

Exemple de plan de traçabilité pour une installation de transformation des produits de la mer (§ 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. Après la mise à jour du plan de traçabilité, vous devez conserver le plan précédent pendant deux ans.

Plan de traçabilité	Page 1 de 1	
Nom de l'entreprise : Aquatic Seafood Inc.	DATE DE PUBLICATION	15/01/2028
Adresse : 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110	REMPPLACE	20/01/2026

Procédures de conservation des dossiers

Les enregistrements numériques de tous les KDE requis sont capturés et stockés dans notre système électronique de contrôle des stocks. Les dossiers sont conservés pendant deux ans.

Des copies électroniques des connaissances, contenant tous les KDE nécessaires, sont fournies aux destinataires suivants.

Procédures d'identification des aliments sur la FTL

Tous les produits que nous proposons figurent sur la FTL.

Attribution des codes de traçabilité du lot

Les codes de traçabilité du lot sont attribués en combinant le site de fabrication, la date de production, la chaîne de production/l'équipe et le type de produit. Voir le décodeur ci-dessous.

Décodeur de produit		CODE : W2N1PXT2025213																																										
Durée de conservation du produit = 2 ans		Décodé comme suit : Produit fabriqué par le site 1 le 1er août 2025 sur la ligne 2 par l'équipe de nuit, entre 18 h et 20 h. Le produit est un filet de saumon rose surgelé en vrac, sans peau, découpe X.																																										
<ul style="list-style-type: none"> Position 1 : Désignation des installations de fabrication (W = site 1 ; Y = site 2 ; Z = site 3) <ul style="list-style-type: none"> Site 1 : 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Site 2 : 1420 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Site 3 : 1212 Seaside Street, Revere, MA 02151 Position 2 : Ligne de production (Ligne 1 = 1 ; Ligne 2 = 2 ; Ligne 3 = 3 ; Ligne 4 = 4) Position 3 : Équipe de production (D = équipe de jour et N = équipe de nuit) Position 4 : Période de production : 																																												
<table border="1"> <tr> <td>Heure (durée = 2 h)</td> <td>6 h/18 h</td> <td>8 h/20 h</td> <td>10 h/22 h</td> <td>00 h/12 h</td> <td>2 h/14 h</td> <td>4 h/16 h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Équipe de jour = 6 h 18 h</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Équipe de nuit 18 h 6 h</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Code</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>									Heure (durée = 2 h)	6 h/18 h	8 h/20 h	10 h/22 h	00 h/12 h	2 h/14 h	4 h/16 h			Équipe de jour = 6 h 18 h									Équipe de nuit 18 h 6 h									Code	1	2	3	4	5	6		
Heure (durée = 2 h)	6 h/18 h	8 h/20 h	10 h/22 h	00 h/12 h	2 h/14 h	4 h/16 h																																						
Équipe de jour = 6 h 18 h																																												
Équipe de nuit 18 h 6 h																																												
Code	1	2	3	4	5	6																																						
<ul style="list-style-type: none"> Position 5 : Espèces de poissons (C = saumon coho ; P = saumon rose ; R = saumon rouge/sockeye ; etc.) Position 6 : Forme/découpe du produit (X = filet sans peau, découpe X ; A = filet avec peau, découpe A ; H = étêté et éviscétré) Position 7 : Type d'emballage (T = emballage en vrac surgelés ; V = emballage individuel sous vide surgelé ; B = bloc surgelé) Date julienne 																																												

Point de contact

Aarush Das, responsable de la chaîne d'approvisionnement, 222-754-8989

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 sur l'ordinateur portable du responsable de la traçabilité pendant au moins deux ans après sa mise à jour.