



Aturan Final Keterlacakan Pangan FDA FSMA

Presentasi Video: Cara Kerja Aturan Keterlacakan Pangan: Contoh Rantai Pasokan Makanan laut

Tonton di https://youtu.be/RCT86_Nhwmc

[Slide] Aturan Keterlacakan Pangan mewajibkan mereka yang memproduksi, memproses, mengemas, atau menyimpan makanan di Daftar Keterlacakan Pangan atau FTL (Food Traceability List) untuk menyimpan dan menyediakan informasi tertentu kepada mitra rantai pasokan mereka – yang disebut Elemen Data Utama atau KDE (Key Data Element) – untuk Peristiwa Pelacakan Kritis atau CTE (Critical Tracking Event) dalam rantai pasokan pangan. Kerangka kerja ini membentuk landasan untuk pelacakan pangan yang efektif dan efisien.

[Slide] Contoh ini menunjukkan rantai pasokan untuk tuna segar yang dijual di restoran sebagai steak tuna. **Tuna** adalah **Ikan Sirip** dan masuk ke dalam Daftar Keterlacakan Pangan; sehingga semua entitas dalam rantai pasokan tuna tercakup oleh Aturan Keterlacakan Pangan. Berikutnya, kita akan membahas tentang Peristiwa Pelacakan Kritis dalam rantai pasokan ini di mana Elemen Data Utama diperlukan.

[Slide] Dalam contoh ini, tuna ditangkap di laut oleh **kapal nelayan**. Kapal nelayan umumnya dikecualikan dari aturan tersebut. Jika pemilik, operator, atau agen yang bertanggung jawab atas kapal nelayan TIDAK wajib untuk mendaftarkan pasal 415 Undang-Undang Makanan, Obat, & Kosmetik sebagai bagian dari persyaratan pendaftaran, maka kapal nelayan tersebut dikecualikan sepenuhnya, dan pemilik tidak perlu menyimpan catatan berdasarkan aturan final tersebut. Jika mereka MEMANG diwajibkan untuk mendaftarkan pasal 415, maka pemilik, operator, atau agen yang bertanggung jawab atas kapal nelayan harus menyimpan catatan yang mengidentifikasi sumber terdekat sebelumnya dan penerima makanan terdekat setelahnya. Namun, mereka tidak perlu menyimpan catatan lain berdasarkan aturan tersebut.

[Slide] Tuna tiba di pelabuhan dan dijual ke perusahaan makanan laut yang akan memilah ikan tersebut dan mengirimkannya untuk diproses. Perusahaan makanan laut ini adalah **Penerima Pertama di Darat**, karena mereka adalah pihak yang menjadi penerima makanan untuk pertama kalinya di darat langsung dari kapal nelayan. Sebagai Penerima Pertama di Darat, perusahaan makanan laut harus menyimpan Elemen Data Utama, khususnya yang berkaitan dengan penerimaan tuna pertama di darat. Ini mencakup kisaran tanggal panen dan lokasi untuk perjalanan ketika tuna tersebut ditangkap, yang merupakan informasi yang mungkin perlu diperoleh perusahaan makanan dari kapal nelayan. Aturan tersebut tidak menjelaskan *bagaimana* informasi tersebut harus diperoleh, untuk memberikan fleksibilitas bagi beragam rantai pasokan dan operasi.

Penerima Pertama di Darat juga harus menetapkan **Kode Lot Keterlacakan** atau TLC pada tuna segar. TLC adalah deskriptor, sering kali dalam bentuk alfanumerik, yang digunakan untuk mengidentifikasi lot keterlacakan secara unik dalam arsip perusahaan. Tempat di mana makanan diberi kode lot keterlacakan disebut Sumber Kode Lot Keterlacakan. TLC memungkinkan FDA untuk membuat keterkaitan dalam perusahaan dan di seluruh rantai pasokan. Jika kita mengetahui TLC dan pihak yang

menetapkannya, kita dapat langsung mengunjungi entitas tersebut selama penyelidikan wabah. Ini membantu kami untuk mengidentifikasi makanan yang terkontaminasi dengan lebih cepat; dan hal tersebut dapat membantu untuk menanggulangi penyakit tambahan, serta menyelamatkan nyawa.

Hanya ada beberapa aktivitas dalam rantai pasokan selama penetapan TLC – ketika Anda melakukan penerimaan pertama di darat atas makanan yang diperoleh dari kapal nelayan (sebagaimana ditunjukkan dalam contoh); mengemas komoditas pertanian mentah; atau saat Anda mengubah makanan pada Daftar Keterlacakan Pangan. TLC tersebut harus ditautkan dalam catatan perusahaan dengan Elemen Data Utama yang berkaitan dengan lot makanan tersebut.

