

Ejemplo de plan de trazabilidad para restaurantes (párrafo 1.1315)

El propósito de este documento es ayudar a los restaurantes a establecer un plan de trazabilidad según lo requerido en el párrafo 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos.

Este ejemplo incorpora la información requerida por la Norma de trazabilidad de los alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) y es un ejemplo de cómo se puede establecer un plan de trazabilidad. No se requiere un formato específico para el plan de trazabilidad, pero la información en el plan de trazabilidad tiene que cumplir con los requisitos descritos en el párrafo 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos y reflejar las prácticas actuales específicas de la entidad cubierta.

Requisitos según el párrafo 1.1315 de la Norma de trazabilidad de los alimentos:

Si está sujeto a los requisitos de la norma final, tendrá que establecer y mantener un plan de trazabilidad que contenga la siguiente información:

1. una descripción de los procedimientos que utiliza para mantener los registros que debe conservar según esta norma, incluido el formato y la ubicación de estos registros;
2. una descripción de los procedimientos que utiliza para identificar los alimentos en la Lista de trazabilidad de los alimentos que fabrica, procesa, empaca o almacena;
3. una descripción de cómo asigna códigos de lote de trazabilidad a los alimentos en la Lista de trazabilidad de los alimentos, si corresponde;
4. una declaración que identifique un punto de contacto en caso de preguntas relacionadas con su plan y registros de trazabilidad; y
5. si cultiva o cría un alimento incluido en la Lista de trazabilidad de los alimentos (que no sean huevos), un mapa de la finca que muestre las áreas en las que cultiva o cría dichos alimentos.
 - El mapa de la finca tiene que mostrar la ubicación y el nombre de cada campo (u otra área de cultivo) en el que usted cultiva 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 de acuicultura, 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 se crían los 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 proporcionada refleje sus prácticas actuales y para garantizar que cumple con los requisitos de la norma. Tiene que conservar su plan de trazabilidad anterior durante 2 años después de actualizar el plan

Plan de trazabilidad	Página 1 de 1	
NOMBRE DE LA EMPRESA: Sammy's Sandwich Shoppe	FECHA DE EMISIÓN	01/01/2028
DIRECCIÓN: 123 Main Street, Anytown, CA 12345	SUSTITUCIÓN	01/20/2026

Procedimientos para mantener los registros

Las copias impresas de las facturas y los conocimientos de embarque se escanean y almacenan en un sistema de archivo electrónico ubicado en nuestro sistema informático local. Los avisos de envío anticipados digitales que se han recibido también se mantienen en un sistema de archivo electrónico ubicado en nuestro sistema informático local. Los registros se mantienen durante dos años.

Procedimientos para identificar alimentos de la FTL

Todos los proveedores de Sammy's Sandwich Shoppe están obligados por contrato a identificar los alimentos de la Lista de trazabilidad de los alimentos (FTL, por sus siglas en inglés) en los registros proporcionados cuando se reciben los envíos (ya sea copias en papel proporcionadas en el momento de la recepción o enviadas electrónicamente antes de la recepción del envío).

Asignación de códigos de lote de trazabilidad

No asignamos códigos de lote de trazabilidad (TLC, por sus siglas en inglés).

Punto de contacto

Steve McGee, gerente, 456-789-1233

Actualizaciones del plan de trazabilidad

Este plan se revisa anualmente como parte de nuestra revisión gerencial de nuestro programa 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 nuestro sistema informático local durante al menos dos años después de su actualización.