

Ví dụ Kế hoạch Truy xuất nguồn gốc cho Cơ sở Chế biến Hải sản (§ 1.1315)

Mục đích của tài liệu này là giúp các doanh nghiệp thiết lập kế hoạch truy xuất nguồn gốc theo yêu cầu trong § 1.1315 của Quy tắc Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm.

Ví dụ này bao gồm thông tin bắt buộc theo Quy tắc Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm và là ví dụ về việc kế hoạch truy xuất nguồn gốc có thể được thiết lập như thế nào. Không có định dạng bắt buộc cụ thể nào về kế hoạch truy xuất nguồn gốc, nhưng thông tin trong kế hoạch truy xuất nguồn gốc phải đáp ứng các yêu cầu như được mô tả trong § 1.1315 của Quy tắc Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm và phản ánh được các thực hành hiện tại cụ thể với thực thể thuộc phạm vi điều chỉnh.

Các yêu cầu theo § 1.1315 của Quy tắc Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm:

Nếu quý vị là đối tượng bị yêu cầu theo quy tắc thì quý vị phải thiết lập và duy trì một kế hoạch truy xuất nguồn gốc có bao gồm các thông tin sau:

1. Mô tả về quy trình quý vị sử dụng để duy trì các ghi chép quý vị phải giữ theo quy tắc này, bao gồm định dạng và vị trí của các hồ sơ.
2. Mô tả về quy trình quý vị sử dụng để xác định thực phẩm trong Danh sách Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm mà quý vị sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc nắm giữ;
3. Mô tả về cách quý vị gán mã lô truy xuất cho thực phẩm trong Danh sách Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm, nếu có;
4. Công bố xác định người liên hệ cho các câu hỏi liên quan đến kế hoạch truy xuất nguồn gốc và ghi chép của quý vị; và
5. Nếu quý vị nuôi hoặc trồng thực phẩm trong Danh sách Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm (ngoại trừ trứng) thì cần có bản đồ trang trại thể hiện các khu vực quý vị nuôi hoặc trồng những thực phẩm đó.
 - Ngoại trừ các trang trại nuôi trồng thủy sản, bản đồ trang trại phải thể hiện vị trí và tên của từng cánh đồng (hoặc khu vực trồng trọt khác) mà quý vị trồng một loại thực phẩm trong Danh sách Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm, bao gồm tọa độ địa lý và bất kỳ thông tin nào khác cần thiết để xác định vị trí của mỗi cánh đồng hoặc khu vực trồng trọt.
 - Đối với các trang trại nuôi trồng thủy sản, bản đồ trang trại phải thể hiện vị trí và tên của từng bể nuôi (ví dụ: ao, bể, thùng chứa, lồng) mà quý vị nuôi hải sản trong Danh sách Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm, bao gồm tọa độ địa lý và bất kỳ thông tin nào khác cần thiết để xác định vị trí của mỗi bể nuôi.
6. Quý vị phải cập nhật kế hoạch truy xuất nguồn gốc của mình khi cần thiết để đảm bảo rằng thông tin cung cấp phản ánh được các thực hành hiện tại của quý vị và để đảm bảo là quý vị tuân thủ các yêu cầu của Quy tắc Truy xuất Nguồn gốc Thực phẩm. Quý vị phải giữ kế hoạch truy xuất nguồn gốc trước đó của mình trong 2 năm sau khi quý vị cập nhật kế hoạch.

Kế Hoạch Truy Xuất Nguồn Gốc		Trang 1 trên 1	
Tên Doanh nghiệp: Aquatic Seafood Inc. (Công ty Thủy sản Aquatic)		NGÀY PHÁT HÀNH	01/15/2028
Địa chỉ: 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110		THAY THẾ	01/20/2026

Quy trình Duy trì Hồ sơ

Các hồ sơ số của tất cả các KDE bắt buộc được ghi lại và lưu trữ trong hệ thống kiểm soát hàng tồn kho điện tử của chúng tôi. Hồ sơ được lưu giữ trong hai năm.

Bản sao điện tử của Vận Đơn được cung cấp cho các người nhận tiếp theo có bao gồm tất cả các KDE bắt buộc.

Quy trình Xác định Thực phẩm FTL

Tất cả các sản phẩm chúng tôi chuyên trở đều có trong FTL.

Gán Mã Lô Truy xuất Nguồn gốc

Mã lô truy xuất nguồn gốc được gán bằng cách sử dụng tổ hợp về cơ sở sản xuất, ngày sản xuất, dây chuyền/ca sản xuất và loại sản phẩm. Xem giải mã mã lô bên dưới.

Giải mã Sản phẩm

Thời hạn sử dụng của sản phẩm = 2 năm

MÃ: W2N1PXT2025213

Giải mã là: Sản phẩm được sản xuất ở Địa điểm 1 vào ngày 1 Tháng Tám 2025 trên Dây chuyền 2 trong ca đêm từ 6:00 đến 8:00 pm. Sản phẩm là cá hồi hồng cắt tia phi lê lọc xương và da X được đóng đông lạnh phân tách bằng tấm nhựa.

- Vị trí thứ nhất: Chỉ định Cơ sở Sản xuất (W = địa điểm 1; Y = địa điểm 2; Z = địa điểm 3)
Địa điểm 1: 1414 Harbor Lane, Boston, MA 02110
Địa điểm 2: 1420 Harbor Lane, Boston, MA 02110
Địa điểm 3: 1212 Seaside Street, Revere, MA 02151
- Vị trí thứ 2: Dây chuyền Sản xuất (Dây chuyền 1 = 1; Dây chuyền 2 = 2; Dây chuyền 3=3; Dây chuyền 4=4)
- Vị trí thứ 3: Ca sản xuất (D=Ca ngày và N=Ca đêm)
- Vị trí thứ 4: Giai đoạn Sản xuất:

Giờ (Giai đoạn = 2h)	06:00	08:00	10:00	12:00	2:00	4:00
Ca ngày = 6:00 am - 6:00 pm	am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	am/pm	am/pm
Ca đêm = 6:00 pm - 6:00 am						
Mã	1	2	3	4	5	6
- Vị trí thứ 5: Loại cá (C= Cá hồi Coho; P= Cá hồi Hồng; R = Cá hồi Đỏ/Sockeye; v.v.)
- Vị trí thứ 6: Hình thức/sơ chế sản phẩm (X=X cắt tia phi lê lọc xương lọc da; A = A cắt tia phi lê lọc xương còn da; H=bỏ đầu và ruột)
- Vị trí thứ 7: Kiểu đóng gói (T = đông lạnh phân tách bằng tấm nhựa; V = đóng gói chân không đông lạnh riêng từng phần; B = khối đông lạnh)
- Ngày Julian

Người Liên hệ

Aarush Das, Quản lý Chuỗi Cung ứng, 222-754-8989

Cập nhật Kế hoạch Truy xuất Nguồn gốc

Kế hoạch này được xem xét hàng năm là một phần trong đánh giá quản lý hệ thống an toàn thực phẩm của chúng tôi, cũng như bất cứ khi nào có sự thay đổi trong quy trình truy xuất nguồn gốc của chúng tôi. Mỗi kế hoạch truy xuất nguồn gốc trước đó được lưu giữ trong một thư mục trên máy tính xách tay của Quản lý Truy xuất Nguồn gốc ít nhất hai năm sau khi được cập nhật.