биологический, химический (включая аллергены) или физический агент в пище или ее состоянии, потенциально способный оказать неблагоприятное воздействие на здоровье.

«Местный орган» - схема, созданная для помощи предприятиям в Великобритании в соблюдении законодательства путем предоставления советов, рекомендаций и информации. Он помогает предприятиям, имеющим торговые точки более чем в одном районе местного самоуправления.

«Размещение на рынке» - хранение продуктов питания с целью продажи, включая предложение на продажу или любую другую форму передачи, платно или бесплатно, а также продажу, распространение и другие формы передачи.

«Первичный орган» - в соответствии с разделом 23А Закона о нормативно-правовом обеспечении и санкциях 2008 г. - это местный орган власти, который установил партнерские отношения с бизнесом или координатор и назначается Государственным секретарем для выполнения определенных функций в рамках этого партнерства. В настоящее время это применимо только в Англии и Уэльсе.

«Партия продукта» - определенное количество продукта, обработанного в одном процессе или серии процессов.

«Продукты животного происхождения»: живые двустворчатые моллюски, живые иглокожие, живые морские брюхоногие моллюски, предназначенные для потребления человеком и другие животные, предназначенные к поставке живыми конечному потребителю.

«Отзыв» - процесс, посредством которого небезопасные продукты питания удаляются из цепочки поставок, а потребителям рекомендуется предпринять соответствующие действия, например, вернуть или утилизировать небезопасные продукты питания.

«Розничная торговля» - обработка и / или переработка пищевых продуктов и их хранение в точке продажи или доставки конечному потребителю, включая распределительные терминалы, предприятия общественного питания, фабричные столовые, общественное питание, рестораны и другие аналогичные услуги общественного питания.

«Розничная деятельность» может быть классифицирована и определена в данном руководстве как:

«розничная торговля продуктами питания» - компании, которые продают продукты питания потребителям, например супермаркеты и электронная коммерция, но охватывают любую другую компанию, которая продает или раздает продукты питания потребителям, независимо от того, ради прибыли или нет.

«общественное питание» - все предприятия, предоставляющие продукты потребителям, включая пабы, рестораны, развлекательные заведения, кафе, отели, пункты быстрого питания и еды на вынос, мобильные продавцы, общественное питание и сектор общественного питания.

«Риск» - функция вероятности неблагоприятного воздействия на здоровье и серьезности этого воздействия, связанного с опасностью.

«Оценка риска» - научно-обоснованный процесс, состоящий из четырех этапов:

идентификация опасности, определение характеристик опасности, оценка воздействия и характеристика риска.

«Управление рисками» - процесс, отличный от оценки рисков, взвешивания альтернатив политики в консультации с заинтересованными сторонами, с учетом оценки рисков и других законных факторов и, при необходимости, выбора подходящих вариантов предотвращения и контроля

«Анализ первопричин» (RCA) - оценка для определения исходной причины инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов.

«Проросшие семена» - продукт, полученный в результате прорастания семян и их развития в воде или другой среде, собранный до развития настоящих листьев и предназначенный для употребления в пищу целиком.

«Прослеживаемость» - способность отслеживать продукты питания, корм, животное для производства пищевых продуктов или вещество, предназначенное или ожидаемое для включения в пищевой или кормовой продукт, на всех этапах производства, обработки и распределения.

«Небезопасная пища» - пища, которая считается вредной для здоровья или непригодной для употребления в пищу

«Изъятие» - процесс, с помощью которого небезопасные продукты питания удаляются из цепочки поставок, когда небезопасные продукты питания еще не достигли потребителя.

Приложение С: Особые требования к прослеживаемости пищевых продуктов

В дополнение к обязательным требованиям прослеживаемости, изложенным в Регламенте (ЕС) № 178/2002, все ОПБ, которые работают с продуктами животного происхождения или проросшими семенами, должны по запросу предоставлять правоохранительным органам следующую информацию:

Продукты животного происхождения

- точное описание продуктов питания
- объем или количество продуктов
- название и адрес ОПБ, с которого было отправлено продовольствие
- наименование и адрес отправителя (владельца), если они отличаются от ОПБ, из которого
 - было отправлено продовольствие
 - имя и адрес ОПБ, которому отправляются продукты (если применимо)
 - имя и адрес получателя (владельца), если он отличается от ОПБ, которому отправляется
 - продовольствие (если применимо)
 - ссылка, идентифицирующая партию

дата отправки (если применимо)

Проросшие семена

точное описание семян или ростков, включая таксономическое название растения.

