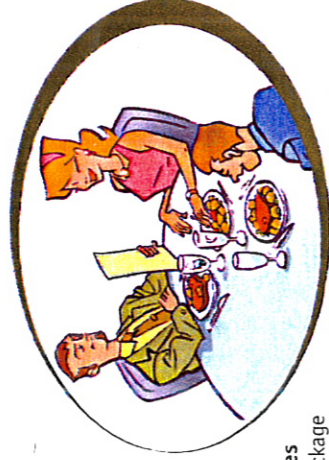


# Et toques!

DIRECTION QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRES

à conserver



- Pour les denrées alimentaires entamées ou déconditionnées, conservez l'étiquette sur le produit ou son contenant jusqu'à consommation complète.
- Respectez la règle du FIFO\* dans les zones de stockage : ne sortir du stockage que les denrées les moins récemment livrées.

*Cette précaution permet de faire plus finement le lien entre matières premières et produits finis.*

- Conservez les menus pendant 6 mois minimum à compter du jour de service.
- Pour les cuisines centrales et restaurants réalisant des livraisons, conservez le registre de déconditionnement/re-conditionnement et les fiches de fabrication pendant 6 mois minimum à compter du jour de fabrication ou de conditionnement.
- Etiquetez et/ou identifiez les denrées destinées à être fournies à des clients professionnels.

*Sans préjudice de la réglementation relative à l'étiquetage (directive 2000/13/CE), les denrées remises à un client professionnel doivent être correctement identifiées pour permettre au client d'assurer sa propre obligation de traçabilité : dénomination du produit, identification du restaurant ou de la cuisine centrale, n° de lot le cas échéant, DLC.*

- Éditez un bon de livraison pour toute prestation destinée à un client professionnel et conservez-le pendant 6 mois minimum à compter du jour de livraison.

**Tous ces éléments permettent d'identifier les fournisseurs, les clients professionnels et de faire le lien entre les matières premières et les produits finis destinés aux clients professionnels. La prochaine mise à jour des manuels HACCP permettra d'intégrer les nouvelles dispositions.**

\*FIFO : First In First Out (Premier Livré Premier Consommé)

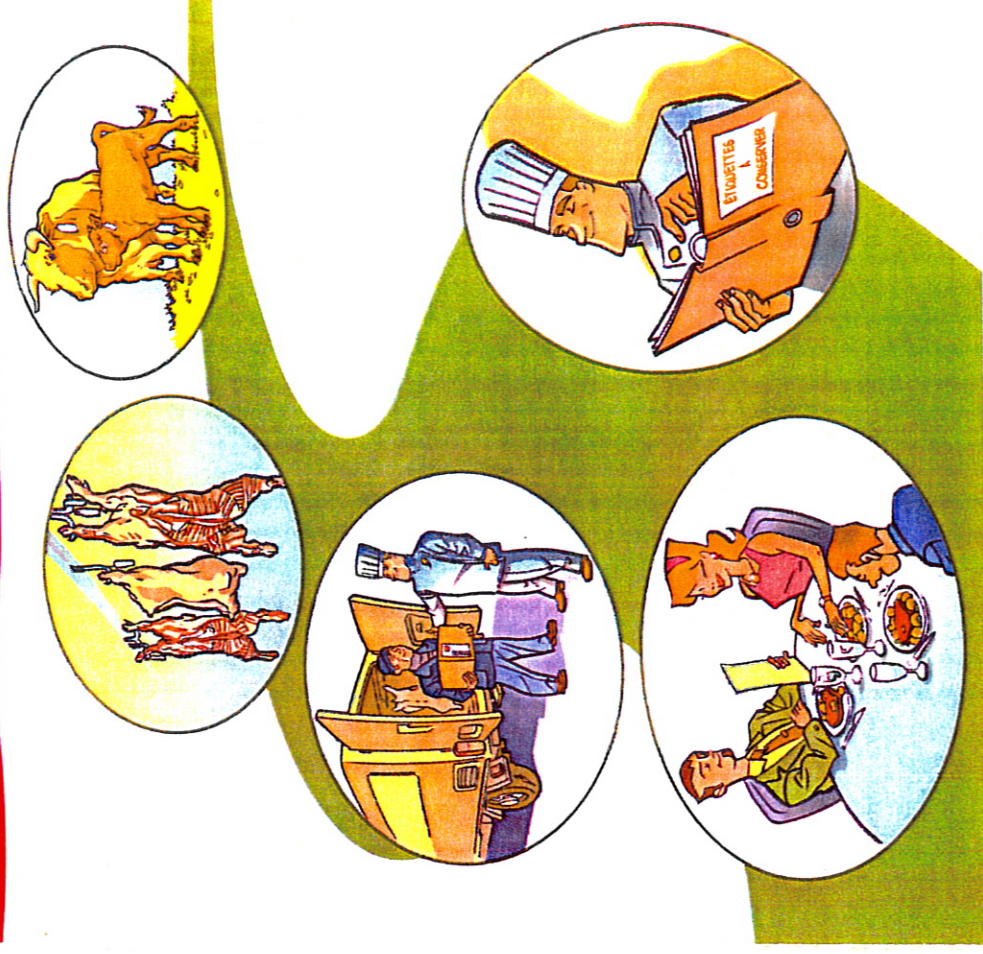
**Pour toute information complémentaire ou tout besoin d'assistance dans la gestion de la traçabilité, la DQSA est à votre disposition au 01 44 06 78 00**

Groupe Elicor, Direction Générale des Achats et de la Logistique :

101, rue de Tolbiac - BP 30 - 75622 Paris Cedex 13  
Tél. : 01 56 61 56 00 - Fax : 01 56 61 56 56 - E-mail : direction.des.achats@elior.com

Directeur de la publication : Philippe Baguet

Rédacteur en chef : Xavier Chollet



## La traçabilité

L'obligation générale de traçabilité des denrées alimentaires est introduite par le règlement CE 178/2002, applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005. La traçabilité y est définie comme 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 [...] ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire [...]".



