



# Pārtikas izsekojamība

Tatjana Marčenkova , *Dr.sc. Ing.*,  
PVD Pārtikas izplatīšanas uzraudzības daļas vadītāja  
[tatjana.marcenkova@pvd.gov.lv](mailto:tatjana.marcenkova@pvd.gov.lv)



2014.gada  
5.septembris



# Definīcijas (1)

**Traceability/product tracing:** the ability to follow the movement of a food through specified stage(s) of production, processing and distribution.

**Izsekojamība** – spēja izsekot pārtikas produktu pārvietošanai noteiktajos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos

**Codex Alimentarius vadlīnijas (CAC/GL 60-2006)**

**Izsekojamība** – spēja izsekot barības vai pārtikas kustībai cauri specifiskajiem aprites ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem

**Avots: ISO 22005:2007 (First Edition)**

**Piezīme:** izsekojamība var attiekties gan uz izejvielu, sastāvdaļu un produktu izcelsmi, gan uz šo vielu un produktu apstrādes, gatavošanas vai realizācijas vēsturi.

## Definīcijas(2)

**“Izsekojamība”** ir spēja visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos izsekot un atrast jebkuru pārtiku, barību, produktīvo dzīvnieku vai vielu, ko paredzēts vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai

**Regulas 178/2002 3.panta 15. punkts**

Efektīva sistēma ļauj izsekot pārtikas produktus vienu soli uz priekšu vai atpakaļ piegādes ķēdē un atbildēt uz jautājumiem **"Kad?"** saņemts, **"Kur?"** atrodas un **"No kurienes?"** tie ir nākuši, t.i. noteikt produktu izcelsmi, daudzumu u.c.

**“One Step Up / One Step Down” approach**  
**Koncepcija «Solis uz priekšu/ solis atpakaļ»**

# Pārtikas ķēde



- Veterinārās zāles
- Pesticīdi
- Bioloģiskais piesārņojums - patogēni u.c.

**Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?**



# Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?

- Veicināt mērķtiecīgu bīstamas (nedrošas) pārtikas ātru izņemšanu no tirgus, kā arī samazināt izdevumus pārtikas atsaukšanas gadījumos
- Sniegt patērētājiem precīzu informāciju par attiecīgajiem produktiem, tādējādi saglabājot patērētāju uzticību, izvēles brīvību
- Palielināt darbības efektivitāti, nodrošinot labāku iekšējo informācijas apriti
- Atvieglot kontroles iestādēm veikt riska novērtējumu

## Avoti:

- [http://www.pvd.gov.lv/lat/augj\\_izvlne/iedzvotjiem\\_un\\_uzmjiem/informcija\\_uzmjiem/prtikas\\_u\\_zraudzba/precu\\_pavaddokumenti](http://www.pvd.gov.lv/lat/augj_izvlne/iedzvotjiem_un_uzmjiem/informcija_uzmjiem/prtikas_u_zraudzba/precu_pavaddokumenti)
- [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance\\_rev\\_8\\_lv.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_lv.pdf)