объем или количество поставляемых семян или ростков (если применимо)

если семена или ростки были отправлены из другого ОПБ, название и адрес:

ОПБ, из которого были отправлены семена или ростки

грузоотправитель (владелец), если он отличается от ОПБ, из которого были отправлены семена или ростки

название и адрес ОПБ, которому отправляются семена или ростки (если применимо)

имя и адрес получателя (владельца), если он отличается от ОПБ, которому отправляются семена или ростки (если применимо)

ссылка, идентифицирующая партию, в зависимости от обстоятельств

дата отправки (если применимо)

Эта дополнительная информация не требуется для проросших семян после того, как они прошли обработку, устраняющую микробиологические опасности.

Информация об отслеживании продуктов животного происхождения и проросших семян должна обновляться ежедневно.

ОПБ, занимающиеся определенными пищевыми продуктами животного происхождения, например, от рыбных продуктов и говядины также могут потребоваться определенные требования по отслеживанию и маркировке, изложенные в отраслевом законодательстве.

Приложение D: Пример рассмотрения оценки микробиологического риска

Пункты, которые можно учитывать при оценке микробиологического риска

ПРИМЕЧАНИЕ: это не исчерпывающий список всех пунктов, которые необходимо включить в оценку риска, и не все пункты могут быть применимы / уместны, так как это будет зависеть от типа инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов.

Идентификация опасности

определение опасности и пищевых продуктов, с которыми она связана
уровни опасности, присутствующей в продуктах питания, и заметные результаты лабораторных отчетов

вид и / или серотип, если он известен и актуален

Оценка воздействия

группа риска и то, вызывают ли какие-либо особые группы, в том числе уязвимые, особую озабоченность.

израсходованная доза

преобладание загрязнения в партии

срок годности продукта (ов) и возможность хранения в замороженном виде, что продлит срок годности

какие-либо инструкции по приготовлению и будут ли они достаточны для уничтожения опасности

любая другая обработка или обращение с продуктом, которая может увеличить или уменьшить риск

возможность перекрестного загрязнения

распространение; крупные или мелкие, и типы предприятий, куда направляется пораженный пищевой продукт

количество проданных / использованных пораженных пищевых продуктов

возможность воздействия на другие партии или продукты.

Характеристика опасности

симптомы, вызванные опасностью и серьезностью заболевания или травмы

инкубационный период

инфекционная доза

взаимосвязь "доза-реакция"

свидетельство вспышек / заболеваний, связанных с опасностью (и пищевым продуктом)

Характеристика риска

объединение качественной или количественной информации о предыдущих компонентах для получения оценки риска и оценки общей неопределенности

вероятность и серьезность заболевания или травмы с учетом данной популяции (групп)

список неопределенностей

Приложение Е: Планирование изъятия / отзыва пищи

Рекомендуется, чтобы ОПБ разработали план изъятия / отзыва пищевых продуктов как часть своей системы управления безопасностью пищевых продуктов. Он может помочь ОПБ при возникновении инцидентов, связанных с пищевыми продуктами, и может включать процедуры и документацию, которые могут способствовать эффективному изъятию / отзыву пищевых продуктов.

Пример плана изъятия / отзыва продуктов питания может включать в себя такие процедуры и документацию, как:

- список членов команды, участвующих в реализации плана
- определение ролей и обязанностей членов команды
- контактные данные
- процедуры оценки рисков и уведомления
- шаблоны сообщений
- журнал происшествий с продуктами
- процедуры проверки и тестирования

Создание команды для решения вопросов, связанных с изъятием / отзывом продуктов питания

В зависимости от размера и сложности продовольственного бизнеса может быть один или несколько человек, участвующих в работе с изъятием / отзывом продуктов питания. Если применимо, могут быть представлены следующие направления бизнеса:





Может случиться так, что некоторые из вышеперечисленных исходных данных будут предоставлены извне, например юридические консультации и квалифицированная техническая помощь. Команда, вероятно, будет нести ответственность за управление изъятием / отзывом продуктов питания, а также за разработку, внедрение, управление, оценку и обновление плана изъятия / отзыва продуктов.

