

Contoh Rencana Ketertelusuran untuk Fasilitas Pemprosesan Makanan Laut (§ 1.1315)



Tujuan dokumen ini adalah untuk membantu bisnis menetapkan rencana ketertelusuran sebagaimana dipersyaratkan dalam § 1.1315 Peraturan Ketertelusuran Makanan.

Contoh ini mencakup informasi yang dipersyaratkan oleh Peraturan Ketertelusuran Makanan dan merupakan salah satu contoh bagaimana rencana ketertelusuran dapat dibuat. Tidak ada format khusus yang diperlukan untuk rencana ketertelusuran, tetapi informasi dalam rencana ketertelusuran ini harus memenuhi persyaratan sebagaimana dijelaskan dalam § 1.1315 Peraturan Ketertelusuran Makanan dan mencerminkan praktik terkini yang khusus untuk entitas yang tercakup.

Persyaratan berdasarkan § 1.1315 Peraturan Ketertelusuran Makanan:

Jika Anda terikat pada persyaratan peraturan tersebut, Anda harus membuat dan memelihara rencana ketertelusuran yang mengandungi informasi berikut:

1. Deskripsi prosedur yang Anda gunakan untuk memelihara catatan yang wajib Anda simpan berdasarkan peraturan ini, termasuk format dan lokasi catatan tersebut;
2. Deskripsi prosedur yang Anda gunakan untuk mengidentifikasi makanan pada Daftar Ketertelusuran Makanan yang Anda produksi, proses, kemas, atau simpan;
3. Deskripsi mengenai cara Anda menetapkan kode lot ketertelusuran pada makanan dalam Daftar Ketertelusuran Pangan, jika berlaku;
4. Pernyataan yang mengidentifikasi narahubung untuk pertanyaan mengenai rencana dan catatan ketertelusuran Anda; dan
5. Jika Anda menanam atau memelihara makanan yang tercantum dalam Daftar Ketertelusuran Makanan (selain telur), peta pertanian yang menunjukkan area tempat Anda menanam atau memelihara makanan tersebut.
 - Kecuali untuk peternakan akuakultur (budidaya perikanan), peta peternakan harus menunjukkan lokasi dan nama setiap ladang (atau area penanaman lainnya) di mana Anda menanam makanan dalam Daftar Ketertelusuran Makanan, termasuk koordinat geografis dan informasi lainnya yang diperlukan untuk mengidentifikasi lokasi setiap ladang atau area penanaman.
 - Untuk peternakan akuakultur (budidaya perikanan), peta peternakan mesti menunjukkan lokasi dan nama setiap wadah (misalnya, kolam, kolam renang, tangki, keramba) di mana Anda membesarakan makanan laut dalam Daftar Ketertelusuran Makanan, termasuk koordinat geografis dan informasi lainnya yang diperlukan untuk mengidentifikasi lokasi setiap wadah.
6. Anda harus memperbarui rencana ketertelusuran Anda sebagaimana diperlukan untuk memastikan bahwa informasi yang diberikan mencerminkan praktik Anda saat ini dan untuk memastikan bahwa Anda mematuhi persyaratan Peraturan Ketertelusuran Makanan. Anda harus menyimpan rencana ketertelusuran sebelumnya selama 2 tahun setelah Anda memperbarui rencana tersebut.

Rencana Ketertelusuran	Halaman 1 dari 1	
Nama Bisnis: Aquatic Seafood Inc	TANGGAL TERBIT	01/15/2028
ALAMAT: 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110	MENGGANTIKAN	01/20/2026

Prosedur untuk Menyimpan Catatan

Catatan digital dari semua KDE yang diwajibkan ditangkap dan disimpan dalam sistem kontrol inventaris elektronik kami. Catatan mesti disimpan selama dua tahun.

Salinan elektronik dari Bill of Lading diberikan kepada penerima berikutnya yang mengandung semua KDE yang diwajibkan.

Prosedur untuk Mengidentifikasi Makanan FTL

Semua produk yang kami tangani ada dalam FTL.

Menetapkan Kode Lot Ketertelusuran

Kode lot ketertelusuran ditetapkan menggunakan kombinasi fasilitas pembuatan, tanggal produksi, jalur/shift produksi, dan jenis produk. Lihat kode dekoder lot di bawah.

Dekoder Produk	Kode: W2N1PXT2025213																						
Umur simpan produk = 2 tahun	Dikodekan sebagai: Produk yang diproduksi oleh Situs 1 pada tanggal 1 Agustus 2025 di Jalur 2 selama shift malam antara jam 18:00 hingga 20:00. Produknya adalah kemasan pecahan beku fillet salmon merah muda tanpa kulit potongan X.																						
<ul style="list-style-type: none"> Posisi 1: Penunjukan Fasilitas Pembuatan(W = lokasi 1; Y = lokasi 2; Z = lokasi 3) <ul style="list-style-type: none"> Situs 1 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Situs 2 1420 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Situs 3 1212 Seaside Street, Revere, MA 02151 Posisi ke 2: Jalur Produksi (Jalur 1 = 1; Jalur 2 = 2; Jalur 3 = 3; Jalur 4 = 4) Posisi ke 3: Shift produksi (D=Shift Siang dan N=Shift Malam) Posisi ke 4: Periode Produksi: 																							
<table border="1"> <tr> <td>Jam (Periode = 2 jam) Shift siang = 06.00 – 18.00 Shift malam = 18.00 – 06.00</td><td>Jam 06.00 pagi/sore</td><td>Jam 08.00 pagi/sore</td><td>Jam 10.00 pagi/sore</td><td>Jam 12.00 dini hari/sore hari</td><td>Jam 02.00 pagi/sore</td><td>Jam 04.00 pagi/sore</td><td></td></tr> <tr> <td>Kode</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td></td></tr> </table>								Jam (Periode = 2 jam) Shift siang = 06.00 – 18.00 Shift malam = 18.00 – 06.00	Jam 06.00 pagi/sore	Jam 08.00 pagi/sore	Jam 10.00 pagi/sore	Jam 12.00 dini hari/sore hari	Jam 02.00 pagi/sore	Jam 04.00 pagi/sore		Kode	1	2	3	4	5	6	
Jam (Periode = 2 jam) Shift siang = 06.00 – 18.00 Shift malam = 18.00 – 06.00	Jam 06.00 pagi/sore	Jam 08.00 pagi/sore	Jam 10.00 pagi/sore	Jam 12.00 dini hari/sore hari	Jam 02.00 pagi/sore	Jam 04.00 pagi/sore																	
Kode	1	2	3	4	5	6																	
<ul style="list-style-type: none"> Posisi ke 5: Spesies ikan (C= Salmon Coho; P= Salmon Merah; R = Salmon Merah/Sockeye; dll.) Posisi ke 6: Bentuk produk/potongan (X=Potongan fillet tanpa kulit Potongan X; A = fillet dengan kulit Potongan A; H=kepala dan isi perutnya dikeluarkan) Posisi ke 7: Jenis kemasan (T = kemasan pecahan beku; V = kemasan vakum individual beku; B = blok beku) Tanggal Julian 																							

Narahubung

Aarush Das, Manajer Rantai Pasokan, 222-754-8989

Pembaruan Rencana Ketertelusuran

Rencana ini ditinjau setiap tahun sebagai bagian dari tinjauan manajemen terhadap sistem keamanan makanan kami, serta setiap kali ada perubahan dalam prosedur ketertelusuran kami. Setiap rencana ketertelusuran sebelumnya disimpan dalam folder di laptop Manajer Ketertelusuran selama setidaknya dua tahun setelah diperbarui.