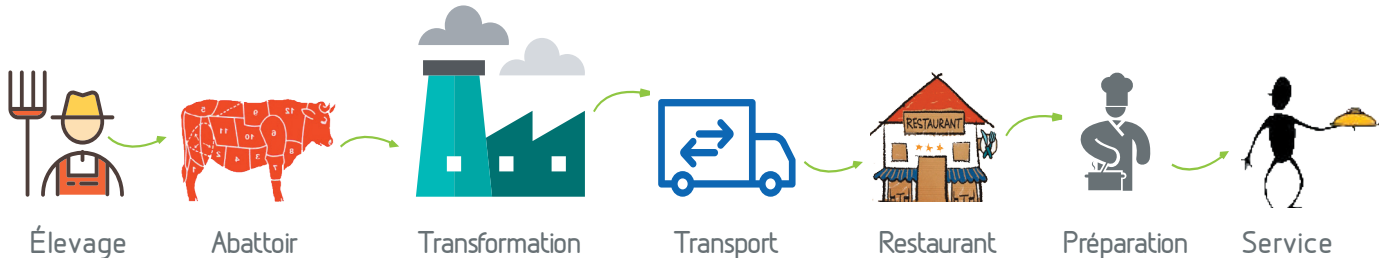


1. LA TRAÇABILITÉ

La traçabilité est la capacité de retracer à tout moment les informations concernant l'origine, la transformation, et l'acheminement d'une denrée alimentaire.



Le restaurateur doit :

- **Conserver** toutes les étiquettes des produits déconditionnés et/ou décongelés dans un registre avec la date de réception et le nom du fournisseur.

OU


- **Tenir un registre** où seront portées les mentions de l'étiquette (nom du produit ,date de réception , nom et adresse du fournisseur, numéro de lot...).

OU

- **Procéder** par voie de dématérialisation (scans,photos...).

En cas de rappel de produits par votre fournisseur, vous devez identifier si le lot incriminé est en stock sur votre établissement. Dans l'affirmative, l'isoler, le baliser et prévenir votre fournisseur pour un retour.

Télécharger la [fiche suivi de traçabilité des produits](#)

6 escalopes de dinde		F 61.096.02 002 CE
Emballé le: 22/04/2021	À consommer jusqu'au :	24/04/2021
Prix du Kg: 7,00 €/ kg	Poids net: 0,950 kg	6,65 €
 123456789012		Lot: 02342341254

2. LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS

DLC

Date Limite de Consommation

À consommer jusqu'au :

Si dépassée :

Danger et risque pour la santé

PRODUITS TRÈS PÉRISSABLES



DDM

Date de Durabilité Minimale

À consommer de préférence avant le :

Si dépassée :

Risque de perte de goût, texture et aspect modifiés



Attention

En cas de déconditionnement d'un produit alimentaire, **le dater** du jour d'ouverture ou d'entame. Il est de votre responsabilité de **déterminer la durée de vie secondaire des produits entamés**, dans la limite de la DLC ou des recommandations des fabricants pour des produits à DDM s'il y a.



2. LA DURÉE DE VIE DES PRODUITS (SUITE)

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention :

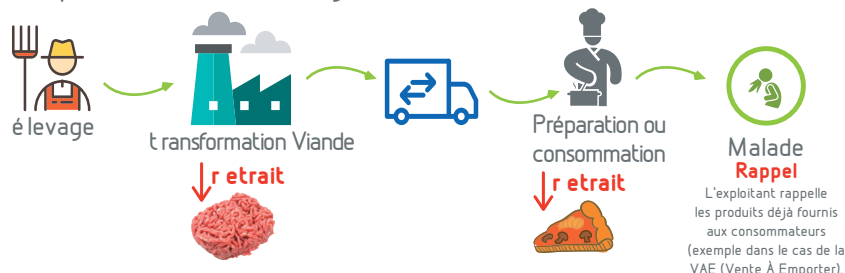
" A consommer de préférence avant le..." ,

complétée par l'indication suivante :

- **jour et mois** pour les produits d'une durabilité **inférieure à 3 mois**
- **mois et année** pour les produits d'une durabilité comprise **entre 3 et 18 mois**
- **année** pour les produits d'une durabilité **supérieure à 18 mois**.

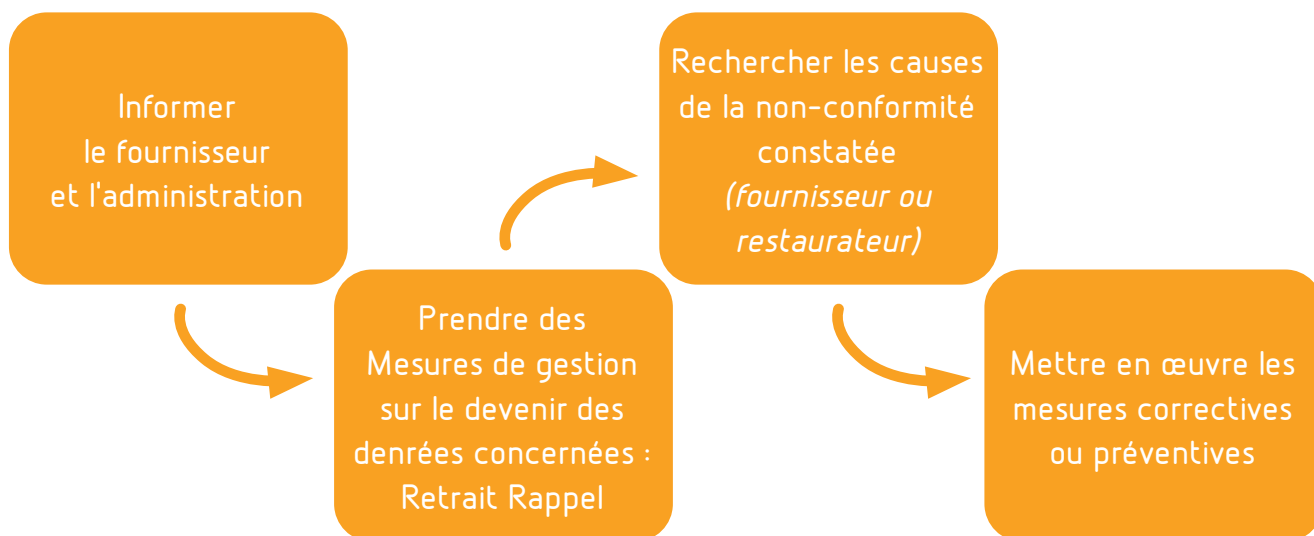
3. LA GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Le **retrait** consiste à empêcher la distribution et l'exploitation des produits identifiés dangereux.



(gestion des alertes et procédures de Retrait-Rappel)

En cas de denrée préjudiciable à la santé du consommateur.



Consulter le guide de gestion des alertes ([ici](#)).

Pour plus de détail, lien sur le chapitre JAPLIC le Plan de Maîtrise Sanitaire

4. LES PLATS TÉMOINS

Cas particulier de la restauration collective

Les plats témoins sont des échantillons destinés exclusivement aux services officiels pour les analyses microbiologiques, en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire.

Les échantillons doivent peser **100g** minimum et sont représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs (après la date de la dernière consommation possible), ils sont clairement identifiés et conservés au minimum pendant cinq jours en froid positif (0 °C à 3 °C).

