



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
DES PYRENEES-ATLANTIQUES

**HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE**

Une politique harmonisée a été mise en place depuis janvier 2006 au sein de l'Union européenne concernant l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires. Cinq règlements principaux, qui constituent le « Paquet Hygiène », fixent les exigences en la matière. L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique d'une approche fondée sur une obligation de résultats : la réglementation fixe les objectifs à atteindre, en laissant la responsabilité primaire aux exploitants, qui ont le choix des moyens mis en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est généralisée (hormis à la production primaire). Chaque exploitant du secteur alimentaire est tenu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui décrit les mesures prises pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. La stratégie des auto-contrôles décrite dans le PMS doit permettre de démontrer l'efficacité du dispositif mis en oeuvre pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires produites et mises sur le marché.

**Hygiène des denrées alimentaires**

Ce sont les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire. Comprend l'ensemble des dispositions prises pour assurer la propreté des éléments en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires. S'applique au matériel, aux locaux, à l'environnement, aux personnes, aux matières, aux méthodes de travail.

**La sécurité des aliments**

C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas d'effets néfastes sur la santé du consommateur, quand ils sont préparés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. L'exploitant a une obligation de résultats et doit avoir mis en place les méthodes nécessaires pour garantir la sécurité des aliments jusqu'à la consommation finale.

**LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) est un des documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, requis par la nouvelle réglementation européenne appelée aussi « paquet hygiène » ( Règlement (CE) n° 178/2002, Règlement (CE) n° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004) pour tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires.

Le PMS décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

---

*Toute correspondance courrier doit être adressée à :*  
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS  
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX  
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62  
Courriel : [ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr](mailto:ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr)  
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place des exigences suivantes (par des procédures), ainsi que les preuves de l'application de ces mêmes exigences (par des enregistrements) :

- Les bonnes pratiques d'hygiène (instructions relatives à l'hygiène), incluant les pré-requis (plan de nettoyage-désinfection, plan de lutte contre les nuisibles...).
- Le plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n°852/2004.
- La gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP pour le secteur concerné.

Le PMS comprend :

## **1. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE CONCERNANT :**

### **1.1. LE PERSONNEL :**

#### **• FORMATION DU PERSONNEL A LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS**

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent suivre une formation régulière à l'hygiène alimentaire dispensée par un organisme de formation ou une personne interne à l'entreprise compétente en la matière (mise en oeuvre d'un plan de formation initial et continu).

Une procédure d'intégration à l'embauche doit être établie (exemple : remise d'un livret d'accueil, fiche de fonction/poste...).

Une personne référente doit également suivre une formation à l'HACCP ou une formation au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'Application de l'HACCP.

Le personnel doit avoir à sa disposition une procédure écrite et des instructions de travail claires et faciles à mettre en oeuvre (qui fait quoi et comment). Les limites critiques doivent être connues et les mesures à mettre en oeuvre en cas de non-conformités prédéfinies.

La détection de toute non-conformité doit donner lieu à une sensibilisation du personnel.

Une vérification de l'efficacité des formations dispensées doit être réalisée.

#### **• TENUE VESTIMENTAIRE : DESCRIPTIF, ENTRETIEN**

Description de l'équipement vestimentaire du personnel

- Les tenues à disposition du personnel avec les éventuelles spécificités par secteur et en mentionnant les suréquipements (par exemple : blouse blanche/couleur, pantalon, combinaison blanche/couleur, tablier toile/plastique, couvre-chef, tee-shirt, veste frigo, bottes, masques, gants.. ).
- Les conditions de stockage des tenues propres et des vêtements de ville (vestiaire individuel, cloisonné ou pas...).
- Qui est responsable de l'entretien des tenues (Entreprise extérieure : présentation du contrat).
- Si les tenues sont lavées par les employés eux mêmes à leur domicile, préciser les recommandations délivrées au personnel dans le cadre de la réalisation de ce nettoyage.
- Si des tenues visiteurs sont disponibles.

Préciser les modalités de suivi et de renouvellement des tenues vestimentaires.

#### **• SUIVI MEDICAL ET HYGIENE PERSONELLE**

CHAPITRE VIII du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est

employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

- Instructions au personnel concernant l'état de santé
- Modalités de gestion des retours d'arrêt maladie de très courte durée lors notamment d'affections bénignes gastro-intestinales ou de la sphère ORL.
- Certificats médicaux individuels avec la mention "Apte à la manipulation de denrées alimentaires" (y compris pour le personnel temporaire).