Роли и обязанности в команде

Для обеспечения эффективного изъятия / отзыва небезопасных пищевых продуктов все члены команды (включая заместителей), участвующие в управлении инцидентами, связанными с безопасностью пищевых продуктов, должны четко понимать свои роли и обязанности, которые могут быть подробно описаны в плане изъятия / отзыва пищевых продуктов. Ниже приводится пример ролей и обязанностей.

Владелец бизнеса	Общий надзор и ответственность
 Производство	Определить партию Прекратить производство Выявить спорные / вовлеченные сырьевые материалы Выявить спорные готовые продукты
 Качество/ технический	Провести оценку рисков безопасности пищевых продуктов Уведомить правоохранительные органы и FSA / FSS Анализ причин
 Инжиниринг/ обслуживание	Выполните любой необходимый ремонт Регулярное обслуживание / техобслуживание
 Планирование	Поддерживайте процедуры в актуальном состоянии. Имитация учений по инцидентам.
 Покупка	Выявить поставщиков сырья некачественного продукта и связаться с ними
 Учетные записи	Организовать возмещение, если применимо. Требовать возмещения, если применимо.
 Продажи и Маркетинг	Свяжитесь с бизнес-клиентами и посоветуйте, как следует обращаться с продуктами. При необходимости договориться о самовывозе в торговых точках.
 Юридический	Решать юридические вопросы

 <p>Распределение</p>	<p>Заблокируйте затронутые акции и прекратите распространение</p> <p>Осуществляйте отслеживание и подготовьте детали инвентаризации и распределения</p> <p>Установить, дошел ли продукт до потребителя.</p> <p>Организовать возврат и / или утилизацию затронутых запасов.</p>
 <p>Связи с общественностью/ СМИ</p>	<p>Обработка коммуникационных и медиа-запросов</p> <p>Размещение рекламы в СМИ и пресс-релизов</p> <p>Прочие PR-мероприятия по мере необходимости</p>

Список контактов

Важно, чтобы ОПБ поддерживали обновленный список контактов внутренних и внешних, который может быть включен в план изъятия / отзыва продуктов питания. ОПБ должны учитывать требования защиты данных при получении, хранении, обработке и удалении персональных данных.

Следующие контактные данные являются примерами того, что следует записывать (основные контакты плюс заместители):

высшее руководство

члены команды, занимающиеся инцидентами, связанными с пищевыми продуктами

поставщики всех продуктов питания

бизнес-клиенты

перевозчики / склады / холодильные склады

источники технических советов и поддержки

правоохранительные органы

потребительские организации

Часто пищевые инциденты происходят в нерабочее время, поэтому важно сохранить контактные данные в нерабочее время. Пример списка контактов приведен в Приложении Е.

Процедуры оценки рисков и уведомления

ОБП должны разработать процедуры для проведения оценки рисков и уведомления соответствующих сторон в рамках плана изъятия / отзыва.

Шаблоны сообщений

ОПБ могут пожелать создать шаблоны для связи с правоохранительными органами, поставщиками, бизнес-клиентами и потребителями. Редактируемые шаблоны сообщений публикуются отдельно вместе с этим руководством. Примеры можно найти в приложениях F, G и H.

Журнал ключевых решений по инцидентам с пищевыми продуктами

Журнал ключевых решений по инцидентам с пищевыми продуктами - это

полезный документ для предприятий пищевой промышленности, позволяющий фиксировать всю необходимую информацию, касающуюся изъятия / отзыва продуктов питания и обоснования принятых решений. Пример журнала можно найти в Приложении E (ii). ОПБ должны регистрировать подробности происшествий, пищевых продуктов, разговоров, принятых решений и предпринятых действий. Коммуникации могут регистрироваться командой / лицом, управляющим инцидентом, и сохраняться в рамках плана изъятия / отзыва.

Обзор и тестирование плана изъятия / отзыва продуктов

Одним из способов обеспечения наличия подходящих систем и процедур для устранения инцидентов, связанных с безопасностью пищевых продуктов, является периодический анализ и тестирование бизнес-плана и процедур.