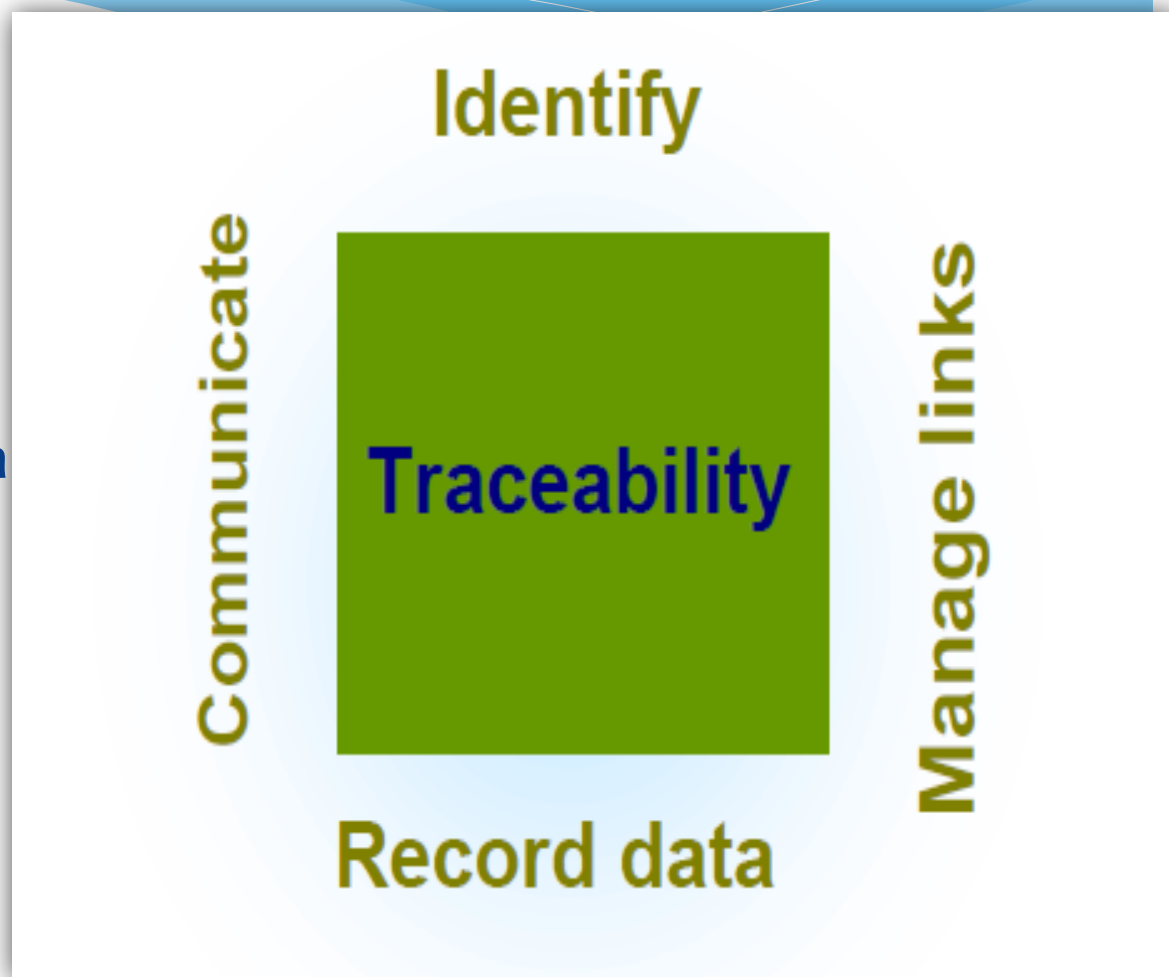
# Kāpēc ir nepieciešama izsekojamība?

- Kad kaut kas noiet greizi, ir nepieciešams noteikt, kurš ir atbildīgs par šādu neatbilstošu rīcību jeb produktu
- Izvairīties no iespējamām kļūdām, vai kļūdām, kuras bija pieļautas iepriekš
- Nodrošināt produkta atbilstību kvalitātes un nekaitīguma kritērijiem (histamīns, alergēni, zirga gaļa u.c.)
- Prognozēt/plānot kādas problēmas var rasties, un izstrādāt risinājumus to novēršanai

**Izsekojamība ir daļa no kopējās pārtikas drošuma sistēmas, kas ir savienota ar HACCP**

# Izsekojamības 4 pamatprincipi

- Identificēšana
- Pierakstu veikšana
- Saikņu koordinēšana un vadīšana
- Komunicēšana





# Izsekojamības uzdevumi un mērķi

Identificēt  
atbildīgās  
organizācijas un  
uzņēmumus

Izpildīt klientu  
vēlmes/prasības

Pārzināt  
produktu izcelsmi  
vai vēsturi

Sniegt informāciju  
ieinteresētām  
personām,  
patērētājiem par  
pārtikas produktu

**Izsekojamības  
uzdevumi un  
mērķi**

Uzlabot  
uzņēmuma darba  
efektivitāti un  
kāpināt  
ienākumus

Atvieglot produktam  
noteiktās  
informācijas  
verifikāciju

Izpildīt ES,  
nacionālo  
normatīvo aktu,  
starptautisko  
standartu prasības

Nodrošināt pārtikas  
nekaitīgumu un  
kvalitāti

Atvieglot pārtikas  
atsaukšanu vai  
izņemšanu no tirgus

# Patērētāja ieguvumi

No kurienes šis produkts ir nācis (izcelsme)?

