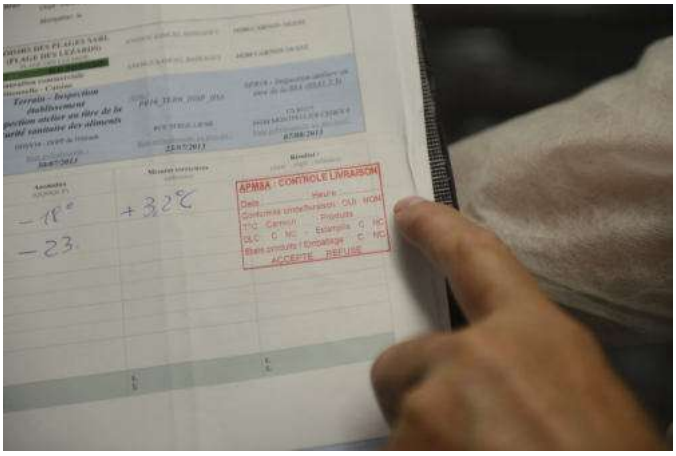
4.2 TRAÇABILITÉ

La traçabilité des denrées alimentaires permet de retrouver l'origine des denrées (fournisseur, jour de livraison, n° de lot, etc.) ayant servi à élaborer un plat et des conditionnements dans lesquels ils peuvent, le cas échéant, être servis (traçabilité amont). En complément, la traçabilité interne à l'établissement permet de savoir si un produit est encore présent en stock, s'il a été mis en fabrication ou s'il a déjà été distribué.

Ces informations concernent toutes les denrées alimentaires, matières premières, y compris les repas ou fractions de repas, les boissons, les ingrédients ou les additifs. Elles sont cruciales :

1. pour archiver les données relatives aux allergènes,
2. en cas d'alerte sanitaire (retrait, rappel),
3. en cas de survenue d'une toxi-infection alimentaire.

Ces informations sont accessibles à tout moment aux services de contrôle officiels.



QUELLES INFORMATIONS CONSERVER ?

TRAÇABILITÉ AMONT

Il s'agit de décrire les matières premières réceptionnées, de chaque fournisseur. Les informations suivantes permettent de décrire chaque livraison :

- le nom du fournisseur et celui du fabricant s'il est différent (achat auprès d'un grossiste),
- le type et la quantité des produits réceptionnés,
- la date de la livraison,
- le (ou les) numéro(s) de lot(s).

Les bons de livraison ou les factures d'un fournisseur peuvent tenir lieu de document d'enregistrement.

Une livraison peut regrouper des produits issus de plusieurs lots de fabrication : chaque numéro doit être enregistré. Une attention particulière est accordée aux denrées dont le numéro de lot ou la DLC sont inscrits sur le conditionnement ou le couvercle et non sur l'étiquetage (boîtes de conserve, produits surgelés ou sous-vide).

TRAÇABILITÉ INTERNE

Le système de traçabilité interne permet de suivre au jour le jour le devenir des matières premières mises en œuvre et les conditions de fabrication des préparations culinaires. Ce lien peut être fait par le classement par jour de fabrication des étiquettes des matières premières mises en œuvre. Cette étape vise notamment à identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans les différentes matières premières utilisées (voir fiche 5.2 Présence d'allergènes dans une préparation culinaire).

Les matières premières entamées (épices, denrées surgelées, ...) peuvent être employées pendant plusieurs jours. Les étiquettes peuvent être conservées avec le produit et complétées par l'indication de sa date d'ouverture.

L'archivage d'images numériques (photo, scan) permet de gérer plus facilement les matières premières à durée de conservation longue. Une vigilance est toutefois nécessaire pour ne pas omettre des informations importantes sur la photo.

Pour faciliter la gestion d'une éventuelle TIAC à durée d'incubation courte, il est utile de conserver des informations plus détaillées pendant 10 à 15 jours et, notamment, les numéros de lot des matières premières.

A l'autre bout de la chaîne de fabrication, la composition exacte des menus effectivement proposés chaque jour aux convives est archivée. Ces informations doivent être mises à jour en cas de changement de dernière minute, de réassort, ... Elles portent également sur la manière dont les excédents sont représentés à J+1 ou J+2.

TRAÇABILITÉ AVAL

Les excédents qui pourraient, le cas échéant, être donnés à une association caritative entrent dans la définition des préparations culinaires élaborées à l'avance et dépassent le champ de ce guide.

Une analyse de dangers spécifique est alors nécessaire, de même qu'une demande de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et un étiquetage minimal de chaque contenant de denrées.

COMMENT VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DU SYSTÈME ?

Une vérification périodique (annuelle) de l'efficacité des procédures est nécessaire. Pour cela, un test de traçabilité peut être réalisé :

- en contrôlant à l'improviste le bon enregistrement des données relatives aux denrées présentes en stock,
- en recherchant les informations relatives aux matières premières mises en œuvre pour les plats servis une journée donnée.

ARCHIVES

- Vers l'amont : bons de livraisons et factures (10 ans, conformément au code de commerce)
- En interne : la fiche de recueil de la présence des allergènes, l'historique des menus servis (6 mois)

Pour anticiper une éventuelle TIAC, il est recommandé de conserver les indications d'étiquetage (voire les étiquettes ou leurs photos) des produits utilisés pendant 10 à 15 jours.

Pour aller plus loin ...

- Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire – article 18
- Règlement d'exécution n° (UE) 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité
- Code de la consommation, article R. 412-3
- Code de commerce, article L. 123-22
- Orientations pour la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du Règlement n° CE/178/2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire, paragraphe III.3.2. Mise en œuvre de l'exigence de traçabilité