



La Traçabilité

les principes à respecter

La réglementation (Article 18 du Règlement CE n°178/2002) n'impose aucune obligation de moyens mais elle exige une obligation de résultats.

■ Traçabilité amont :

Objectif : identifier tous les fournisseurs et les matières premières.

Comment ?

- Conservation des bons de livraison annotés des autocontrôles à réception et reprenant l'identification des différents produits (n° lot / DLC/DLUO / ...),
- Conservation des factures.

■ Traçabilité aval :

Objectif : identifier tous les clients professionnels et les produits fournis.

Comment ?

- Création et conservation de bons de livraison annotés reprenant l'identification des produits (n° lot / DLC),
- Conservation des factures.

■ Traçabilité interne :

Objectif : faire le lien entre les matières premières réceptionnées et les produits finis.

Comment (minimum demandé) ?

- Conservation des étiquettes des matières premières utilisées en faisant référence aux dates d'utilisation.
- Suivi des plannings de fabrication

- Etiquetage des produits (dénomination et date) lors du reconditionnement ou conditionnement sous-vide.

! La traçabilité interne peut être plus ou moins affinée, selon les besoins et possibilités du chef d'entreprise.

Plus la traçabilité sera fine, plus il faudra consacrer du temps, mais par contre en cas de problème sanitaire, les retraits de produits seront ciblés et les pertes financières minimisées.

Dans quelles conditions dois-je conserver les justificatifs ?

Les documents sont à conserver dans l'entreprise et doivent être disponibles immédiatement lors des contrôles.

La durée de conservation des documents diffère selon la durée de vie des produits.

Durée d'archivage recommandée : conserver les documents 6 mois après la Date Limite de Consommation (DLC) ou Date

Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

Certains produits relèvent de dispositions particulières (exemple : viande bovine ...).

Le chef d'entreprise a l'entière responsabilité du choix du système de traçabilité qu'il met en place et de la conservation des documents. Il a le libre choix du support utilisé (agenda, document manuscrit, support informatique...).

En cas de non-conformité d'une denrée alimentaire, que dois-je faire ?

! Si le chef d'entreprise considère qu'une denrée alimentaire (matière première – produit fabriqué - ...) présente une non-conformité ou est susceptible de présenter un risque pour la sécurité alimentaire, il doit :

- En informer les autorités compétentes (DDSV et/ou DDCCRF de son département),
- Engager immédiatement les procédures de retrait et de rappel des produits concernés. ■

le saviez-vous ?

Tracabilité :

Capacité de retrouver le cheminement d'un produit et de ses constituants tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution.

Traçabilité amont :

Capacité à identifier les fournisseurs et les matières premières.

Traçabilité aval :

Capacité à identifier les clients tiers et les produits livrés.

Dans les Métiers de Bouche, les produits concernés sont les produits alimentaires et toutes substances destinées ou susceptibles d'être incorporées.

à lire également

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Note de service DGAL/SDRRC/N2005-8026 du 20/01/05 sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002.
- Note de service DGAL/SDRRC/SDSSA/N2005-8205 du 17/08/05 sur le contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) N°178/2002 – dispositions relatives aux denrées alimentaires.