Kurš ir ražojis?

Kad ražots, kāds ir derīguma termiņš?



Vai satur alergēnus?

Vai satur ĢMO?

Vai satur pārtikas piedevas?

Cik maksā?

# Ražotāja/pārtikas uzņēmēja ieguvumi

Kāda ir izejvielas kvalitāte? Ko satur?

Kurš piegādāja izejvielu/ sastāvdaļu/ iepakojamo materiālu? Ar kādu identifikācijas (partijas) numuru?

Kad un cik daudz, cik maksāja?



Vai sastāvdaļās satur alergēnu/ pārtikas piedevas u.c.? Ja jā, tad to jānorāda sastāvdaļu sarakstā uz etiķetes!

Kur atrodas izejvielas un gatavie produkti, palīgmateriāli? Cik daudz?

# Likumdošanas un normatīvie akti (1)

- ❑ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr.178/2002 ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgos principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu. Regulas 178/2002 konsolidēto versiju var atrast: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20090807&rid=1>
- ❑ Komisijas īstenošanas Regula (ES) Nr.931/2011 (2011. gada 19. septembris) par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai. Regulu atrodama interneta vietnē: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0931&rid=2>
- ❑ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Regulas konsolidēto versija atrodama interneta vietnē: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20130906&rid=1>



## Likumdošanas un normatīvie akti (2)



- ❑ **LVS EN ISO 22000:2005** "Pārtikas drošības pārvaldības sistēmas. Prasības jebkurai pārtikas ķēdes organizācijai" (7.9 p.)
- ❑ **LVS EN ISO 22005:2007** "Izsekojamība lopbarības un pārtikas aprites ķēdē. Sistēmu izstrādāšanas un ieviešanas vispārīgie principi un pamatprasības"
- ❑ BRC, IFS, FSIS, GS1 u.c. standarti



Globāla biznesa valoda





# Pārtikas izsekojamība (regula 178/2002)

## *18. pants*

### **Izsekojamība**

1. Visos ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmos ir nodrošināts, ka pārtiku, barību, produktīvos dzīvniekus un jebkuras citas vielas, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai, var izsekot.

2. Uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas un barības apritē, spēj identificēt jebkuru personu, kas tām piegādājusi pārtiku, barību, produktīvu dzīvnieku vai jebkuru vielu, ko paredzēts pievienot vai ko varētu pievienot pārtikai vai barībai.

Tādēļ minēto uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, kas dod iespēju pēc pieprasījuma darīt attiecīgo informāciju zināmu kompetentajām iestādēm.

3. Pārtikas un barības apritē iesaistītu uzņēmēju rīcībā ir sistēmas un procedūras, ar ko identificē citus uzņēmumus, kam ir piegādāti minēto uzņēmēju produkti. Attiecīgo informāciju pēc pieprasījuma dara zināmu kompetentajām iestādēm.

4. Pārtiku vai barību, ko laiž tirgū vai ko varētu laist tirgū Kopienā, pienācīgi marķē vai identificē, lai atvieglotu tās izsekojamību, izmantojot atbilstīgus dokumentus vai informāciju saskaņā ar attiecīgām konkrētāku noteikumu prasībām.

5. Noteikumus šā panta prasību piemērošanai attiecībā uz konkrētām nozarēm var pieņemt saskaņā ar 58. panta 2. punktā noteikto procedūru.

# KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 931/2011

(2011. gada 19. septembris)

par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai

Šo regulu piemēro pārtikas produktiem, kas Regulas (EK) Nr. 852/2004 2. panta 1. punktā definēti kā neapstrādāti produkti un pārstrādes produkti. Šī regula neattiecas uz pārtiku, kuras saturā ir gan augu izcelsmes produkti, gan dzīvnieku izcelsmes pārstrādes produkti.

