Spécial Alimentaire

TRAÇABILITÉ

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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 EN 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, DDM ...)
- Conservation des factures

TRAÇABILITÉ EN 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 EN INTERNE

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

Comment ? :

- 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 en interne peut être plus ou moins affinée, selon les besoins et possibilités du chef d'entreprise. Plus la traçabilité sera fine, plus il faudra lui consacrer du temps, mais en cas de problème sanitaire, les retraits de produits seront ciblés et les pertes financières minimisées.

Dans quelles conditions conserver les justificatifs ?

Les documents sont conservés 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, la durée recommandée est de 6 mois après la DLC ou la DDM. Certains produits relèvent de dispositions particulières (ex : 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...).

Que faire en cas de non-conformité d'une denrée alimentaire ?

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 (DDPP et/ou DDCSPP de son département),
- Engager immédiatement les procédures de retrait et de rappel des produits concernés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **Traçabilité :** Capacité à retrouver le cheminement d'un produit et de ses constituants tout au long des étapes de production, de transformation et de distribution.
- **Traçabilité en amont :** Capacité à identifier les fournisseurs et les matières premières.
- **Traçabilité en 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.

Exemple de fiche de production - Traçablité interne

Dénomination du produit fabriqué .....

Date de fabrication .....

Numéro de lot du produit .....

LISTE DES MATIÈRES PREMIÈRES EMPLOYÉES POUR LA FABRICATION

Dénomination des matières premières	Identification du fournisseur ou du fabricant	Identification des matières premières (N° de lot)	DLC ou DDM des matières premières	Quantité utilisée

PLUS D'INFORMATIONS

- 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/SDRRCC/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/SDRRCC/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.
- economie.gouv.fr : pour retrouver les coordonnées des services de l'état, la liste des DDPP (Direction Départemantale de la cohésion sociale et de la protection des populations)

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019