Karena tuna tersebut telah diterima di darat, perusahaan makanan laut akan mengirimkannya ke pengolah ikan yang akan mengubahnya menjadi steik tuna untuk dijual di restoran. Perusahaan makanan laut tersebut harus menyimpan Elemen Data Utama terkait **Pengiriman** tuna ke titik selanjutnya dalam rantai pasokan – Pemroses Makanan Laut. Perusahaan makanan laut tersebut juga harus mengirim berbagai KDE ini kepada Pemroses Makanan Laut.

[Slide] Pemroses Makanan Laut menerima tuna dari perusahaan makanan laut, dan oleh karena itu, mereka harus menyimpan KDE **Penerimaan** untuk tuna yang mereka terima. Sebagian besar informasi yang mereka perlukan untuk KDE Penerimaan ini akan dikirimkan kepada mereka oleh perusahaan makanan laut.

Dalam contoh ini, Pemroses Makanan Laut akan mengubah tuna dari ikan utuh menjadi steik tuna untuk dijual di restoran. Ini adalah peristiwa **Transformasi**. Pemroses Makanan Laut adalah Sumber TLC dan harus menetapkan TLC pada steik tuna. Pemroses Makanan Laut juga harus menyimpan KDE transformasi. Sebagai bagian dari KDE Transformasi ini, mereka harus menyimpan catatan yang berisi kode lot keterlacakan masuk untuk tuna dan menautkan informasi tersebut dengan kode lot keterlacakan yang mereka tetapkan pada lot baru steik tuna.

Selanjutnya, Pemroses Makanan Laut akan mengirimkan steik tuna ke Distributor untuk didistribusikan ke restoran. Pemroses Makanan Laut tersebut harus menyimpan Elemen Data Utama terkait **Pengiriman** steik tuna ke titik selanjutnya dalam rantai pasokan – Distributor. Mereka harus mengirimkan berbagai KDE ini ke Distributor.

[Slide] Distributor menerima steik tuna dari Pemroses Makanan Laut. Oleh karena itu, Distributor harus menyimpan KDE **Penerimaan** untuk steik tuna yang mereka terima. Sebagian besar informasi yang mereka perlukan untuk KDE Penerimaan ini akan dikirimkan kepada mereka oleh Pemroses Makanan Laut. Tidak seperti Penerima Pertama di Darat atau Pemroses Makanan Laut, DC bukanlah Sumber TLC, dan oleh karena itu tidak boleh menetapkan TLC baru pada makanan.

Karena Distributor mengirimkan steik tuna ke restoran, Distributor harus menyimpan Elemen Data Utama terkait **pengiriman** steik tuna ke titik berikutnya dalam rantai pasokan – Restoran. Distributor harus mengirimkan berbagai KDE tersebut ke Restoran.

[Slide] Restoran menerima steik tuna yang dikemas ulang dari Distributor. Jadi, Restoran harus menyimpan KDE **Penerimaan** untuk steik tuna yang mereka terima. Sebagian besar informasi yang mereka perlukan untuk KDE Penerimaan ini akan dikirimkan kepada mereka oleh Distributor.

[Slide] Selain itu, semua entitas yang tercakup oleh Aturan diwajibkan untuk menyimpan **Rencana Keterlacakan**. Selama inspeksi atau dalam penyelidikan wabah, Rencana Keterlacakan akan membantu FDA memahami arsip keterlacakan perusahaan. Rencana Keterlacakan harus mencakup:

- Deskripsi prosedur yang digunakan untuk menyimpan arsip yang diwajibkan oleh aturan;
- Deskripsi prosedur yang digunakan untuk mengidentifikasi makanan dalam FTL yang Anda produksi, proses, kemas, atau simpan;
- Deskripsi cara Anda menetapkan kode lot keterlacakan, jika berlaku; dan
- Titik kontak untuk pertanyaan terkait rencana dan arsip keterlacakan.

Rencana Keterlacakan memiliki persyaratan tambahan jika Anda membudidayakan makanan yang ada dalam Daftar Keterlacakan Pangan - selain telur. Namun, persyaratan tersebut tidak relevan dengan siapa pun dalam rantai pasokan ini.

[Slide] Menyimpan Elemen Data Utama di setiap peristiwa pelacakan kritis dalam rantai pasokan sangat penting dan diwajibkan oleh aturan tersebut. Ini akan memastikan bahwa jika wabah muncul, FDA dapat melacak makanan yang terkontaminasi dengan cepat dan efisien melalui rantai pasokan. FDA dapat menyediakan informasi penting kepada publik lebih cepat, dan bekerja dengan perusahaan yang terdampak untuk menarik produk yang terkontaminasi dari pasar, menghindari penyakit lain, serta menyelamatkan nyawa.

Informasi tambahan mengenai persyaratan dalam aturan final tersedia di situs web kami di www.fda.gov.