## Uzņēmēji sniedz šādu informāciju:

- A. precīzs pārtikas apraksts
- B. pārtikas tilpums vai daudzums
- C. tā pārtikas uzņēmēja nosaukums un adrese, kurš pārtiku nosūta
- D. nosūtītāja (īpašnieka) nosaukums un adrese, ja tie atšķiras no uzņēmēja nosaukuma un adreSES, kurš pārtiku nosūta
- E. pārtikas uzņēmēja nosaukums un adrese, kuram, pārtiku nosūta
- F. saņēmēja (īpašnieka) nosaukums un adrese, ja tie atšķiras no nosūtītāja nosaukuma un adrese, kuram pārtiku nosūta
- G. attiecīgi partijas, sērijas vai sūtījuma identifikācijas numurs
- H. nosūtīšanas datums

**Regulu piemēro ar 2012. gada 1. jūliju**

# KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 931/2011

(2011. gada 19. septembris)

par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai

Uzņēmēji, kas iesaistīti pārtikas apritē, nodrošina, ka pārtikas apritē iesaistītajam minēto informāciju sniedz papildus informācijai, kas prasīta saskaņā ar attiecīgiem Savienības tiesību aktu noteikumiem par dzīvnieku izcelsmes pārtikas izsekojamību

Informāciju ik dienu atjaunina un glabā pieejamu vismaz līdz brīdim, kad loģiski pieņemams, ka pārtika ir patērēta

Pēc kompetentās iestādes pieprasījuma uzņēmējs, kas iesaistīts pārtikas apritē, sniedz informāciju bez liekas kavēšanās. Pārtikas piegādātājs var izvēlēties, kādā veidā informāciju darīt pieejamu, ja vien uzņēmējam, kam pārtika ir piegādāta, skaidri un nepārprotami ir pieejama un izgūstama 1. punktā prasītā informācija



# EK vadlīnijas – ārējā izsekojamība (1)

- Prasības balstās uz pieeju **“solis atpakaļ – solis uz priekšu”**, kas nozīmē, ka pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem:
  - jābūt ieviestai sistēmai, kas tiem ļauj identificēt tiešo(s) produktu piegādātāju(s) un tiešo(s) klientu(s), kam piegādāti produkti
  - jāizveido saikne “piegādātājs-produkts” (lai būtu zināms, kādus produktus piegādā katrs piegādātājs)
  - jāizveido saikne “klients-produkts” (lai būtu zināms, kādi produkti piegādāti katram klientam)
- **Tomēr pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem nav jāidentificē tiešie pircēji, ja tie ir galapatērētāji**
  - *(ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)*

# EK vadlīnijas – ārējā izsekojamība (2)

- Pārtikas apritē iesaistītajiem uzņēmējiem jāspēj identificēt ikvienu “persona”, no kuras tie ir saņēmuši pārtiku/izejvielas. Tā var būt privātpersona (piemēram, mednieks vai sēņotājs) vai juridiska persona (uzņēmums vai sabiedrība)
    - **starpnieki ir jāuzskata par piegādātājiem neatkarīgi no tā, vai preces ir to fiziskā valdījumā vai nav !!!**
  - Pārtikas apritē iesaistītajam uzņēmējam ir jāidentificē citi pārtikas uzņēmumi, kuriem tas piegādā savu produkciju (izņemot galapatērētāju):
    - izsekojamības prasību piemēro arī tirdzniecībai starp mazumtirgotājiem, piemēram, lielveikaliem un restorāniem
    - saldētavu uzņēmumi un pārvadātāji ir pārtikas uzņēmumi, un tiem arī ir jāveic izsekojamības uzskaitē
- (ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

# Izsekojamības principi pēc ISO

## **Nepieciešams, ka izsekojamības sistēmas:**

- verificējamas, pakļaujamas pārbaudei
- piemērotas taisnīgi, vienoti un mērķtiecīgi
- koncentrētas uz gala produktu
- ekonomiski efektīvas (rentablas)
- praktiski piemērojamas
- atbilst tiesību aktu un politikas prasībām
- atbilst noteiktām (standartos u.c.) precizitātes prasībām

