

Ejemplo de plan de trazabilidad para instalaciones de procesamiento de pescados y mariscos (sección 1.1315)

El propósito de este documento es ayudar a las empresas a establecer un plan de trazabilidad como se requiere en la sección 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos.

Este ejemplo incluye la información que exige la Norma de trazabilidad de los alimentos y sirve como ejemplo de cómo se puede establecer un plan de trazabilidad. No existe un formato específico obligatorio para el plan de trazabilidad, pero la información que contiene tiene que cumplir con los requisitos descritos en la sección 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos y reflejar las prácticas actuales específicas de la entidad cubierta.

Requisitos en virtud de la sección 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos:

Si está sujeto a los requisitos de la norma, es necesario que establezca y mantenga un plan de trazabilidad que contenga la siguiente información:

1. una descripción de los procedimientos que utiliza para mantener los registros que debe conservar en virtud de esta norma, incluido el formato y la ubicación de estos;
2. una descripción de los procedimientos que utiliza para identificar los alimentos de la Lista de trazabilidad de los alimentos (FTL, por sus siglas en inglés) que fabrica, procesa, envasa o almacena;
3. una descripción de cómo asigna códigos de lote de trazabilidad (TLC, por sus siglas en inglés) a los alimentos de la Lista de trazabilidad de los alimentos, si corresponde;
4. una declaración que identifique un punto de contacto para preguntas relacionadas con su plan de trazabilidad y registros, y
5. si produce o cría un alimento de la Lista de trazabilidad de los alimentos (aparte de huevos), un mapa de la finca que muestre las áreas en las que produce o cría dichos alimentos.
 - A excepción de las fincas acuícolas, el mapa de la finca tiene que mostrar la ubicación y el nombre de cada campo (u otra área de cultivo) en el que produzca un alimento en la Lista de trazabilidad de los alimentos, incluidas las coordenadas geográficas y cualquier otra información necesaria para identificar la ubicación de cada campo o área de cultivo.
 - Para las fincas acuícolas, el mapa de la finca tiene que mostrar la ubicación y el nombre de cada contenedor (p. ej., estanque, piscina, tanque, jaula) en el que cría pescados y mariscos de la Lista de trazabilidad de los alimentos, incluidas las coordenadas geográficas y cualquier otra información necesaria para identificar la ubicación de cada contenedor.
6. Tiene que actualizar su plan de trazabilidad según sea necesario para garantizar que la información facilitada refleje sus prácticas actuales y para garantizar que cumple con los requisitos de la Norma de trazabilidad de los alimentos. Tiene que conservar su plan de trazabilidad anterior durante 2 años después de actualizarlo.

Plan de trazabilidad	Página 1 de 1	
Nombre comercial: Aquatic Seafood Inc	FECHA DE EMISIÓN	01/15/2028
Dirección: 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110	REEMPLAZA	01/20/2026

Procedimientos para mantener los registros

Los registros digitales de todos los elementos de datos clave (KDE, por sus siglas en inglés) requeridos se recopilan y almacenan en nuestro sistema electrónico de control de inventario. Los registros se mantienen durante dos años.

Se proporcionan copias electrónicas de los conocimientos de embarque a los receptores posteriores; estas contienen todos los KDE requeridos.

Procedimientos para identificar alimentos de la FTL

Todos los productos que tenemos están en la FTL.

Asignación de códigos de lote de trazabilidad

Los códigos de lote de trazabilidad se asignan mediante una combinación de la instalación de fabricación, la fecha de producción, la línea/el turno de producción y el tipo de producto. Consulte el decodificador del código de lote a continuación.

Decodificador del producto	CÓDIGO: W2N1PXT2025213																																	
Tiempo de almacenamiento del producto = 2 años	Se decodifica: Producto fabricado por el Sitio 1 el 1 de agosto de 2025 en la Línea 2 durante el turno de noche entre las 6:00 y las 8:00 p.m. El producto consta de filetes de salmón rosado sin piel (Corte X), envasados congelados con separadores.																																	
<ul style="list-style-type: none"> 1.^o posición: Designación de la instalación de fabricación (W= sitio 1; Y= sitio 2; Z= sitio 3) <ul style="list-style-type: none"> Sitio 1: 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Sitio 2: 1420 Harbor Lane, Boston, MA 02110 Sitio 3: 1212 Seaside Street, Revere, MA 02151 2.^o posición: Línea de producción (línea 1= 1; línea 2= 2; línea 3= 3; línea 4= 4) 3.^o posición: Turno de producción (D= turno de día y N= turno de noche) 4.^o posición: Período de producción: 																																		
<table border="1"> <tr> <td>Hora (Período = 2 h)</td> <td>06:00 a.m./p.m.</td> <td>08:00 a.m./p.m.</td> <td>10:00 a.m./p.m.</td> <td>12:00 a.m./p.m.</td> <td>2:00 a.m./p.m.</td> <td>4:00 a.m./p.m.</td> </tr> <tr> <td>Turno de día = de 6:00 a.m. a 6:00 p.m.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Turno de noche = de 6:00 p.m. a 6:00 a.m.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Código</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </table>							Hora (Período = 2 h)	06:00 a.m./p.m.	08:00 a.m./p.m.	10:00 a.m./p.m.	12:00 a.m./p.m.	2:00 a.m./p.m.	4:00 a.m./p.m.	Turno de día = de 6:00 a.m. a 6:00 p.m.							Turno de noche = de 6:00 p.m. a 6:00 a.m.							Código	1	2	3	4	5	6
Hora (Período = 2 h)	06:00 a.m./p.m.	08:00 a.m./p.m.	10:00 a.m./p.m.	12:00 a.m./p.m.	2:00 a.m./p.m.	4:00 a.m./p.m.																												
Turno de día = de 6:00 a.m. a 6:00 p.m.																																		
Turno de noche = de 6:00 p.m. a 6:00 a.m.																																		
Código	1	2	3	4	5	6																												
<ul style="list-style-type: none"> 5.^o posición: Especies de pescados (C= salmón coho; P= salmón rosado; R= salmón rojo; etc.) 6.^o posición: Forma/corte del producto(X= filete sin piel [Corte X]; A= filete con piel [Corte A]; H= descabezado y eviscerado) 7.^o posición: Tipo de envasado (T= congelado envasado con separadores; V= congelado individual envasado al vacío; B= bloque congelado) Fecha juliana 																																		

Punto de contacto

Aarush Das, gerente de la cadena de suministro, 222-754-8989

Actualizaciones del plan de trazabilidad

Este plan se revisa cada año como parte de la revisión de la gestión de nuestro sistema de inocuidad alimentaria, así como cada vez que algo cambia en nuestros procedimientos de trazabilidad. Cada plan de trazabilidad anterior se guarda en una carpeta de la computadora del administrador de trazabilidad por al menos dos años después de que se actualiza.