ОПБ должны ежегодно пересматривать план изъятия / отзыва продуктов питания и его процедуры. Это может включать имитацию инцидента с участием бизнес-клиентов (включая розничных продавцов), поскольку легче оспорить и проверить план после имитационного упражнения, чем в реальной ситуации.

Приложение Е (i): Пример шаблона контактов

	Имя и организация	Адрес	Контактные телефоны (в том числе в нерабочее время)	Эл. адрес
Поставщик 1			Тел .: Мобильный: Факс:	
Поставщик 2			Тел .: Мобильный: Факс:	
Поставщик 3			Тел .: Мобильный: Факс:	
Бизнес-заказчик 1			Тел .: Мобильный: Факс:	
Бизнес-заказчик 2			Тел .: Мобильный: Факс:	
Бизнес-заказчик 3			Тел .: Мобильный: Факс:	
Правоприменительный орган			Тел .: Мобильный: Факс:	
Потребительская организация 1			Тел .: Мобильный: Факс:	

Приложение F: Пример шаблона для уведомления правоохранительного органа

Форма отчета о происшествиях с пищевыми продуктами для ОПБ, уведомляющих правоохранительные органы

(уведомления в АФН / ФСС должны быть сделаны через онлайн-форму)

Название и адрес компании:

--

Реквизиты оператора пищевого бизнеса (ОПБ):

Название ОПБ	
Контактные данные (часы работы)	Тел .: Мобильный: Факс:
Контактные данные (в нерабочее время)	Тел .: Мобильный: Факс:

Описание происшествия, связанного с безопасностью пищевых продуктов:

--

Описание товара:

--

Тип продукта:

Наименование товара:

Название бренда:

Код партии / срок годности:

Размер товара и вид упаковки:

Страна происхождения продуктов питания:

Детали распространения:

Информация о производителе (включая контактные данные):

Детали импорта / экспорта (включая контактные данные):

Список бизнес-клиентов, поставляемых:

Количество, коды партий и размеры упаковок, отправляемых каждому покупателю:

Когда продукты питания впервые поступают на рынок и достигают потребителя:

Подробная информация об оценке риска (если применимо) и действиях (включая обоснование) по устранению инцидента:

Любая дополнительная информация:

Приложение G: Связь между предприятиями по вопросам изъятия и отзыва пищевых продуктов для обеспечения безопасности пищевых продуктов по всей цепочке поставок.

Обзор

Эффективная коммуникация в цепочке поставок имеет важное значение для обеспечения успешного изъятия / отзыва продуктов питания. Каждая точка в цепочке поставок несет ответственность за эффективную и своевременную коммуникацию со своими бизнес-поставщиками и бизнес-клиентами.

Ключевым моментом для ОПБ является наличие хорошего плана коммуникаций, обеспечивающего охват целевой аудитории.

Это руководство по передовой практике предназначено для предприятий пищевой промышленности, торгующих с бизнес-клиентами (т.е. предприятий, которые покупают и поставляют продукты питания для продажи потребителям в магазине или через Интернет). Руководство применяется на каждом этапе цепочки поставок, когда пищевые продукты изымаются по соображениям безопасности пищевых продуктов и когда продукты питания в конечном итоге отзываются у потребителя.

Примеры бизнес-клиентов могут включать:

оптовый продавец / дистрибьютор, включая, где это уместно, перевозчиков, склады и холодильные склады

розничные продавцы

сектор общественного питания

поставки по контракту

национальные счета

сторонние агентства

экспортеры, у которых некачественный продукт может идти на экспорт или продажу в третьи страны.

Руководство для ОПБ, инициирующих изъятие / отзыв продуктов питания

Ответственность за отзыв или отзыв сообщений должно нести назначенное лицо. Также следует указать назначенного заместителя.

Точка контакта у каждого бизнес-клиента будет отличаться, но может включать:

владелец бизнеса

ответственные руководители высшего звена

технические услуги

менеджеры по работе с клиентами

сторонний агент

ОПБ, инициирующие изъятие / отзыв, должны использовать информацию об отслеживании и / или продажах, чтобы помочь идентифицировать поставщиков (если применимо) и тех бизнес-клиентов, которые получили некачественный продукт.

