

Traçabilité

En plus du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la mise en place de procédures fondées sur la méthode HACCP, la traçabilité est l'un des piliers du Paquet hygiène dont l'exploitant est responsable et s'avère incontournable dans chaque établissement de restauration, quelle que soit sa taille ou son activité.

Depuis 2005, la traçabilité de la fourche à la fourchette est devenue obligatoire et concerne chaque acteur du secteur alimentaire, notamment de la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale.

Le restaurateur doit conserver les informations principales des produits reçus et utilisés : dénomination, code-barres, numéro de lot, DLC ou DDM et fournisseur.

Qu'est-ce que la traçabilité ?

C'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 15).

Afin de garantir au consommateur final un produit sûr et sans danger pour la santé, tous les aspects de la chaîne de production alimentaire, de la production primaire (culture de céréales, élevage d'animaux, traite, etc.) et de la production d'aliments pour animaux jusqu'à la vente ou la fourniture de denrées alimentaires au consommateur, doivent être pris en compte. Le restaurateur étant l'un des derniers maillons avant le consommateur final, il peut être le point de départ d'investigations pour retrouver un aliment suspect responsable d'intoxications alimentaires ou engendrant des problèmes de santé.

Obligations

Le restaurateur et tous les autres maillons de la chaîne alimentaire doivent conserver les informations principales des produits reçus et utilisés : dénomination, code-barres, numéro de lot, date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM) et fournisseur. Chacun peut choisir les moyens permettant de retrouver les informations dans les meilleurs délais en cas d'alerte sanitaire :

- étiquettes détachables, à coller ensuite sur des cahiers ou classeurs (solution proposée par de nombreux fournisseurs) ;
 - découpe manuelle des étiquettes, avec classement quotidien ou hebdomadaire dans des sachets ou collage (cahier, classeur...). Les étiquettes de produits animaux doivent être lavées avant si possible ;
 - logiciel adapté avec lecteur optique et transfert informatique des données ;
 - scan ou photographie des étiquettes, etc.
- Dans les deux derniers cas, n'oubliez pas de faire des sauvegardes régulières.

Délai de conservation

- Les bons de livraison et les étiquettes des produits frais destinés au tranchage ou au service sont à conserver entre 2 et 8 semaines.
- Les étiquettes des produits secs ou surgelés doivent être conservés 5 ans après la DDM, ou 6 mois après la DDM pour les produits se conservant plus de cinq années.
- Pour les autres produits frais, ces éléments doivent être conservés 6 mois après la DLC.

Éléments à mettre à la disposition des services de contrôle

D'autres éléments, classés dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, complètent ce dispositif :

- une description exacte des denrées, provenant d'établissements agréés dûment identifiés ;
- coordonnées (nom, adresse et numéro de téléphone) des fournisseurs de toutes les denrées alimentaires et additifs, y compris les coordonnées des chasseurs, ramasseurs de champignons, fermiers agréés, cash and carry... ;

- coordonnées des clients s'ils sont professionnels (entreprises, collectivités, voyageurs...) ou si vous les livrez (portage à domicile, maisons de retraite, écoles, etc.) ;
- dates de livraison des denrées alimentaires, quantités livrées et mode de conservation. Ces indications sont aussi inscrites sur la fiche remplie lors de la réception des denrées ;
- pour les végétaux (fruits et légumes) : quantités livrées, mode de conditionnement, variété et numéro de lot.

Produits animaux provenant d'établissements agréés dûment identifiés

En application du règlement (CE) n° 853/2004, tout exploitant du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées d'origine animale doit disposer d'un agrément sanitaire s'il fournit ses produits à un autre établissement. Si, par exemple, vous désirez acheter de la salade piémontaise déjà prête et contenant du jambon, vous pouvez vous fournir uniquement auprès de fournisseurs agréés. Le rayon traiteur d'une grande surface ne convient pas (sauf si le commerce est agréé pour la vente aux restaurateurs). Il existe une possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les établissements qui

fournissent en petite quantité des produits d'origine animale à d'autres commerces de détail dans des conditions localisées (cf. arrêté du 8 juin 2006, titre III et annexes 3 et 4, et instruction technique DGAL/SDSSA/2014-823 du 10 octobre 2014). Dans ce cas, il n'y a pas de marque d'identification sur les produits. Il n'est pas possible pour une cuisine agréée de s'approvisionner auprès d'établissements dérogatoires. En revanche, un établissement dérogatoire peut fournir des produits d'origine animale à un restaurant non agréé, qui est un commerce de détail et ne fait donc que de la remise directe au consommateur final.



Article réalisé en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL)

UNE QUESTION? RENDEZ-VOUS SUR LES BLOGS DES EXPERTS 'Hygiène en fiches pratiques'