# Kā izpildīt izsekojamības prasības?

- ❑ Visu izejvielu, sastāvdaļu, iepakojuma, pusfabrikātu un atkārtoti pārstrādāto produktu u.c. Komponentu skaidrs un precīzs marķējums un identifikācija
- ❑ Kodolīgi un precīzi ieraksti produktu partiju veidošanas posmā
- ❑ Primārie identitātes dati parasti nosaka turpmāk lietojamās informācijas plūsmu
- ❑ Gatavai produkcijai piešķir skaidru un kodolīgu marķējumu vai partijas identifikāciju
- ❑ Īpaša uzmanība ir jāvelta produktiem, kuros saglabātas sākotnējās funkcijas (ģenētiskās, fiziskās u.c.), lai apmierinātu klientu prasības
- ❑ Izsekojamības datiem jābūt vienmēr viegli pieejamiem

# Izsekojamības nodrošināšanas līdzekļi

Ražotājs var izvēlēties jebkura veida sistēmas un datu nesējus izsekojamības nodrošināšanai atsevišķi, vai kombinācijā, piemēram:

- Papīra sistēmas
- Datorizētās sistēmas (IT technology)
- Svītru kodu sistēmas
- Radiofrekvences identifikācija
- Biometrijas (DNS u.c.)



# Izsekojamības sistēmas izstrādes posmi

- Izvēlēties mērķus
- Noteikt normatīvos aktus sistēmas izstrādei un uzturēšanai
- Noteikt produktus vai to sastāvdaļas
- Noteikt uzņēmuma lomu pārtikas ķēdē (funkcijas, uzdevumus)
- Noteikt produktu plūsmas un dokumentēšanas kārtību
- Noteikt prasības informācijai, ko sniedz piegādātāji, par produktu izcelsmi u.c. nepieciešamajiem parametriem
- Nodibināt procedūras (personāla praktiskās rīcības un amata pienākumus)
- Noteikt prasības dokumentācijas uzturēšanai (cik ilgi? kur? kā?)
- Nodrošināt pārtikas aprites posmu koordināciju

# EK vadlīnijas - Saglabājamā informācija

- Lai īstenotu 18. panta mērķi, jā saglabā **vismaz šāda informācija** (nav pateiks kā):
  - **piegādātāja nosaukums, adrese un piegādāto produktu identifikācija**
  - **klienta nosaukums, adrese un piegādāto produktu identifikācija**
  - **datums un, ja vajadzīgs, darījuma/piegādes laiks ( ja ir vairākas piegādes dienā)**
  - **vajadzības gadījumā apjoms vai daudzums**
- Produktu komerciālās plūsmas izsekošana, saglabājot faktūrrēķinu, nav bijusi pietiekama, lai varētu izsekot produktu fiziskajai plūsmai, jo pārtika var būt, piemēram, nosūtīta glabāšanai. Tādēļ ir būtiski, lai izsekojamības sistēmas, ko izmanto jebkurš pārtikas apritē iesaistītais uzņēmējs, būtu izstrādātas tā, **lai varētu izsekot produktu fizisko plūsmu**

(ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

# EK vadlīnijas – informācijas glabāšanas termiņi

## Glabāšanas termiņus piemēro no ražošanas vai piegādes dienas!!!

- Tomēr dažos gadījumos šis vienotais noteikums būtu jāpielāgo:
  - produktiem, kas ātri bojājas un kuru **“izlietot līdz”** termiņš ir īsāks par trim mēnešiem, vai produktiem, kuriem nav noteikta izlietošanas beigu datuma<sup>12</sup> un kas paredzēti tieši gala patērētājam, reģistrus var saglabāt **sešus mēnešus pēc produkta ražošanas vai piegādes dienas**
  - citiem produktiem ar norādi **“ieteicams līdz”** konkrētam datumam reģistrus var glabāt **visu derīguma laiku plus vēl sešus mēnešus**
  - produktiem **bez noteikta derīguma laika** piemēro vispārējo **piecu gadu termiņu**  
(ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

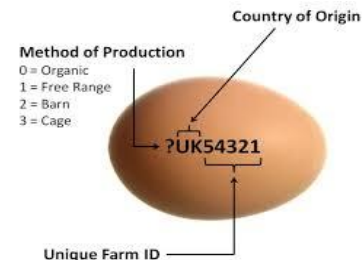
**Citāda pieeja - 1 gads pēc produkta derīguma termiņa beigām**