Следует разработать план коммуникаций, который может стать частью плана

изъятия / отзыва компании, в котором указывается, с какими бизнес-клиентами будут связываться, как с ними будут связываться и какие сообщения, включая соответствующие действия, которые необходимо предпринять.

Этот план должен определять, какая информация должна быть предоставлена бизнес-клиентам, где она доступна, и должен включать, где это уместно:

продукт (включая описание продукта)

размер, вес и формат упаковки (который отличает некачественный продукт от аналогичных продуктов или качественных, т. е. 100 г, а не 200 г и т. д.)

затронутые коды партий

другие идентификационные коды продуктов

сроки годности, включая срок годности или срок годности

НЕОБХОДИМОЕ ДЕЙСТВИЕ	
ИЗЪЯТИЕ / ОТЗЫВ ПРОДУКТА [указать] УВЕДОМЛЕНИЕ	
Название и описание продукта (включая размер упаковки):	Продукт А, 100 г (например)
Идентификационный код продукта (например, код EAN):	12345
Тип продукта:	Розничная торговля продуктами питания
Причина уведомления:	Неправильная маркировка аллергенов
Тип упаковки, возможно, включая оптовую коробку или проданную единицу:	
Точные и актуальные изображения продукта и расположение кода партии, возможно, включая изображения оптовой упаковки или проданной единицы:	
Полная информация о коде партии: 1. Пакет и, где разные: 2. Поддон 3. Пакет	123 (находится...) 456 (находится...)
Действие требуется, когда: (укажите действие по каналу клиента если другое)	Свяжитесь с бизнес-клиентами и иницируйте процесс отзыва / отзыва При необходимости включите шаблон

Контактная информация:	xxx@producta.co.uk Спросите команду по выводу средств по телефону 020124 4567 PRODUCTA@PRODUCTA.CO.UK Мы ответим на ваш запрос, как только сможем
------------------------	--

причина отзыва или отзыва (в том числе в случае отзыва любых доступных уведомлений о торговых точках)

информация о том, где найти код партии / даты (например, фотография или расположение кода на упаковке, возможно, включая коробки)

инструкция по дальнейшим действиям (например, снять с продажи / вернуть или надежно утилизировать)

контактные данные - к кому обратиться за дополнительной информацией или куда вернуть поврежденный продукт.

ОПБ также должны информировать своих бизнес-клиентов о том, что при дальнейшем распространении некачественного продукта они должны сообщить своим клиентам о том, что идет изъятие / отзыв, и потребовать, чтобы были предприняты соответствующие действия для каскадного действия по изъятию / отзыву.

Сообщение должно быть своевременным, ясным, кратким, основанным на фактах, легко понимаемым и включать действия, которые необходимо предпринять. По возможности следует использовать изображения, показывающие упаковку продукта и расположение идентификационного кода продукта.

Связь может быть прямой или через стороннее агентство. Один подход не может быть эффективным во всех случаях.

Способы связи могут включать:

электронная почта (если для связи используется электронная почта, должны быть включены уведомления о прочтении)

телефон (если поддерживается один из других способов связи)

письмо

через торговую ассоциацию

Ключевые элементы коммуникации и предлагаемый шаблон изложены ниже:

Руководство для ОПБ, получающих уведомление

У бизнес-клиентов должен быть четкий план, который может быть использован в случае отмены или отзыва.

ОПБ должны использовать свои системы отслеживания / транзакций продаж, чтобы идентифицировать приобретенные продукты, в какое время, в каких количествах и кем.

Деловые клиенты должны быть проинформированы о действиях по изъятию / отзыву через контакт одним или несколькими из следующих методов:

электронная почта (если для связи используется электронная почта, должны быть включены уведомления о прочтении)

телефон (если поддерживается один из других способов связи)

письмо

реклама в отраслевой прессе (только как вспомогательный механизм)

вывески в точках продаж

ОПБ, которые уведомлены об изъятии / отзыве пищевых продуктов, также должны сообщить своим бизнес-клиентам, что в случае дальнейшего распространения некачественного продукта они должны сообщить своим клиентам, что изъятие / отзыв продуктов питания происходит и что требуются соответствующие действия.

Ключевые элементы коммуникации и предлагаемый шаблон изложены ниже:

Дорогой х

* (Компания или торговая марка) в настоящее время инициируют изъятие / отзыв продукта * для продукта А 100g. Вы были идентифицированы как покупатель / получающий некачественные продукты. Этот отзыв не влияет на другие продукты компании или торговой марки *.

