

LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE SEPTEMBRE 2014



LA TRAÇABILITE DES PRODUITS



La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire de la production à la distribution conformément au règlement (CE) N°178/2002 depuis le 1^{er} janvier 2005*. Votre newsletter vous présentera les dispositions à mettre en œuvre pour les produits entrant ou sortant de chez vous, et les mesures à prendre concernant vos préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).

*note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005



Matières premières entrant dans vos établissements ou produits finis sortant de vos structures pour être cédée à un tiers.

Que doit-on relever ?

En cas d'inspection, le professionnel doit pouvoir présenter **immédiatement** les 3 informations suivantes :

- Nom adresse du fournisseur, nature des produits fournis.
- Nom adresse du client, nature des produits livrés (*ne concerne pas la remise directe au consommateur*).
- Date de transaction/livraison.

= Traçabilité minimale
 Votre bon de livraison contient normalement ces informations.

Il est toutefois **fortement recommandé** de conserver les informations suivantes pour plus d'efficacité :

- Numéros de lot : **obligatoire tant que le produit est présent dans votre établissement.**
- Données sur les volumes ou les quantités.
- La description des produits (type de conditionnement, variété de fruits/légumes...).



= Traçabilité optimale
 Nécessité de relever les infos présentes sur les étiquettes produits.

A quoi ça sert ?

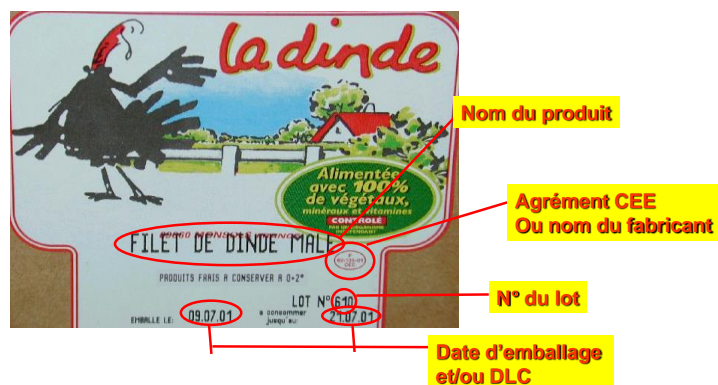
Plus vous récoltez d'informations, plus vous agirez rapidement en cas de problème pouvant survenir (Toxi-Infection Alimentaire, Alerte chez un fournisseur qui a observé une non-conformité sur ses produits...).

Quand relever les informations ?

Pour ce qui est de la traçabilité optimale, il faut relever les informations le jour de la 1^{ère} utilisation de chaque N° de lot, le but étant de savoir tel produit a été utilisé tel jour. Si vous avez par exemple une palette de briques de lait comportant toutes le même numéro de lot, un seul relevé peut suffire, il faudra en refaire un lors du prochain changement de lot.

Comment relever les informations ?

Différentes méthodes existent, le professionnel choisissant la méthode qui lui convient le mieux en fonction de ses moyens et de ses volumes. Voici présentées dans l'image ci-dessous les informations à relever :



✓ Stockage des étiquettes des emballages : le plus simple et rapide

Se fait plus ou moins facilement car certaines étiquettes sont très difficiles à décoller même si on observe des progrès vis-à-vis des fabricants. Par ailleurs, cette méthode peut engendrer de l'encombrement dans les petites structures et des odeurs désagréables avec le temps.



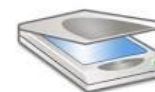
✓ Photographie des étiquettes : le moins encombrant

Permet le stockage des informations en numérique et le classement par jour d'utilisation se fait très facilement par ordinateur. Attention à la netteté des photos et à la prise de l'ensemble des éléments requis.



✓ Relevé puis scanner :

Engendre également un stockage numérique, mais présente une étape de plus que la prise photo directe.



✓ Relevé à la main : le plus long mais le plus précis

Convient très bien aux petites structures, le relevé se fait tous les jours sur une feuille spécifique ou bien sur un agenda qui présente l'avantage de trier déjà par jour d'utilisation.



Combien de temps faut-il garder les informations ?

Dans le cas général, la durée de garde est fixée à 5 ans sauf pour certains produits spécifiques :

- Pour les produits dont la DLUO dépasse 5 ans : durée d'archivage 6 mois au-delà de la DLUO
- Pour les produits périssables ayant une DLC inférieure à 3 mois ou sans date limite : durée d'archivage de 6 mois à compter de la date de livraison ou de fabrication (**concerne la grande majorité des produits présents dans vos différents établissements**).

Traçabilité interne

La traçabilité dite « interne » concerne les produits que vous avez fabriqués à l'avance, ceux que vous avez déconditionnés et ceux que vous avez mis en décongélation le cas échéant. Il ne doit jamais y avoir de produits non identifiés et non protégés dans vos différents lieux de stockage.

Exemples d'étiquettes de traçabilité interne

PRODUIT DECONDITIONNÉ

Nom du produit : _____

Déconditionné le : _____

A utiliser avant le : _____

PRODUIT CONGELÉ

Nom du produit : _____

Congelé le : _____

A utiliser avant le : _____

PRODUIT DECONGELÉ

Nom du produit : _____

Décongelé le : _____

A utiliser avant le : _____

PRODUIT FABRIQUÉ

Nom du produit : _____

Fabriqué le : _____

A utiliser avant le : _____

Ces étiquettes sont des exemples. Tout autre moyen permettant d'avoir le même résultat est tout à fait valable.

Traçabilité spécifique à la viande bovine

Depuis la crise sanitaire de la « vache folle », la traçabilité de la viande bovine ainsi que l'information du consommateur demande une attention particulière (texte de référence : Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine).

Pour tous les professionnels de l'agroalimentaire

Les mentions obligatoires à mettre à disposition du consommateur de façon claire et lisible sont les suivantes :

- Pays de naissance
- Pays d'engraissement/élevage
- Pays d'abattage

Mettre « Origine » si ces trois étapes se déroulent dans le même pays



Actualité réglementaire

Arrêté du 8 octobre 2013 :

relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Version consolidée au 11 avril 2014.

Arrêté du 10 juillet 2014 :

modifiant l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie

Des formations adaptées aux professionnels du secteur agro-alimentaire

formation 1
Hygiène des fabrications alimentaires
4h
99 € HT / personne

formation 2
La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
7h
260 € HT / personne

formation 3
L'équilibre alimentaire
7h
260 € HT / personne

formation 4
Nettoyage et désinfection
4h
99 € HT / personne

Formation 5 =
formation 1 + formation 4
8h
189 € HT / personne

Formation 6
Formation réglementaire de 14h pour la restauration commerciale
14h
499€ HT / personne

Aide à la mise en place du PMS : nous consulter

Aide à la mise en place d'un agrément sanitaire : nous consulter

Pour les stages d'au moins une journée, le repas du midi est pris en charge !

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

16/10/2014 de 8h30 à 12h30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

A définir

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

A définir

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

16/10/2014 de 13h30 à 17h30

5 / FORMATION 1 + FORMATION 4

16/10/2014 de 8h30 à 17h30

6/ FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

3 et 4/11/2014 de 8h30 à 16h30

Date	
Signature	

Demande de contact pour :

- mise en place du PMS
- mise en place de l'agrément sanitaire

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

Précisions : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.80€ HT sera appliqué par dossier.

Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter). Vous souhaitez la prise en charge de vos actions de formation, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.