# EK vadlīnijas - izsekojamības sistēmas, kas paredzētas īpašos tiesību aktos

- ❑ dažiem pārtikas produktiem ir paredzētas **īpašās prasības** izsekojamībai un marķēšanai, t.i. liellopu gaļa, zivis, ĢMO, augļi un dārzeņi u.c.
- ❑ Regulas 18. pantā noteiktās prasības izpildei var izmantot **jebkuru īpašos noteikumos paredzētu produktu identifikācijas sistēmu**, ciktāl šāda sistēma ļauj identificēt produktu piegādātājus un tiešos saņēmējus katrā ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmā. **Tomēr regulas izsekojamības prasības ir vispārējas prasības un tāpēc piemērojamas jebkurā gadījumā!**

**Vispārīgās + specifiskās prasības!!!**



# Izsekojamības sistēmas pārbaude [1]

**Nepieciešams regulāri pārbaudīt kā strādā izsekojamības sistēma:**

- ❑ Sistēmas pārbaude – tas ir tests piegādātāju, klientu, produktu, tehnoloģisko procesu izsekojamības kontrolei
- ❑ Pārbaudei izvēlas dažādus izejvielu, palīgmateriālu un gatavās produkcijas veidus, dažādus procesus un posmus
- ❑ Testu (pārbaužu) rezultātus reģistrē, pārbaužu dokumentu kopijas saglabā (dokumentos obligāti piefiksē būtiskās neatbilstības ar detalizētu posmu un produktu aprakstiem)

# Izsekojamības sistēmas pārbaude [2]

## Pārbaudē novērtē:

- Partiju identifikācijas kodu pareizību, piešķiršanas kārtību*
- Partiju reģistrācijas pareizību (žurnālos, veidlapās, pavaddokumentos, sistēmās)*
- Saikni starp pamatizejvielu un palīgizejvielu, iepakojšanas materiālu partiju identifikācijas kodiem*
- Marķējuma esamību, pareizību, identifikācijas datu esamību uz produkcijas iepakojuma*

Sistēma tiek uzskatīta par efektīvu, ja pilnībā var izsekot produkta ražošanas un izplatīšanas vēsturi (no izejvielas līdz gatavam produktam, vai otrādi) saņemot sistēmā esošos datus (pierādījumus) par attiecīgo produktu ne ilgāk kā 8 stundu laikā (ISO), ja laiks ir ilgāks tad seko korektīvas darbības

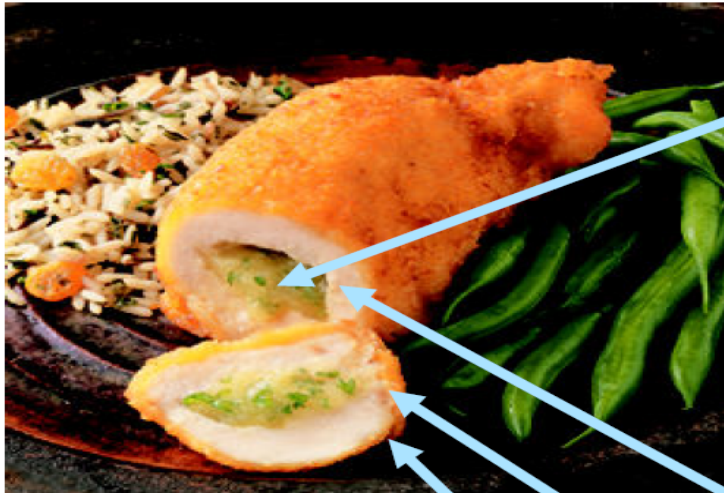
# EK vadlīnijas - iekšējā izsekojamība

- Neierobežojot īpašus nozares pārtikas aprites tiesību aktu noteikumus, **regula skaidri neliek uzņēmējiem izveidot saikni starp ienākošajiem un izejošajiem produktiem** (tā saukto iekšējo izsekojamību). Nav arī noteikts, ka jāreģistrē, kā katrā uzņēmumā notiek preču partiju sadale un apvienošana ar nolūku radīt kādu produktu vai jaunu preču partiju
- Lēmums par to, vai ieviest iekšējās izsekojamības sistēmu un kāda būs tās detalizācijas pakāpe, jāatstāj pārtikas apritē iesaistīto uzņēmēju ziņā **atbilstoši pārtikas uzņēmuma lielumam un veidam**

(ES Vadlīnijas Regulas Nr. 178/2002 īstenošanai - 26.01.2010g.)