## **1.2 L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS ET DU MATERIEL.**

### **• PLAN DE MAINTENANCE**

Décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux, équipements, siphons de sol, bac à graisse etc... : quoi, qui, comment, à quelle fréquence, modalités de suivi.

Préciser ce qui est mis en oeuvre aussi bien au niveau du matériel que des denrées en cas de panne.

## **1.3 LES MESURES D'HYGIENE PRECONISEES AVANT, PENDANT ET APRES LA PRODUCTION :**

Pour chaque mode opératoire, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, le responsable, les modalités d'enregistrements et de contrôle de sa réalisation. Enfin, prévoir les modalités de gestion des non conformités (actions correctives).

### **• PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION**

La réglementation impose dans chaque établissement préparant, entreposant ou distribuant des denrées alimentaires (boulangerie, boucheries, supermarchés, restaurants, cantines, industries.. etc...) un état permanent de propreté des locaux et de leur équipement.

Pour atteindre ce résultat, chaque responsable d'établissement doit définir de façon un plan de nettoyage -désinfection.

Ce plan doit être défini de façon claire et précise pour l'ensemble des locaux et du matériel et comporter les indications suivantes :

- la liste exhaustive des locaux et des équipements à entretenir (les équipements nécessitant un entretien particulier devront faire l'objet d'une instruction spécifique : exemple : trancheur, robot coupe... ,
- la fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées,
- le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel,
- le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur,
- les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan (contrôle visuels, prélèvements de surfaces).

Ceci correspond à:

- Écrire ce qui doit être fait, établir des protocoles expliquant très exactement de quelle façon doit être effectué le travail : quand ? comment ? par qui ? et ce à chaque poste ;
- Faire ce qui est écrit ;
- Vérifier que ce qui était écrit a bien été fait.

Les résultats de ces contrôles doivent être conservés et consultables sur place.

Toute anomalie relevée doit être enregistrée et donner lieu à la mise en place d'actions correctives (process/produit) (\*).

Les fiches techniques des différents produits de nettoyage et de désinfection doivent également être conservées avec le numéro d'homologation des désinfectants.

Un planning de suivi des opérations de nettoyage et de désinfection doit être établi pour toutes les tâches non quotidiennes.

### **Exemple de présentation du plan de nettoyage et de désinfection**

<b>QUOI</b>	<b>QUAND</b>	<b>NOM DU PRODUIT :</b> Dilution, température d'utilisation, temps d'application, rinçage	<b>COMMENT</b>	<b>QUI</b>

<b>Exemple :</b> - Table de travail	- Après chaque utilisation	- produit X nettoyant désinfectant - dilution 5% - T° : 35° C - tps application : 15 mn - rinçage nécessaire	- éliminer les déchets alimentaires - appliquer le produit - broser les surfaces - laisser agir - rincer - racler et laisser sécher	- Monsieur Y
--	----------------------------	--	--	--------------

- **INSTRUCTIONS RELATIVES A L'HYGIENE.**

Descriptions, par poste de travail, des dispositions et instructions prévues en matière d'hygiène du personnel et des manipulations  
Instructions prévues pour le personne de maintenance pouvant intervenir lors des heures de fabrication.

- **PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES**

Un dispositif de lutte efficace contre l'intrusion de nuisibles (rongeurs, insectes...) dans les locaux de travail doit être mis en place.

Etablir un plan de lutte contre les rongeurs et les insectes (volants, rampants et autres nuisibles) :

- Plan avec légende (nature du produit et/ou type de piège) de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des appâts et pièges (ces repères doivent se retrouver dans l'établissement et ses abords).
- Descriptif de toutes les mesures mises en oeuvre : sas, pièges, moustiquaires, avec localisation éventuelle de ces pièges, traitement d'ambiance, ...).
- Contrat (dératisation, désinsectisation) si cette opération est confiée à une entreprise extérieure (numéro d'agrément délivré par le Service de la Protection des Végétaux) ou nom du responsable interne (personne dans l'établissement qui gère le plan de lutte et vérifie son efficacité).
- Protocole interne à l'établissement, si cette opération est réalisée en interne, en précisant la fréquence et la nature des contrôles et le modèle des fiches de visite utilisées.
- Fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation.
- Rapports de visite détaillés avec indication des actions conduites pendant le contrôle et des mesures de maîtrise et/ou correctives prescrites.

Toute anomalie relevée doit être enregistrée et donner lieu à la mise en place d'actions correctives.

#### 1.4 L'APPROVISIONNEMENT EN EAU.

**Plan de l'établissement** à une échelle lisible faisant apparaître les différents réseaux de distribution d'eau et les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau.