* Приносим извинения за доставленные неудобства.

* * Выберите подходящий вариант

Название и описание продукта (включая размер упаковки):	Продукт А
Идентификационный код продукта (и, если необходимо, информация о штрих-коде):	123456 Штрих-код 001234567890
Поставщик:	Продукт А
Размер упаковки:	100 г
Фотографии продукта, включая оптовый ящик:	
Срок годности до / использования по дате:	XX/XX/XXXX

Код партии (и расположение на корпусе / потребительском блоке):	Поддон Случай Пакет
Причина изъятия / отзыва:	Неправильная маркировка аллергенов
Действие требуется, когда:	Свяжитесь с бизнес-клиентами и иницируйте процесс изъятия / отзыва При необходимости включите шаблон Верните продукт в xxxx

Приложение Н: Основные принципы и шаблон передовой практики для точных и эффективных уведомлений об отзыве потребителей

Компаниям рекомендуется следовать этому руководству, сообщая потребителям отзывы о продуктах питания.

Исследования показали, что существует ряд способов донести до потребителей информацию об отзыве продуктов питания, чтобы они могли сделать осознанный выбор в отношении небезопасных продуктов, которые они купили. Уведомления в местах продажи были определены в ходе исследования как ключевой способ информирования потребителей об отзыве продуктов питания. Различные аспекты, которые следует учитывать при создании эффективных сообщений об отзыве, включают:

- стиль и внешний вид

- необходимый контент

- эффективные каналы для передачи сообщений об отзыве потребителям, включая лучшее место для отображения уведомлений в торговых точках.

Стиль и внешний вид

Коммуникация, которая привлекает внимание потребителей, помогает им понять, что это за коммуникация и что она означает для них.

Общение должно быть:	Например:
Понятно и легко читается	<p>Простой макет.</p> <p>Крупный, разборчивый шрифт, легко читаемый.</p> <p>Заголовки и подзаголовки для более длинных объявлений.</p>
Яркий и привлекательный	<p>По возможности используйте красный цвет и значок (восклицательный знак), связанный с предупреждением и риском.</p> <p>Использование баннеров, рамок и рамок для привлечения внимания.</p>
Лаконично сформулирован	<p>Изложите информацию на понятном, простом языке с помощью маркеров.</p>

Необходимое содержание

Передача правильной информации поможет потребителям четко идентифицировать небезопасный продукт и что делать, если они его купили.

Информация об отзыве должна включать:	Например:
Причина отзыва	Используйте четкий заголовок, чтобы указать, что это такое и какова опасность или риск для потребителей.
Информация о продукте	Торговая марка и название продукта. Размер упаковки (-ов) Срок годности отзываемых продуктов. Код (ы) партии
Как идентифицировать продукт (ы)	Где на упаковке указана долговечность или код партии.
Изображение продукта	Четкое изображение, желательно в цвете. Если затронуты несколько продуктов, изображения должны быть представлены вертикально с выровненными сведениями о связанных продуктах.
Четкое указание того, что потребители должны делать, если они купили продукт.	Не ешьте этот продукт. Верните товар в магазин, в котором вы его купили. Как получить возмещение
Куда обратиться за дополнительной информацией	Контактный номер, по которому потребители могут связаться для получения дополнительной информации

Проведенное исследование показало, что потребители предпочитают простой и понятный язык. Примеры предлагаемой формулировки включают следующее:

Причина оповещения	Предлагаемая формулировка
Подтвержденное загрязнение продукта сальмонеллой/листерией моноцитогенами/кишечной палочкой и т.д.	«Продукт X» отзывается, так как продукт может содержать сальмонеллы/листерии моноцитогены/кишечную палочку и т.д.
Неадекватные процедуры для борьбы с Clostridium botulinum	«Продукт X» отзывается из-за опасений по поводу процедур борьбы с Clostridium botulinum.
Подтвержденное загрязнение продукта посторонними предметами	«Продукт X» отзывается из-за наличия «постороннего предмета»
Аллергены, не указанные на этикетке продукта. * «Глютеновая болезнь» должна упоминаться только в отношении злаков, содержащих глютен.	«Продукт X» отзывается, потому что он содержит «ингредиент-аллерген», который не упоминается на этикетке. Это означает, что продукт представляет собой возможный риск для здоровья любого человека с «глютеновой болезнью * / аллергией на / непереносимостью / чувствительностью к» «аллергену».

