

02 La traçabilité des denrées alimentaires / Information à l'autorité compétente

Le Règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et établit, pour les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale, l'obligation de traçabilité alimentaire.

Selon l'article 18 : "Les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire et/ou d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. A cet effet, ils doivent disposer de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci."

Définition

La traçabilité alimentaire est définie comme étant 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.

Il existe 3 types de traçabilité alimentaire :

- La traçabilité en amont : l'exploitant doit être capable d'identifier tous ses fournisseurs (y compris un particulier ayant fourni une denrée alimentaire) ainsi que toutes les matières premières, ingrédients, aliments pour animaux et emballages.
- La traçabilité en aval : l'exploitant doit être capable d'identifier ses clients professionnels (nom et adresse), la nature des produits livrés, la date de livraison, les numéros de lots, les quantités livrées et la description de la production.
- La traçabilité interne : l'exploitant doit être capable de faire le lien entre les matières premières et les produits finis au moment de la production.

Tous les acteurs et exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés par ce dispositif, de la production primaire et la transformation, jusqu'à la distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux. Toutes substances destinées ou susceptibles d'être incorporées dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux pendant sa fabrication, sa préparation ou son traitement sont visées par l'article 18.

Objectif et utilité

- Prévenir le maximum de risques.
- Identifier les responsables en cas d'alerte sanitaire.
- Protéger le consommateur.
- Maîtriser les risques de non-information.

Obligations

- La traçabilité descendante n'est pas obligatoire pour les produits remis directement au consommateur.
- Elle est obligatoire pour les produits vendus à des intermédiaires.
- L'exploitant est tenu de mettre à disposition les informations aux autorités compétentes.

Gestion de crise

La procédure de retrait, rappel et notification est obligatoire pour tous les exploitants ayant importé, produit, traité, fabriqué ou distribué une denrée alimentaire ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Le retrait : toute mesure visant à empêcher la mise à disposition sur le marché d'un produit présent dans la chaîne d'approvisionnement.

Le rappel : toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit qui a déjà été mis à la disposition de l'utilisateur final. La notification : informer les autorités des décisions de retrait/rappel ou d'une situation pouvant être préjudiciable pour la santé du consommateur.

Le détaillant est responsable de l'état de conformité de la denrée alimentaire lors de sa mise sur le marché, mais il n'a pas l'obligation de faire des contrôles pour valider le travail des maillons précédents. Si un détaillant met un produit non étiqueté sur le marché, il en va de sa responsabilité.

Documentation du système de traçabilité

Le système de traçabilité mis en place par une société doit être documenté. La documentation devra inclure :

- Obligatoirement :
 - Le registre du nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que les produits fournis par ce dernier.
 - Le registre du nom et adresse des clients ainsi que les produits livrés à ce dernier.
 - La date de la transaction/livraison.
- Recommandé :
 - La quantité (ou volume).
 - Le numéro de lot s'il y a.
 - La description plus détaillée du produit (emballé / vrac, variété de fruits et légumes etc...).
 - Les documents permettant la traçabilité interne.
 - La procédure de revue (mise en place du système de traçabilité). Ces documents devront être stockés et accessibles de manière générale pendant 5 ans.

Pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 5 ans, ces documents devront être stockés et accessibles pendant la période de conservation considérée augmentée de 6 mois.

La traçabilité interne (étiquettes portant le numéro de lot et la DDM/DLC) pour les denrées sensibles ayant subi une transformation doit être conservée pendant une durée de 15 jours après utilisation complète du produit.

Les documents sont à conserver dans l'entreprise et doivent être disponibles immédiatement en cas de contrôle de l'autorité compétente. La durée de conservation des documents diffère selon la durée de vie des produits.

Certains produits relèvent de dispositions particulières (exemple : viande bovine ...).

Le chef d'entreprise a l'entière responsabilité du choix du système de traçabilité qu'il met en place, de la conservation des documents mais aussi du support utilisé (agenda, document manuscrit, support informatique...).

Lien

https://securite-alimentaire.public.lu/dam-assets/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide_tracabilite/guide_traca.pdf

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Tracabilite/guide_tracabilite.html