**1) Réseau public :** Attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau) Adjoindre une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement

**2) Ressource privée :** Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées)

- Résumé des dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement

#### 1.5 LA MAITRISE DES TEMPERATURES.

- **LE CONTROLE DES TEMPERATURES**

- Lister les locaux sous températures dirigées en précisant les températures recherchées et les températures à ne pas dépasser.
- Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées) modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et mesures correctives (produit /procédé).
- Préciser les couples temps/température de déclenchement des alarmes.
- Définir les températures des denrées à ne pas dépasser aux différents stades de la fabrication et leur délai de traitement le cas échéant.

Dans tous les cas, il conviendra de respecter au minimum les exigences de températures ou d'enregistrement des températures fixées par les textes réglementaires. Si une température est fixée réglementairement, il ne peut être toléré d'écart par rapport à cette température.

### **Un relevé des températures doit être effectué :**

- à la réception des produits,
- quotidiennement au cours du stockage,

Les anomalies relevées lors de ces contrôles doivent être reportées sur une fiche d'enregistrement et donner lieu à la mise en place d'actions correctives (process/produit) (\*).

L'ensemble de ces vérifications doit être reporté sur une fiche d'enregistrement spécifique à chacun de ces points de contrôle.

De même, les documents (factures par exemple) relatifs aux interventions effectuées sur les équipements (frigoristes par exemple) doivent être conservés.

## **1.6 LE CONTROLE A RECEPTION ET A EXPEDITION.**

### **• RECEPTION DES MATIERES PREMIERES**

Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP : fréquence du contrôle, points de contrôle, critères de refus, actions correctives envisagées.

Un contrôle périodique des produits doit être réalisé et enregistré à la réception des denrées alimentaires.

Ce contrôle doit porter sur :

- la température des produits à la livraison,
- l'état de fraîcheur et du conditionnement,
- la date limite de consommation,
- l'état de propreté du camion de livraison et/ou des conteneurs de livraison,
- la conformité du produit reçu par rapport au produit commandé (quantité, poids...),
- la conformité de l'établissement de provenance (marque de salubrité ou dérogation d'agrément),
- le numéro de lot des produits reçus.

Éléments d'enregistrement importants : date de réception, fournisseur, désignation du produit, quantité, poids, identification du lot, numéro d'agrément s'il y a lieu, état du produit, température relevée, prélèvements éventuels, D.L.C, conformité.

Les anomalies relevées lors de ces contrôles doivent être reportées sur une fiche d'enregistrement ou sur le bon de livraison et donner lieu à la mise en place d'actions correctives (process/produit) (\*).

### **• CONTROLE A L'EXPEDITION DES PRODUITS FINIS**

Préciser les modalités de contrôle des produits avant expédition (ex. : modalités de libération des lots)

## **2. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX PROCEDURES FONDEES SUR LES PRINCIPES DE L'HACCP :**

Définition de l'HACCP : système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

La méthode est à la fois un système de gestion de la qualité, particulièrement adapté aux dangers sanitaires et un système de maîtrise des risques fondé sur la prévention des problèmes. Elle facilite la prise des décisions appropriées en matière sanitaire et la mise en place de mécanismes permettant la maîtrise de la sécurité du produit pendant toutes les phases de sa transformation.

La mise en place de ce système se décline en principes, dont l'identification des principaux dangers à chaque stade de l'élaboration des produits, les mesures préventives, et les mesures de maîtrise en constituent les piliers majeurs.

Un danger est défini :

- Comme un agent biologique, tel que la présence de microorganismes indésirables (due à la contamination initiale des denrées), ou à leur multiplication (due à la mauvaise maîtrise du couple temps-température), ou à la survie des microorganismes (due au lavage et/ou désinfection insuffisants).
- Comme un agent chimique : tel que la présence de produits chimiques à proximité des zones de préparation (détergent, désinfectant, détartrant, appâts pour les nuisibles,...).
- Comme un agent physique : tel que la présence de corps étrangers due aux débris de dégradation des locaux.

Les causes de dangers sont divisées en 5 groupes (règle des 5 M) :

- 1) celles liées au Milieu
- 2) celles liées aux Matériels
- 3) celles liées aux Matières premières
- 4) celles liées aux Méthodes de travail (manipulations)
- 5) celles liées à la Main d'œuvre (état de santé- tenue de travail)

Le risque représentant la manifestation du danger, avec une fréquence d'apparition et un degré de gravité.

