

Exemple de plan de traçabilité pour une entreprise de transformation des aliments (§ 1.1315)

Le présent document a pour objectif d'aider les entreprises à établir un plan de traçabilité conformément aux exigences du § 1.1315 de la Règle de traçabilité des aliments.

Cet exemple comprend les informations requises par la Règle de traçabilité des aliments et illustre la manière dont un plan de traçabilité peut être établi. Ce plan n'exige pas de format spécifique, mais les informations qu'il contient doivent satisfaire aux exigences décrites au § 1.1315 de la Règle de traçabilité des aliments et refléter les pratiques actuelles propres à l'entité concernée.

Exigences en vertu du § 1.1315 de la Règle de traçabilité des aliments :

Si vous êtes soumis aux exigences de la règle, vous devez établir et maintenir un plan de traçabilité contenant les informations suivantes :

1. Une description des procédures suivies pour conserver les registres nécessaires en vertu de la présente règle, y compris le format et la localisation de ces registres.
2. Une description des procédures suivies pour identifier les aliments figurant sur la Liste de traçabilité des aliments dans votre processus de fabrication, de transformation, de conditionnement ou de conservation ;
3. Une description de la manière dont vous attribuez des codes de traçabilité du lot aux aliments figurant sur la Liste de traçabilité alimentaire, le cas échéant ;
4. Une note indiquant un point de contact pour toute question concernant votre plan de traçabilité et vos registres ; et
5. Si vous avez des zones de culture ou d'élevage pour des aliments figurant sur la Liste de traçabilité des aliments (à l'exception des œufs), une carte de l'exploitation agricole indiquant les zones de culture ou d'élevage pour ces aliments.
 - À l'exception des fermes aquacoles, la carte de l'exploitation doit indiquer l'emplacement et le nom de chaque champ (ou autre zone de culture) dans lequel vous cultivez un aliment sur la Liste de traçabilité des aliments, y compris les coordonnées géographiques et toute autre information nécessaire pour identifier l'emplacement de chaque champ ou zone de culture.
 - Pour les fermes aquacoles, la carte de l'exploitation doit indiquer l'emplacement et le nom de chaque conteneur (par exemple, étang, bassin, réservoir, cage) dans lequel vous faites de l'aquaculture comprenant des aliments figurant sur la Liste de traçabilité des aliments, y compris les coordonnées géographiques et toute autre information nécessaire pour identifier l'emplacement de chaque conteneur.
6. Vous devez mettre à jour votre plan de traçabilité selon les besoins afin de vous assurer que les informations fournies reflètent vos pratiques actuelles et que vous êtes en conformité avec les exigences de la Règle de traçabilité des aliments. Vous devez conserver votre plan de traçabilité précédent pendant deux ans après avoir mis à jour le nouveau plan.

Plan de traçabilité	Page 1 de 1	
Nom de l'entreprise	DATE DE PUBLICATION	REPLACE
RS Foods	15/01/2028	
7832 Main Avenue, Minneapolis, MN 55405		20/01/2026

Procédures de conservation des dossiers

Hypothetical Solution est la solution logicielle que nous utilisons pour envoyer et recevoir des messages EDI contenant des KDE d'expédition et de réception avec nos partenaires de la chaîne d'approvisionnement. Nous recevons des avis préalables d'expédition (ASN) de nos fournisseurs (via Hypothetical Solution) pour chaque expédition contenant des aliments sur la FTL. Ces ASN contiennent les KDE requis, à l'exception de la date de réception, qui est automatiquement enregistrée par le système lorsque l'envoi entrant est marqué comme reçu au quai de chargement. Nous utilisons également Hypothetical Solution pour envoyer des ASN aux clients à qui nous expédions des aliment figurant sur la FTL. Ces ASN contiennent les KDE d'expédition requis, que le système conserve et envoie. Hypothetical Solution conserve toutes les transactions pendant plus de deux ans, conformément aux autres politiques de conservation des documents de l'entreprise. Hypothetical Solution est une solution logicielle tierce dans le cloud qui stocke, reçoit et envoie des transactions EDI sous forme numérique.

Lorsque nous recevons un ASN pour une expédition entrante, l'expédition prévue est créée dans Pretend Tool, notre outil logiciel central pour les commandes et la production. La réception des livraisons entrantes, les ordres de travail pour la production alimentaire et la préparation des livraisons sortantes sont tous enregistrés dans Pretend Tool sous forme de documents numériques. Ces enregistrements contiennent également tous les KDE de transformation requis. Le logiciel est installé sur des serveurs situés dans les locaux de RS Foods. Les registres sont conservés pendant plus de deux ans, conformément aux politiques de conservation des documents de l'entreprise.

Procédures d'identification des aliments sur la FTL

Chaque produit alimentaire reçu, transformé et expédié par RS Foods se voit attribuer un numéro UGS (unité de gestion des stocks) dans Pretend Tool. Sans numéro UGS, aucune transaction d'inventaire ne peut être enregistrée pour un aliment dans Pretend Tool. Chaque UGS possède des attributs qui décrivent l'aliment qu'il représente dans Pretend Tool. L'un de ces attributs est une case à cocher/un indicateur qui précise si l'aliment représenté par l'UGS figure ou non sur la FTL. Les aliments qui figurent sur la FTL ou qui contiennent des ingrédients FTL (sous la même forme que celle indiquée sur la liste FTL, par exemple « frais ») sont signalés en cochant cette case. Lorsqu'un nouveau produit est ajouté à notre inventaire, nous l'associons à un UGS dans Pretend Tool et évaluons s'il doit être signalé comme étant sur la FTL. Nous passons en revue la liste complète des UGS dans Pretend Tool tous les trimestres.

Attribution des codes de traçabilité du lot

Des codes de traçabilité sont attribués aux aliments que nous produisons en combinant la date de production, le numéro à deux chiffres de l'établissement et l'UGS : MM/JJ/AAAA/numéro d'établissement/UGS. Par exemple, 03152026056AA13426 correspondrait à un lot de production de l'UGS AA13426 le 15 mars 2026 dans l'établissement 56. Établissement 56 est le numéro attribué au site de RS Foods à Minneapolis.

Si un aliment figurant sur la FTL est reçu sans numéro de lot (par exemple, provenant d'un fournisseur exempté), nous attribuons un TLC en combinant la date de réception, le numéro du connaissance et l'UGS. Par exemple :

0315202651378230B61342 est un produit avec l'UGS BB61342, reçu le 15 mars 2026 avec le numéro de connaissance 51378230.

Point de contact

Jackie Taylor, responsable assurance qualité, 222-453-8877

Mises à jour du plan de traçabilité

Ce plan est révisé chaque année dans le cadre de l'examen de gestion de notre système de sécurité alimentaire, et chaque fois qu'un changement intervient dans nos procédures de traçabilité. Chaque plan de traçabilité précédent est conservé dans un dossier dans l'outil Pretend pendant au moins deux ans après sa mise à jour.