



CAP PSR - Mettre en œuvre la traçabilité en restauration

publié le 09/02/2022

Descriptif :

Exemples de documents qui peuvent être utilisés pour assurer la traçabilité en restauration ; à conserver dans un classeur de traçabilité en cuisine.

Assurer la traçabilité en restauration est obligatoire, c'est le 7e pilier du PMS (Plan de Maîtrise sanitaire). Cette obligation est définie dans le [Règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002](#) [↗](#) aussi appelé « **Food Law** », qui vise à garantir la sécurité et la confiance des consommateurs envers les denrées alimentaires.

D'après la réglementation, assurer la traçabilité alimentaire c'est être capable 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 ».

Les conditions de la traçabilité alimentaire imposées aux professionnels de la restauration n'impliquent aucune obligation de moyen, mais exigent une obligation de résultat.

« 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 ».

Une obligation de résultat est donc attendue en restauration avec pour objectif de garantir la sécurité sanitaire des productions. Toutes les informations de la livraison à la distribution doivent donc être relevées et consignées.

Certains établissements utilisent l'[Epack](#) [↗](#) permettant de rentrer toutes ces informations informatiquement. Pour les autres, un classeur de traçabilité contenant tous les documents est le plus souvent utilisé. Il vous est proposé ci-joint plusieurs fiches pouvant être utilisées pour enregistrer les informations permettant d'assurer la traçabilité.

Documents joints

-  [Fiche de contrôle des températures des chambres froides](#) (OpenDocument Text de 15.3 ko)
Exemple de fiche de surveillance des températures des enceintes réfrigérées (CF positives et négatives)
-  [Fiche de suivi des températures \(plats froids et plats chauds\)](#) (OpenDocument Text de 20.9 ko)
Exemple de fiche d'enregistrement des températures des plats préparés (chauds et froids). L'enregistrement se fait en fin de préparation et au moment de la distribution.
-  [Fiche de surveillance de refroidissement rapide](#) (OpenDocument Text de 16.9 ko)
Exemple de fiche d'enregistrement des températures lors du refroidissement rapide en cellule de refroidissement
-  [Fiche de traçabilité des étiquettes des produits utilisés](#) (OpenDocument Text de 13.1 ko)
Exemple de fiche d'enregistrement des denrées utilisées lors de la production des préparations