Un point critique pour la maîtrise d'un danger (CCP) est le stade auquel une surveillance est exercée et s'avère essentielle pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un danger menaçant la salubrité des aliments

Pour l'application des dispositions suivantes, il peut être fait référence aux guides de bonnes pratiques, prévus par le règlement (CE) n°852/2004.

Sont nécessaires pour la compréhension du plan HACCP la connaissance des différentes catégories de produits et de matières premières, ingrédients, consommables, des diagrammes de fabrication, de l'usage attendu des produits.

• **LE CHAMP D'APPLICATION DE L'ETUDE.**

Liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, sans oublier les activités annexes (ex : négoce).

• **LES DOCUMENTS RELATIFS A L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES PREVENTIVES ASSOCIEES (PRINCIPE N° 1) :**

Identifier les dangers pour chaque ingrédient et pour chaque étape de la transformation.

• **LES DOCUMENTS RELATIFS AUX POINTS CRITIQUES POUR LA MAITRISE LORSQU'IL EN EXISTE (CCP) :**

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
- la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6) ;
- les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape :

1. Pour l'analyse des dangers :

Etape	Danger	Apport/contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ?
-------	--------	--	-------------	---	-------

2. Pour le suivi des PRPo :

PRPo	Objectif / niveau seuil de maîtrise	Procédures de surveillance (référence du document)	Actions correctives/corrections (référence du document)	Enregistrement (référence du document)
------	-------------------------------------	---	--	---

3. Pour le suivi des CCP :

CCP	Limites critiques	Procédures de surveillance (référence du document)	Actions correctives/corrections (référence du document)	Enregistrement (référence du document)
-----	-------------------	---	--	---

**3. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX PROCEDURES DE VERIFICATIONS DU PMS.**

- Décrire les procédures de vérification du plan de maîtrise sanitaire (PMS) :
  - de la mise en œuvre effective du PMS : modalités pratiques (suivi des enregistrements, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour ...) ;
  - de l'efficacité du PMS :
    - plan d'autocontrôle analytique ;
    - analyses des réclamations clients ;
    - modalités de contrôle de mesures de maîtrise (plan de nettoyage / désinfection, contrôles à réception ...).
- Décrire les modalités de mise à jour du PMS : périodicité et prise en compte des changements de procédé de fabrication, de produits, en cas de modification des locaux ...
- Décrire les modalités de gestion de la mise en œuvre des mesures évitant le renouvellement de toute déviation et la mise en place d'actions correctives (process/produit) (\*).

#### 4. LES PROCEDURES DE TRAÇABILITE ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES (RETRAIT, RAPPEL).

##### • **PROCEDURES DE TRAÇABILITE**

##### **Base réglementaire :**

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 des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE du 01/02/2002)

Le règlement (CE) n°178/2002 s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, « de la fourche à la fourchette, de l'étable à la table ».

DEFINITION : La traçabilité est définie à l'article 3 point 15 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 »

LES DENREES CONCERNEES : Ce sont les denrées alimentaires et toute substance destinée à leur être incorporée.

RESPONSABILITES : Dans son article 17, le règlement rappelle que le exploitants sont les premiers responsables de la mise sur le marché de denrées dangereuses pour les activités placées sous leur contrôle.

Nota : au sens du règlement, une denrée est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation.

Le caractère préjudiciable à la santé prend en compte des effets probables sur le consommateur lui-même ou sa descendance, des effets toxiques et des sensibilités particulières de certaines catégories de consommateurs. La denrée est impropre à la consommation pour des raisons de contamination, de putréfaction, de détérioration ou de décomposition.

##### LES OBJECTIFS :

- Procéder à un retrait de denrées susceptibles d'être dangereuses, limité au strict nécessaire des lots incriminés.
- Remonter la chaîne des responsabilités lorsque l'on est dans le cadre d'un recours amiable ou judiciaire.
- Garantir la pleine efficacité des signes officiels de qualité, de l'origine et des autres qualifications (origine de la viande bovine par exemple).

##### LES OBLIGATIONS :

- L'obligation de résultats (article 18) Les exploitants ont le libre choix du support de ce système qui peut reposer sur un document manuscrit ou un support informatique plus ou moins sophistiqué.
- L'obligation de signalement (Les articles 19 point 1 et 20 point 1) « si un exploitant... considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a achetée, produite, transformée, ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire...il engage les procédures de retrait du marché...et en informe les autorités compétentes ».

Dans le cas où l'exploitant considère ou a des raisons de penser qu'une denrée qu'il a mise sur le marché « peut être préjudiciable à la santé humaine » (cas par exemple d'une denrée ayant subi une rupture de la chaîne du froid), il doit informer les autorités compétentes, indépendamment de toute action de retrait ou de rappel des produits qu'il peut être amené à engager par ailleurs.