# Visa pasaule jūsu šķīvī!!!

## Why international effort? Globalisation of trade! "The world on your plate"



### Chicken Kiev

<b>Herb butter</b>	<b>Salted butter</b>	<b>Ireland</b>
	<b>Garlic puree</b>	<b>China, USA, Spain</b>
	<b>Garlic salt</b>	<b>China, USA, Spain</b>
	<b>Lemon</b>	<b>USA</b>
	<b>Parsley</b>	<b>France, UK</b>
	<b>Pepper</b>	<b>Indonesia</b>
	<b>Water</b>	<b>Ireland</b>
<b>Chicken breast</b>	<b>Chicken</b>	<b>Ireland, Belgium, UK, France, etc.</b>
<b>Batter</b>	<b>Flour</b>	<b>Belgium, France</b>
	<b>Water</b>	<b>Ireland</b>
<b>Bread crumb</b>	<b>Bread crumb</b>	<b>Ireland, UK</b>
	<b>Rape seed oil</b>	<b>EU, Australia, Eastern Europe</b>

Courtesy A. Reilly, FSAI, Ireland

# Iekšējās izsekojamības pamatraksturotāji



Produktu vienību/partiju, izejvielu, pusfabrikātu, iepakojšanas un palīgmateriālu identifikācija (saņemšanas datums, sagatavošanas datums, derīguma termiņš, produkta nosaukums, piegādātāja nosaukums u.c.)



Informācijas uzturēšana par datu transformēšanu (pārveidošanu)



Informācijas uzturēšana par datu (pierakstu) atrašanās vietu

# Iekšējās izsekojamības piemērs [1]

## APSTIPRINĀTS PIEGĀDĀTĀJU/KLIENTU REĢISTRS

### I. Izejvielu un iepakojuma materiālu saņemšana

Piegādes datums, piegādātāja nosaukums, produkta nosaukums, partijas apzīmējums (derīguma termiņš u.c.), organoleptiskais novērtējums, kvalitāti apliecinoši dokumenti, ja nepieciešams, organoleptiskais vērtējums

### II. Izejvielu uzglabāšana

Produktu, izejvielu, palīgmateriālu uzglabāšanas apstākļi, noteiktas vietas...

### III. Izejvielu izsniegšana

„Iekšējā pavadzīme” - produkta nosaukums, izsniegšanas datums (ja nepieciešams laiks), daudzums

### IV. Būtiskie ražošanas posmi

Procesu parametri, apraksti. Receptūras, tehniskie noteikumi, tehnoloģiskās kartes. Primārā apstrāde, sastāvdaļu salikšana, termiskā apstrāde, fasēšana/pasniegšana, marķēšana, realizācija u.c.



# Iekšējās izsekojamības piemērs [2]

## V. Gatavo produktu pieņemšana

Piegādes datums, piegādātāja nosaukums, produkta nosaukums, partijas apzīmējums (derīguma termiņš u.c.), kvalitātes novērtējums, iepakojuma apraksts, lielums, daudzums... NOVĒRTĒŠANAS PIERAKSTI

## VI. Gatavo produktu uzglabāšana

Produktu uzglabāšanas apstākļi, noteiktas vietas (temp., laiks, mitrums...)

## VII. Transportēšana

Transportēšanas apstākļu ievērošana

## VIII. Realizācija

Klientu/ piegādātāju reģistrs, produkta nosaukums, partijas identifikācijas numurs, daudzums... Kravu daudzums...



# Produktu atsaukšanas līmeņi

**Ražotājs**

(produkts nav ievietots tirgū)

**Izplatītājs**

(produkts ir ievietots tirgū)



Izņemšana no tirgus

Process, kurā iesaistīts ražotājs un izplatītāji

Atsaukšana

Process, kurā iesaistīts ražotājs, izplatītāji, kompetentās institūcijas, patērētāji

# Produktu atsaukšanas plāns

## Uzdevumu noteikšana uzņēmuma struktūrvienībām

Atsaukšanas koordinators

Augstākā vadība

Izplatīšana

1. Apturēt produktu izplatīšanu un organizēt produkta atgriešanu
2. Sagatavot informāciju par produkta izplatīšanu, norādot, kur, kad, kam un cik daudz tā ir nogādāta