Бывают случаи, когда продукты питания отзываются, потому что у продуктового бизнеса есть основания полагать, что продукты питания, размещенные на рынке, небезопасны, но существуют следующие неопределенности:

отзыв осуществляется на основании предполагаемого (а не подтвержденного) результата

есть проблемы, которые снижают доверие к отбору проб или лабораторному анализу и / или

существует неопределенность в отношении загрязнения всех отозванных партий

В этих случаях пищевой бизнес может пожелать использовать формулировку, указанную ниже:

Причина оповещения	Предлагаемая формулировка
Возможное заражение продукта сальмонеллой / Listeria monocytogenes / E.coli и т. Д.	«Продукт X» отзывается, так как продукт может содержать сальмонеллу / Listeria monocytogenes / E.coli и т. Д.
Возможное загрязнение продукта посторонними предметами	Отзывается «продукт X», который может содержать «посторонний предмет»

Вышеуказанные рекомендации по формулировке не следует использовать

в случаях, когда известно, что продукт загрязнен. Это включает в себя отзыв продукта как часть партии, которая считается небезопасной в соответствии со статьей 14 (6) Регламента (ЕС) № 178/2002.

Эффективные каналы коммуникации

Потребители ожидают, что их будут уведомлять об отзыве по ряду каналов, чтобы обеспечить широкую осведомленность. Примеры из них включают следующее:

Каналы связи:	Деталь:
Уведомление о торговой точке в магазине	<p>Находятся в положении, в котором они:</p> <p>Заметны</p> <p>Цветные</p> <p>На уровне глаз</p> <p>Примеры мест включают:</p> <p>У кассы</p> <p>На стойках обслуживания клиентов.</p>
На сайте продавца	Например, отображается на специальной веб-странице отзывов о продукте.
Через социальные сети	Размещено в социальных сетях отзывающими компаниями.
Через схемы карт лояльности продавца (если применимо)	Например, через каналы связи, такие как текстовые сообщения / оповещения по электронной почте.
Организации поддержки потребителей, аллергиков и пациентов	Например, отображается на веб-сайте / в социальных сетях и через другие каналы связи, такие как текстовые сообщения / оповещения по электронной почте.

Приложение I: Предпосылки для анализа первопричин

Анализ первопричин (RCA) основан на принципе, что проблемы лучше всего решать, пытаясь определить и устранить первопричины результата, а не просто устранять сразу очевидные симптомы.

В случае успешного выполнения RCA определяет исходную причину в причинно-следственной цепочке, которая приводит к интересующему результату или эффекту. Обычно коренная причина используется для описания глубины причинно-следственной цепочки, на которой может быть разумно реализовано вмешательство, чтобы изменить производительность и предотвратить нежелательный результат.

RCA может влиять на подход к решению проблем, поощряя желаемое поведение, которое является проактивным, а не реактивным. Таким образом, считается, что RCA можно использовать для определения того, как и почему возникают проблемы с безопасностью пищевых продуктов, что позволяет выявлять и применять более эффективные долгосрочные профилактические меры.

При выполнении RCA могут использоваться разные инструменты, самый старый и, возможно, самый простой - это «5 почему». Первоначально разработка этого процесса была приписана Сакити Тойода, и

позже использованный Toyota Motor Corporation, этот метод требует, чтобы следователь задавал серию вопросов «почему». Каждый раз при выявлении причины задается вопрос «почему это произошло?» До тех пор, пока не будет выявлена основная причина.

Принципы RCA уже давно признаны в таких областях, как нефтехимическая промышленность, управление окружающей средой, расследование авиационных и транспортных происшествий, а также машиностроение.

Ключевые правительственные организации Великобритании, в том числе Национальная служба здравоохранения (NHS), Управление здравоохранения и безопасности (HSE) и Департамент окружающей среды, продовольствия и сельского хозяйства (DEFRA), регулярно используют RCA. BRC Global Standards также признает использование RCA в своем Глобальном стандарте безопасности пищевых продуктов.