Ví dụ về kế hoạch truy xuất nguồn gốc dành cho nhà hàng (§ 1.1315)

Tài liệu này nhằm giúp các nhà hàng 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 kết hợp các thông tin được yêu cầu trong Quy tắc truy xuất nguồn gốc thực phẩm của FDA và là ví dụ về cách thiết lập kế hoạch truy xuất nguồn gốc. Hiện không có định dạng bắt buộc nào đối với kế hoạch truy xuất nguồn gốc nhưng thông tin trong kế hoạch truy xuất nguồn gốc phải đáp ứng các yêu cầu như mô tả trong § 1.1315 của Quy tắc truy xuất nguồn gốc thực phẩm và phản ánh các thông lệ hiện hành dành cho tổ chức thuộc phạm vi.

Yêu cầu trong § 1.1315 của Quy tắc truy xuất nguồn gốc thực phẩm:

Nếu thuộc diện cần tuân thủ các yêu cầu của quy tắc cuối cùng này, quý vị phải thiết lập và duy trì kế hoạch truy xuất nguồn gốc với các thông tin sau:

1. Mô tả các quy trình quý vị sử dụng để lưu trữ hồ sơ cần lưu theo quy tắc này, bao gồm định dạng và vị trí lưu trữ các hồ sơ này;
2. Mô tả các quy trình quý vị sử dụng để xác định các loại thực phẩm trong Danh sách truy xuất nguồn gốc thực phẩm mà quý vị sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ;
3. Mô tả cách quý vị chỉ định mã lô truy xuất nguồn gốc cho các loại thực phẩm trong Danh sách truy xuất nguồn gốc thực phẩm, nếu có;
4. Tuyên bố xác định đầu mối liên hệ để giải đáp các câu hỏi liên quan đến kế hoạch và hồ sơ truy xuất nguồn gốc của quý vị; và
5. Nếu quý vị nuôi hoặc trồng một loại thực phẩm có trong Danh sách truy xuất nguồn gốc thực phẩm (ngoại trừ trứng), cần cung cấp bản đồ trang trại thể hiện các khu vực quý vị trồng hoặc nuôi những loại thực phẩm đó.
    - Bản đồ trang trại phải thể hiện vị trí và tên của từng cánh đồng (hoặc khu vực trồng trọt khác) nơi quý vị trồng thực phẩm nằm 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 từng cánh đồng hoặc khu vực trồng trọt.
    - Đối với trang trại nuôi thủy sản, bản đồ trang trại phải thể hiện vị trí và tên của từng bể chứa (ví dụ: ao, hồ, bể, lồng) nơi quý vị nuôi hải sản thuộc 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 chứa.
6. Quý vị phải cập nhật kế hoạch truy xuất nguồn gốc (nếu cần) để đảm bảo rằng thông tin được cung cấp phản ánh thông lệ hiện tại của quý vị và để đảm bảo rằng quý vị tuân thủ các yêu cầu nêu trong quy tắc. Quý vị phải giữ lại kế hoạch truy xuất nguồn gốc trước đó trong vòng 2 năm kể từ khi cập nhật kế hoạch

Quy trình lưu trữ hồ sơ

Bản cứng Hóa đơn và Vận đơn được quét và lưu trữ trong hệ thống hồ sơ điện tử thuộc hệ thống máy tính cục bộ của chúng tôi. Các thông báo trước về lô hàng qua phương thức kỹ thuật số đã nhận cũng được lưu trữ trong hệ thống hồ sơ điện tử thuộc hệ thống máy tính cục bộ của chúng tôi. Các hồ sơ được lưu trữ trong hai năm.

Quy trình xác định thực phẩm thuộc FTL

Theo hợp đồng, tất cả các nhà cung cấp của Sammy’s Sandwich Shoppe có nghĩa vụ xác định thực phẩm thuộc FTL trong hồ sơ được cung cấp tại thời điểm nhận hàng (có thể là bản cứng cung cấp tại thời điểm nhận hàng hoặc gửi qua phương thức điện tử trước khi nhận hàng).

Chỉ định mã lô truy xuất nguồn gốc

Chúng tôi không chỉ định mã lô truy xuất nguồn gốc.

Đầu mối liên hệ

Steve McGee, Giám đốc, 456-789-1233

Cập nhật kế hoạch truy xuất nguồn gốc

Kế hoạch này được rà soát hàng năm trong hoạt động đánh giá của ban quản lý chương trình an toàn thực phẩm của chúng tôi cũng như bất cứ khi nào có thay đổi trong quy trình truy xuất nguồn gốc của chúng tôi. Mỗi kế hoạch truy xuất nguồn gốc trước đó đều được lưu trong một thư mục trên hệ thống máy tính cục bộ của chúng tôi trong vòng ít nhất hai năm kể từ khi được cập nhật.