



Qu'est-ce que la traçabilité:

C'est être capable de retracer le chemin d'un aliment de la ferme à l'assiette

Comment faire ?

1/ **Identifier mes fournisseurs et les denrées livrées** : c'est la traçabilité amont.

Référez-vous à la fiche pratique sur les **contrôles à réception**

2/ **Identifier les matières premières** utilisées au cours de ma production et les ingrédients de mes recettes : c'est la **traçabilité interne**.

3/ **Si je livre d'autres professionnels** (restaurants satellites, traiteurs etc.), je dois pouvoir **identifier les produits livrés** à mes clients : c'est la traçabilité aval.

Référez-vous à la **fiche pratique sur les liaisons froides et chaudes**



La traçabilité interne:

Que faut-il conserver ? Recommandations:

La **description des produits** (préemballés ou non...)

Les **volumes** et quantités

→ Conservation des **bons de livraison**



Les **numéros de lots** des produits,

Les **DLC et DDM**

→ Conservation des informations des **étiquettes des produits**.

→ Attention: le code barre (EAN 13) ne contient pas de n° de lot ni de DLC



Comment conserver les numéros de lot et DLC ?

Vous n'avez pas d'obligation de conservation 'physique' des éléments.

✓ Vous pouvez découper les étiquettes et les conserver

✓ Vous pouvez recopier les informations

✓ Vous pouvez les prendre en photo sur votre smartphone avec une appli comme Octopus HACCP.



Combien de temps conserver ces éléments ?

Conservation 6 mois pour les produits périssables (DLC < à 3 mois)

Conservation 5 ans pour les autres produits



En cas de contrôle de la DDPP ?

Vous devez être capable de retrouver rapidement des informations comme: quel produit avec N° de lot et DLC a été servi le jour demandé.

Une appli comme Octopus HACCP vous simplifiera la tâche !

RDV sur [octopus-haccp.com](https://www.octopus-haccp.com)