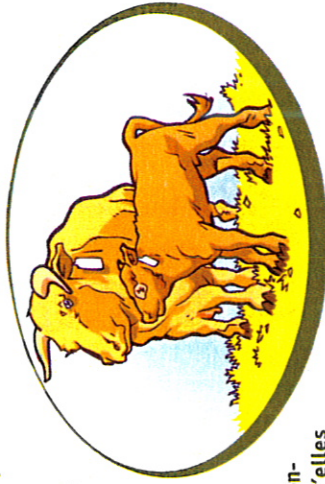
## A quoi sert la traçabilité ?

La traçabilité, telle que définie réglementairement, sert deux objectifs :

- **le retrait ou le rappel ciblé de denrées susceptibles d'être dangereuses pour le consommateur,**
- **la vérification des conditions de production de denrées alimentaires (vérification d'allégations ou enquête suite à suspicion de TIAC\* par exemple).**

La réglementation précise que les informations doivent être "mises à la disposition des **autorités compétentes** à la demande de celles-ci".

En conséquence, elles ne sont pas exigibles par les clients partenaires ou les convives. Pour des raisons commerciales, il reste possible d'organiser des **"tests de traçabilité"** et de remonter plusieurs maillons en amont de la filière pour retrouver des informations non disponibles sur l'étiquetage d'un produit. Ces opérations doivent rester exceptionnelles compte tenu du coût qu'elles représentent.



L'affichage de l'origine des viandes bovines est une information systématique, elle ne rentre pas dans le champs de la traçabilité telle que définie par le règlement CE 178/2002.

\*TIAC : Toxi Infections Alimentaires Collectives

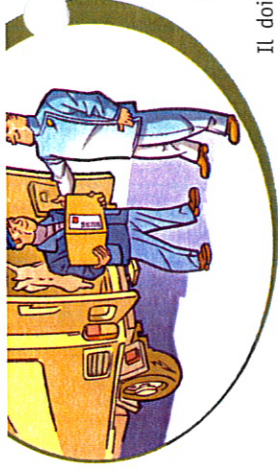
## Quelles sont les obligations pour les restaurateurs ?

- **"être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire ou toute substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire"**

*Toutes les denrées alimentaires sont concernées, y compris boissons, condiments, etc.*

- **"étiqueter ou identifier de façon adéquate les denrées alimentaires pour faciliter leur traçabilité"**
- **"être en mesure d'identifier les entreprises auxquelles des denrées alimentaires ont été fournies"**

*Cette obligation ne concerne que la fourniture de produits à un client professionnel qui se charge lui-même de la remise au consommateur final.  
Exemple : fourniture de plateaux-repas à une entreprise, fourniture de repas à une clinique, etc.*

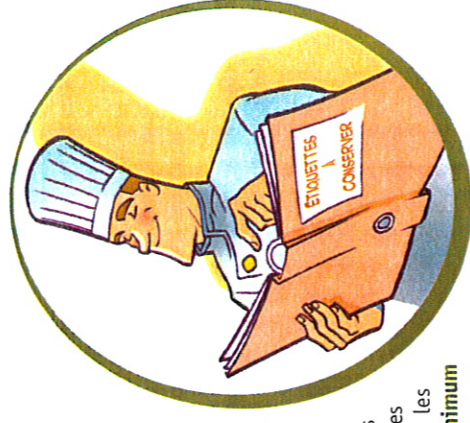


Il doit seulement être capable de remonter à son fournisseur direct.

L'obligation de traçabilité interne, assurant le lien entre les matières premières et les produits finis, n'est pas explicitée par la réglementation mais elle peut s'avérer nécessaire. En cas de rappel, elle permet de mieux cibler les clients concernés et d'éviter une communication large.

## Comment assurer la traçabilité sur les restaurants et cuisines centrales ?

- **Conservez sur le restaurant les étiquettes de toutes les matières premières** (denrées alimentaires, y compris boissons et substances susceptibles d'être incorporées dans les denrées alimentaires), **pendant 6 jours minimum après le dernier jour de consommation.**



*Dans certains cas où le support des informations nécessaires ne peut être découpé ou découpé, il faut retranscrire de manière manuscrite à minima les informations suivantes : dénomination de vente, n° de lot si présent, DLC ou DLUO, identification du fabricant ou du metteur sur le marché (estampille sanitaire ou coordonnées).*

- **Conservez sur le restaurant les bons de livraison des fournisseurs** de toutes les denrées alimentaires, boissons et substances susceptibles d'être incorporées dans les denrées alimentaires, **pendant 6 mois minimum à compter de la date de livraison.**

*Les bons de livraison comportent la date de livraison, l'identification du fournisseur et la liste des produits livrés. Ces informations suffisent à identifier le fournisseur des denrées ou substances susceptibles d'être incorporées à des denrées. La conservation des factures en centrale pendant 10 ans permet de compléter ce dispositif.*

- Pour les viandes bovines et produits en contenant, **complétez et archivez le "registre de traçabilité viande bovine ELIOR"** (à conserver sans limitation de durée).