Ražošana un kvalitātes nodrošināšana

1. Sagatavot partijas identifikācijas informāciju
2. Apturēt produkta ražošanu, ja radusies problēma
3. Izpētīt problēmas cēloni, pārbaudīt visus ar ražošanu saistītos pierakstus
4. Organizēt produkta pārbaudes (testēšanu), lai noteiktu vai atgriešana/iznīcināšana ir nepieciešama
5. Konsultēties ar uzraudzības institūcijām

Finanses un juridiskie jautājumi

1. Noteikt krājumu uzskaites sistēmu, lai noteiktu atsaukšanas izmaksas
2. Kārtot juridiskos jautājumus

Sabiedriskās attiecības

1. Sagatavot un nosūtīt preses relizes
2. Sekot publikācijām un atsauksmēm masas medijos

Marketings

1. Informēt tirdzniecības vadītājus un brokerus
2. Noorganizēt savākšanu mazumtirdzniecības līmenī
3. Sagatavot atbildes patērētājiem

Reģionālie tirdzniecības vadītāji

1. Palīdzība kontaktējoties ar patērētājiem
2. Asistēt produktu atgriešanā un atmaksas nodrošināšanā

.....

.....

# RASFF informācija

- Alert
- Border rejection
- Information

- Hepatitis A in frozen berries
- High levels of aflatoxins in pistachio

	Classification	Date of case	Last change	Reference	Country	Subject	Product Category	Type	
1.	alert	17/05/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.0694</a>	IT	hepatitis A virus in frozen berry mix from Italy, with raw material from Bulgaria, Canada, Poland and Serbia	fruits and vegetables	food	
2.	border rejection	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.BQY</a>	IT	migration of chromium (0.49 mg/kg - ppm), of nickel (0.35 mg/kg - ppm) and of manganese (0.39 mg/kg - ppm) from stainless steel knives set from China	food contact materials	FCM	
3.	border rejection	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.BQX</a>	IT	too high level of overall migration (483.02 mg/dm <sup>2</sup> ) from plastic ice containers from China	food contact materials	FCM	
4.	border rejection	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.BQW</a>	SK	aflatoxins (B1 = 12.4; Tot. = 33.6 µg/kg - ppb) in peanuts in shell from China	nuts, nut products and seeds	food	
5.	alert	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1307</a>	DE	high content of iodine (3078 mg/kg - ppm) in dried seaweed from South Korea, via the Netherlands	fruits and vegetables	food	
6.	information for follow-up	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1306</a>	DE	Salmonella spp. (positive /25g) in bovine halfe from Germany	meat and meat products (other than poultry)	food	
7.	information for attention	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1305</a>	NL	cadmium (3 mg/kg - ppm) in tunameal from Ecuador, via Germany	feed materials	feed	
8.	information for follow-up	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1304</a>	DE	too high content of E 200 - sorbic acid (1449 mg/kg - ppm) in smoky BBQ sauce from Belgium	soups, broths, sauces and condiments	food	
9.	information for attention	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1303</a>	IT	histamine (120; 140; 160 mg/kg - ppm) in fresh tuna (Thunnus albacares) from Spain	fish and fish products	food	
10.	information for attention	25/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1302</a>	IT	triadimenol (0.74 mg/kg - ppm) and triadimefon (2.2 mg/kg - ppm) in taro/eddoes (Colocasia esculenta) from Costa Rica	fruits and vegetables	food	
11.	alert	20/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1291</a>	LU	aflatoxins (B1 = 26.43; Tot. = 53.43 µg/kg - ppb) in cayenne pepper (pili-pili en gousse) from Germany, with raw material from the Netherlands	herbs and spices	food	
12.	information for attention	18/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1272</a>	DE	prohibited substance chloramphenicol (519; 180 µg/kg - ppb) in enzyme preparation from India, via Japan	other food product / mixed	food	
13.	alert	17/09/2013	25/09/2013	<a href="#">2013.1264</a>	DE	aflatoxins (B1 = 12.7; Tot. = 13.2 µg/kg - ppb) in pistachio	nuts, nut products and seeds	food	

# Paldies par uzmanību, Jautājumi?

