Procedura wycofania produktu z rynku i testu identyfikowalności (Recall / Traceability)

Operacyjna procedura wycofania żywności lub paszy z obrotu (art. 19 rozp. 178/2002) z protokołem próbnego testu wycofania (mock recall) i bilansem masy w DOCX/PDF.

Stan prawny i wymagań: 2026-11-17 | Wersja pliku: 2026-11 | Licencja: CC BY 4.0 · tql.pl/pl/wzory/procedura-wycofania-produktu-recall-haccp

1. Struktura procedury i protokołu wycofania produktu z rynku / testu Mock Recall

Nr	Element / Pole	Instrukcja wypełnienia	Podstawa
1	Skład Zespołu Kryzysowego ds. Wycofania i całodobowa lista kontaktowa 24/7	Wyznaczyć przewodniczącego zespołu i zastępcę uprawnionych do podjęcia decyzji o wstrzymaniu sprzedaży pod nieobecność prezesa oraz telefony alarmowe do PPIS/PLW i głównych odbiorców.	art. 19 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz pkt 8.9.5 ISO 22000
2	Klasyfikacja zagrożenia i decyzja o trybie: blokada wewnętrzna, Withdrawal (B2B) czy Recall (konsumenci)	Określić kryteria uruchomienia procedury (wynik laboratoryjny, reklamacja ciała obcego, błąd etykietowania alergenu, powiadomienie od dostawcy surowca).	art. 14 i art. 19 ust. 1-3 rozporządzenia (WE) nr 178/2002
3	Identyfikacja kwestionowanej partii wyrobu oraz powiązanych partii z tego samego cyklu/surowca	Nazwa handlowa, gramatura, numer partii produkcyjnej (LOT), data minimalnej trwałości / termin przydatności do spożycia oraz sprawdzenie partii sąsiednich przed i po myciu linii.	art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002
4	Ścieżka identyfikowalności w tył (surowce i opakowania bezpośrednie) oraz w przód (lista dystrybucyjna odbiorców)	Zestawić z systemu magazynowego/kart produkcyjnych wszystkie użyte surowce i opakowania oraz wykaz faktur/WZ odbiorców z datami wysyłki i ilościami.	art. 18 ust. 2-3 rozp. 178/2002 oraz wymaganie KO nr 7 IFS Food v8 / klauzula 3.9 BRCGS Issue 9
5	Rozliczenie bilansu masy (Mass Balance) dla badanej partii	Porównać ilość wyprodukowaną (oraz zużytą ilość kluczowego składnika) z sumą wydań, stanu w magazynie, prób przechowalniczych i strat produkcyjnych.	klauzula 3.9 i 3.11 BRCGS Food Issue 9 oraz pkt 4.18 IFS Food v8
6	Wzór zawiadomienia do właściwego organu (PPIS / PLW), odbiorców B2B oraz jednostki certyfikującej	Gotowy szablon wiadomości z prośbą o natychmiastową blokadę sprzedaży, potwierdzenie stanu zapasów u klienta w ciągu 24h oraz informacja do jednostki	art. 19 ust. 1 i 3 rozp. 178/2002 oraz protokół certyfikacji BRCGS / IFS

		certyfikującej (w ciągu 3 dni dla BRC/IFS).	
7	Izolacja i zagospodarowanie zwróconego lub zablokowanego wyrobu niezgodnego	Opisać fizycznie wydzieloną strefę „WYRÓB NIEZGODNY / BLOKADA” w chłodni/magazynie oraz udokumentowany sposób utylizacji (np. karta przekazania odpadów KPO / dokument handlowy kat. 3 UPPZ).	pkt 8.9.4 ISO 22000:2018
8	Wnioski z testu próbnego (Mock Recall) lub rzeczywistego wycofania i działania korygujące	Odnotować rzeczywisty czas trwania ćwiczenia, zweryfikować aktualność telefonów kontaktowych do klientów i organów oraz wpisać ewentualne usprawnienia do przeglądu zarządzania.	pkt 8.9.5 ISO 22000 oraz pkt 5.9 IFS Food v8

2. Przykład wypełnienia: coroczny test symulowanego wycofania (Mock Recall) partii wyrobu chłodniczego

Przykład sp. z o.o. przeprowadza niezapowiedziane ćwiczenie próbnego wycofania partii hummusu, rozliczając w niecałe 2 godziny ścieżkę surowców, opakowań i 100% bilansu masy.

Nr	Pole	Przykładowy zapis w dokumentacji
1	Skład Zespołu Kryzysowego ds. Wycofania i całodobowa lista kontaktowa 24/7	Lider Zespołu Kryzysowego w Przykład sp. z o.o.: Pełnomocnik ds. Jakości / Zastępca: Kierownik Produkcji; tel. dyżurny 24/7 + aktualny kontakt do właściwego PPIS i działów jakości sieci handlowych
2	Klasyfikacja zagrożenia i decyzja o trybie: blokada wewnętrzna, Withdrawal (B2B) czy Recall (konsumenci)	Klasa I (Recall publiczny + PPIS): patogeny, niezadeklarowany alergen, szkło/metal; Klasa II (Withdrawal B2B): wada jakościowa/organoleptyczna niezagrażająca zdrowiu
3	Identyfikacja kwestionowanej partii wyrobu oraz powiązanych partii z tego samego cyklu/surowca	Produkt: Hummus klasyczny 200 g, nr partii LOT 2026-11-12/A, należy spożyć do: 03.12.2026 r., wielkość szarży produkcyjnej: 2 400 szt. (480 kg); zweryfikowano również partię B z tej samej dostawy sezamu
4	Ścieżka identyfikowalności w tył (surowce i opakowania bezpośrednie) oraz w przód (lista dystrybucyjna odbiorców)	Czas startu testu: 09:15, zakończenie zestawienia: 11:05 (1 godz. 50 min < 4h): ustalono dostawcę pasty tahini (LOT T-88), kubków PP (LOT K-19) oraz 4 odbiorców hurtowych (łącznie 2 100 szt.)
5	Rozliczenie bilansu masy (Mass Balance) dla badanej partii	Wyprodukowano: 2 400 szt. (480,0 kg) = sprzedano odbiorcom 2 100 szt. + stan w chłodni wyrobów gotowych 288 szt. + próby archiwalne i laboratoryjne 12 szt.