Le règlement (CE) 178/2002 susvisé, entré en vigueur au 1er janvier 2005, précise à son article 18, les modalités de mise en oeuvre de la traçabilité dans l'ensemble de la filière alimentaire.

- Description du système de traçabilité avec définition des lots retenus, y compris pour les produits de négoce.
- La traçabilité doit être assurée à l'amont et à l'aval et doit inclure la traçabilité de tous les entrants y compris des conditionnements et des emballages.

##### TRAÇABILITE AMONT :

Cette traçabilité nécessite de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les présenter aux services de contrôle sans délai :

- nom et adresse du fournisseur et nature des produits fournis par ce dernier,
- date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons...).

En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

- les numéros de lot,
- les volumes ou les quantités,
- le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation).

#### **TRAÇABILITE AVAL :**

Cette traçabilité nécessite de conserver les informations suivantes afin de les présenter aux services de contrôle sans délai :

- nom et adresse du client et nature des produits livrés à ce dernier,
- date transaction/livraison

Pour cela, vous pouvez soit établir un registre, soit conserver de façon ordonnée et accessible les documents traduisant les flux physiques des produits (bons de livraisons...).

En outre, il est vivement conseillé de conserver les informations suivantes afin de pouvoir les communiquer aux services de contrôles dans les plus brefs délais :

- les numéros de lot,
- les volumes ou les quantités,
- le descriptif du produit (préemballé ou non, variété des fruits et légumes, transformation)

**Traçabilité amont, traçabilité aval : délai de conservation des informations :** 5 ans en général à partir de la date de fabrication ou expédition pour le fournisseur et de la date livraison ou réception pour le client.

\* Cas particuliers :

- produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,
- produits à DLUO supérieure à 5 ans : DLUO + 6 mois,
- produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans DLC (fruits, légumes, produits non préemballés) destinés au consommateur final : durée de conservation de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.

**La traçabilité interne** : elle permet d'établir un lien entre les produits reçus et les produits livrés.

Elle est intéressante car elle permet de mieux cibler le retrait et éventuellement le rappel de denrées alimentaires présentant un risque ou susceptibles de présenter un risque pour le consommateur.

De plus, elle permet, par exemple, en cas de suspicion d'une toxi-infection alimentaire (T.I.A.C) de relier les autocontrôles réalisés dans le cadre de la démarche H.A.C.C.P aux lots de fabrication.

Aucune obligation de moyens n'est imposée réglementairement, une obligation de résultats est demandée, c'est pourquoi, les moyens utilisés pour assurer la mise en oeuvre de la traçabilité interne vous appartiennent. Cependant, le système couramment rencontré est la conservation des étiquettes des produits par journée de travail, ou l'archivage manuel ou informatique des informations suivantes :

- l'origine du produit (coordonnées du fournisseur et du fabricant),
- la marque de salubrité figurant sur l'étiquetage,
- dénomination du produit,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le numéro de lot.

La durée de conservation de ces informations n'est pas réglementée, cependant il peut être conseillé de conserver l'ensemble de ces éléments soit un trimestre au regard du risque listériose (la période d'incubation pouvant atteindre 8 semaines), soit un semestre pour assurer une traçabilité cohérente tout au long de la chaîne alimentaire.

L'étiquetage des produits ou leur identification adéquate est indispensable pour assurer une traçabilité correcte.

#### ● **GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES**

- Instruction relative à la gestion des produits non conformes en fonction du danger mis en évidence et en fonction de la classification des produits vis à vis du risque listéria le cas échéant.

Devront notamment être abordés ici le devenir des produits invendus, des retours clients, des produits défectueux ou considérés non conformes commercialement etc...



- Instruction permettant la mise en oeuvre d'un rappel/retrait en cas de défaut identifié (ces instructions peuvent s'inspirer du Guide de Gestion des Alertes (présence d'une fiche navette pour informer la DDPP).

Ce guide est disponible sur l'internet du Ministère de l'agriculture à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-interministeriel-du-27-mai-2005>

---

#### (\*) Actions correctives

Toute anomalie constatée doit donner lieu à la mise en place d'actions correctives qui doivent systématiquement inclure quatre types de mesures :

- le devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement (action corrective produit, le cas échéant),
- la recherche des causes du dysfonctionnement constaté,
- la vérification du retour à la maîtrise du procédé,
- la mise en oeuvre de mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé).