



Carine BONHOMME-ARNAULT

Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté

03 80 63 13 47 - carnault@artisanat-bfc.fr

www.artisanat-bfc.fr

www.facebook.com/artisanat.bfc

Réglementation :

🍷 **Règlement (CE) n°178/2002 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) (art.18 et 19).

[En savoir plus ici](#)

🍷 **Note de service DGAL/SDRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005** : contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires.

[En savoir plus ici](#)

🍷 **Instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10 janvier 2023** : Révision et publication du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration.

[En savoir plus ici](#)

L'Essentiel

Objectifs

Considérant 28

L'expérience a montré que le fonctionnement du marché intérieur peut être compromis lorsqu'il est impossible de retracer le cheminement de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux. Par conséquent, il est nécessaire de mettre sur pied, dans les entreprises du secteur alimentaire et les entreprises du secteur de l'alimentation animale, un système complet de traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux permettant de procéder à des retraits ciblés et précis ou d'informer les consommateurs ou les inspecteurs officiels et, partant, d'éviter l'éventualité d'inutiles perturbations plus importantes en cas de problèmes de sécurité des denrées alimentaires.

Considérant 29

Il convient de veiller à ce qu'une entreprise du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale, y compris un importateur, puisse identifier au moins l'exploitation ou l'entreprise qui a livré la denrée alimentaire, l'aliment pour animaux, l'animal ou la substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux, pour assurer, en cas d'enquête, la traçabilité à tous les stades.

Les acteurs professionnels et institutionnels sont parfois confrontés à des situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur, d'où la nécessité d'une action rapide, concertée et efficace.

Guides, fiches pratiques... :

🍷 **Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire à l'usage des exploitants du secteur alimentaire et de l'administration :**

[En savoir plus ici](#)

🍷 **Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP restaurateur - Page 146-148 : traçabilité et procédure de retrait/rappel.**

[En savoir plus ici](#)



Définitions

La traçabilité : c'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de 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.

Traçabilité amont : identification des **fournisseurs** pour toute denrée alimentaire, produit ou substances destinées à être incorporée dans la denrée entrant dans l'entreprise.

Traçabilité aval : identification des **clients professionnels** pour tous les produits sortant de l'entreprise.

Le retrait : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

Le rappel : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

La notification : informer les autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur.

Principes

Traçabilité : 2 catégories d'informations à conserver

Indispensable et à transmettre immédiatement (Bon de livraison complet)	Fortement recommandé
Nom et adresse du fournisseur et nature du produit fourni	Volume ou quantité
Nom et adresse du client (non consommateur final) et nature du produit livré	N° de lot...
Date de réception ou de vente	

Durée de conservation de l'information :

- 5 ans en général.
- DLUO + 6 mois si produit périssable à DLUO > 5 ans.
- 3 ans documents relatifs à la gestion des MRS (facture, bons d'enlèvement...).
- 6 mois si produits périssables à DLC < 3 mois sauf cuisine centrale.
- 3 mois conseillé en interne.

Retrait rappel : déclenchement rapide et efficace des procédures de retrait du marché de produits par le professionnel lui-même.

Obligations :

Etablir et maintenir à jour un état chiffré des produits retirés ou rappelés.

Être en mesure de fournir la traçabilité amont et aval.

Notifier la DD(ETS)PP [CERFA N°16243*01](#) (Notification des autorités des retraits et des suspicions de risques et des mesures prises).