

Contoh Rencana Ketertelusuran untuk Restoran (§ 1.1315)

Tujuan dokumen ini adalah membantu restoran menetapkan rencana ketertelusuran sebagaimana diwajibkan dalam § 1.1315 Aturan Ketertelusuran Makanan..

Contoh ini menggabungkan informasi yang diwajibkan oleh Aturan Ketertelusuran Makanan FDA dan merupakan salah satu contoh cara menetapkan rencana ketertelusuran. Tidak ada format khusus yang diwajibkan untuk rencana ketertelusuran, tetapi informasi dalam rencana ketertelusuran harus memenuhi persyaratan sebagaimana dijelaskan dalam § 1.1315 Aturan Ketertelusuran Makanan dan mencerminkan praktik terkini yang dikhususkan bagi entitas yang tercakup.

Persyaratan berdasarkan § 1.1315 Aturan Ketertelusuran Makanan:

Jika Anda tunduk pada persyaratan aturan akhir, Anda harus menetapkan dan menyimpan rencana ketertelusuran yang mencantumkan informasi berikut:

1. Uraian tentang prosedur yang Anda gunakan untuk menyimpan catatan yang wajib Anda simpan berdasarkan aturan ini, termasuk format dan lokasi catatan tersebut;
2. Uraian tentang prosedur yang Anda gunakan untuk mengidentifikasi makanan dalam Daftar Ketertelusuran Makanan yang Anda produksi, proses, kemas, atau simpan;
3. Uraian tentang cara Anda menetapkan kode lot ketertelusuran pada makanan di Daftar Ketertelusuran Makanan, jika berlaku;
4. Pernyataan yang mengidentifikasi titik kontak untuk pertanyaan terkait rencana dan catatan ketertelusuran Anda; dan
5. Jika Anda menanam atau membudidayakan makanan di Daftar Ketertelusuran Makanan (selain telur), peta peternakan menunjukkan wilayah tempat Anda menanam atau membudidayakan makanan tersebut.
 - Peta peternakan harus menunjukkan lokasi dan nama setiap lahan (atau wilayah pertumbuhan lainnya) tempat Anda menanam makanan pada Daftar Ketertelusuran Makanan, termasuk koordinat geografis dan informasi lain yang diperlukan untuk mengidentifikasi lokasi setiap lahan atau wilayah pertumbuhan.
 - Untuk peternakan akuakultur, peta peternakan harus menunjukkan lokasi dan nama setiap wadah (misalnya, tambak, kolam, tangki, keramba) tempat Anda membudidayakan makanan laut dalam Daftar Ketertelusuran Makanan, termasuk koordinat geografis dan informasi lain yang diperlukan untuk mengidentifikasi lokasi setiap wadah.
6. Anda harus memperbarui rencana ketertelusuran sesuai kebutuhan untuk memastikan bahwa informasi yang diberikan mencerminkan praktik Anda saat ini dan memastikan bahwa Anda mematuhi persyaratan aturan. Anda harus menyimpan rencana ketertelusuran sebelumnya selama 2 tahun setelah Anda memperbarui rencana tersebut

Rencana Ketertelusuran	Halaman 1 dari 1	
NAMA BISNIS: Sammy's Sandwich Shoppe	TANGGAL PENERBITAN	01/01/2028
ALAMAT: 123 Main Street, Anytown, CA 12345	MENGGANTIKAN	01/20/2026

Prosedur untuk Menyimpan Catatan

Salinan cetak Faktur dan Daftar Muatan dipindai dan disimpan dalam sistem pengarsipan elektronik yang terletak di sistem komputer lokal kami. Pemberitahuan pengiriman di muka digital yang telah diterima juga disimpan dalam sistem pengarsipan elektronik yang terletak di sistem komputer lokal kami. Catatan disimpan selama dua tahun.

Prosedur untuk Mengidentifikasi Makanan FTL

Seluruh pemasok Sammy's Sandwich Shoppe diwajibkan berdasarkan kontrak untuk mengidentifikasi Makanan FTL pada catatan yang diberikan ketika pengiriman diterima (baik salinan kertas diberikan pada saat penerimaan atau dikirimkan secara elektronik sebelum tanda terima pengiriman).

Menetapkan Kode Lot Ketertelusuran

Kami tidak menetapkan TLC.

Titik Kontak

Steve McGee, Manajer, 456-789-1233

Pembaruan Rencana Ketertelusuran

Rencana ini ditinjau setiap tahun sebagai bagian dari tinjauan manajemen kami terhadap program keamanan makanan kami, serta setiap kali terdapat perubahan dalam prosedur ketertelusuran kami. Setiap rencana ketertelusuran sebelumnya disimpan dalam folder di sistem komputer lokal kami minimal selama dua tahun setelah diperbarui.