		(zgodność bilansu: 100,0%)
6	Wzór zawiadomienia do właściwego organu (PPIS / PLW), odbiorców B2B oraz jednostki certyfikującej	Załącznik A: Formularz powiadomienia PPIS; Załącznik B: Komunikat blokady partii do sieci handlowych z tabelą zwrotną ilości zablokowanych w sklepach; powiadomienie jednostki certyfikującej
7	Izolacja i zagospodarowanie zwróconego lub zablokowanego wyrobu niezgodnego	Zwrócone palety oklejone czerwoną taśmą BLOKADA w wydzielonej strefie kwarantanny; utylizacja przez uprawniony podmiot z potwierdzeniem w BDO / dokumencie handlowym, zakaz ponownego wprowadzenia do obrotu bez walidacji bezpieczeństwa
8	Wnioski z testu próbnego (Mock Recall) lub rzeczywistego wycofania i działania korygujące	Test symulacyjny w Przykład sp. z o.o. z 17.11.2026 r. zamknięty w 1 godz. 50 min, bilans masy 100%, zweryfikowano aktualność kontaktów alarmowych u 4 odbiorców; wynik: pozytywny

3. Najczęstsze błędy i sposób ich uniknięcia

Błąd	Skutek	Jak uniknąć	Podstawa
Pomijanie opakowań bezpośrednich (folii wieczkowej, kubków, butelek, etykiet) w teście identyfikowalności i wycofania	Niezgodność podczas audytu BRCGS Food, IFS Food lub FSSC 22000, ponieważ migracja chemiczna lub błędny nadruk alergenu na etykiecie pochodzą właśnie z partii opakowania.	Rejestruj na karcie produkcyjnej szarży numery partii (LOT) wszystkich opakowań mających bezpośredni kontakt z żywnością oraz etykiet z listą składników.	art. 17 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz klauzula 3.9.2 BRCGS Food Issue 9
Wpisanie w procedurze nieaktualnych numerów telefonów do inspekcji sanitarnej i kupców z sieci handlowych bez weryfikacji podczas testu	W sytuacji realnego zagrożenia w piątek wieczorem zespół traci wiele godzin na szukanie kontaktu do centrum dystrybucyjnego odbiorcy.	Podczas każdego dorocznego ćwiczenia Mock Recall obowiązkowo sprawdzaj aktualność telefonów i adresów alarmowych 24/7 (bez wysyłania fałszywego alarmu zewnętrznego).	pkt 5.9 IFS Food v8 oraz klauzula 3.11.3 BRCGS Food Issue 9
Przeprowadzanie testu identyfikowalności wyłącznie „w przód” (od wyrobu do klienta) bez sprawdzenia kierunku „w tył” i bilansu ilościowego	Zakład nie potrafi udowodnić audytorowi, do których jeszcze innych wyrobów trafił skażony worek przyprawy albo ile kilogramów surowca zużyto w stosunku do faktury zakupu.	W każdym teście wykonaj pełne powiązanie dwukierunkowe wraz z tabelą bilansu masy wejść i wyjść.	klauzula 3.9.2 BRCGS Food Issue 9 oraz pkt 4.18 IFS Food v8
Niepowiadomienie jednostki certyfikującej o rzeczywistym wycofaniu produktu z rynku ze względów bezpieczeństwa	Ryzyko natychmiastowego zawieszenia certyfikatu BRCGS lub IFS po wykryciu powiadomienia w bazie RASFF lub komunikatach GIS.	Zapisz w karcie działań kryzysowych twardy obowiązek powiadomienia swojej jednostki certyfikującej w terminie wymaganym przez dany standard (typowo do 3 dni roboczych).	protokół certyfikacji BRCGS Food Issue 9 (klauzula 3.11.4) oraz IFS Food v8
Mieszanie surowców z różnych dostaw w silosie lub	W razie wykrycia zanieczyszczenia jednej	Zdefiniuj precyzyjnie granice partii dla układów ciągłych i	art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz Zawiadomienie

kadzi bez odcięcia czasowego („cut-off”) między partiami	dostawy mąki lub mleka zakład musi wycofać produkcję z kilku tygodni zamiast z jednej zmiany.	silosów (np. opróżnienie zbiornika, zapis godziny przełączenia szarży) i poinformuj zarząd o wielkości maksymalnego okna ryzyka.	Komisji 2022/C 355/01

Opracował: Ireneusz Kozera, audytor wiodący ISO (TQL, www.tql.pl). Licencja CC BY 4.0: wzór ma charakter pomocniczo-informacyjny i przed wdrożeniem wymaga dopasowania do procesów i warunków konkretnej organizacji.