



2.5 LA TRAÇABILITE

Fiches techniques et pratiques

Note :

La plupart du temps, les conditions des accueils en plein air ne permettent pas de mettre en place un dispositif de conservation des repas témoins. En effet, pour que les plats témoins puissent être utilisés de manière pertinente (en cas de TIAC), il est impératif qu'ils soient conservés au réfrigérateur. Par ailleurs, le réfrigérateur doit alors disposer d'un espace suffisant et les plats témoins doivent être correctement étiquetés de façon à ce que les enfants ne les consomment pas par inadvertance. Si ces conditions ne peuvent être remplies, il est inutile de conserver des plats témoins.

Bonnes pratiques à mettre en place

Exigences :

Il convient de conserver une trace de tous les produits consommés au cours de l'ensemble du séjour. Soit :

- ✚ le détail des menus proposés à la consommation ;
- ✚ les preuves d'achat comprenant le nom et l'adresse des fournisseurs ainsi que les produits fournis par ce dernier (preuves d'achat, bons de livraison, étiquetages des denrées), la date de transaction/livraison ;
- ✚ si possible le numéro de lot.

Si les conditions permettent la réalisation de plats témoins (présence d'un réfrigérateur de taille suffisante...), la quantité prélevée pour chaque plat témoin doit être comprise entre 80 et 100 g. Les plats témoins doivent être conservés de manière individuelle et clairement identifiés.

Préconisations :

Il est recommandé de conserver les éléments de traçabilité pendant au minimum six mois (cahier d'intendance, cahier de comptabilité, preuves d'achats, fiche de suivi de la traçabilité...).

Si des plats témoins ont été réalisés, ils seront, en cas d'impossibilité de les transporter en conditions réfrigérées, jetés en fin de séjour.

Cas particuliers :

Pour la traçabilité des œufs, penser à conserver le code figurant sur la coquille.

Trucs et astuces :

Designier une personne responsable de la traçabilité, pour qu'il y ait le moins de perte d'informations. Cette personne est, par exemple, chargée de renseigner chaque jour une fiche de suivi de la traçabilité telle que proposée ci-dessous, tout particulièrement pour les aliments périssables et les produits de la cueillette s'ils sont consommés en indiquant s'ils ont été cuits ou non.

Proposition de fiche de suivi de la traçabilité : voir [ici](#)