



**Cellule de concertation  
Agriculture - Santé**

5a, rue de Prague  
L-2348 Luxembourg

**GUIDE D'INTERPRETATION DU REGLEMENT 178/2002/CE  
FIXANT LES PROCEDURES RELATIVES A LA SECURITE DE  
LA CHAINE ALIMENTAIRE**

Rédigé en collaboration:

**Laboratoire National de Santé  
Division du Contrôle des Denrées Alimentaires**  
1A rue Auguste Lumière  
L-1950 Luxembourg  
Tél : 491191-394  
[lnsda@lns.etat.lu](mailto:lnsda@lns.etat.lu)

**Direction de la Santé  
Division de l'Inspection Sanitaire**  
5A rue de Prague  
L-2348 Luxembourg  
Tél : 478-5658  
[inspection.sanitaire@ms.etat.lu](mailto:inspection.sanitaire@ms.etat.lu)

**Administration des Services Vétérinaires  
Division de l'Inspection Vétérinaire**  
211 route d'Esch  
L-1471 Luxembourg  
Tél: 478-2539  
[services-veterinaires@asv.etat.lu](mailto:services-veterinaires@asv.etat.lu)

**Administration des Services Techniques de l'Agriculture  
Division des Laboratoires de Contrôle et d'Essais**  
B.P.75  
L-9001 Ettelbruck  
Tél. 810081-210  
[aliments.animaux@asta.etat.lu](mailto:aliments.animaux@asta.etat.lu)

Publié par la cellule de concertation  
Septembre 2005

## Table des matières

Introduction.....	3
ARTICLE 17 : Responsabilité du secteur alimentaire .....	6
ARTICLE 18 : Traçabilité .....	8
1. Définition du domaine du système de traçabilité .....	10
2. Considérations concernant le système de traçabilité .....	11
2.1. La traçabilité fournisseur ou ascendante .....	11
2.2. La traçabilité interne ou du processus de production .....	12
2.3. La traçabilité client ou descendante .....	12
3. Documentation du système de traçabilité.....	13
4. Mise à disposition des données à l’Autorité compétente .....	14
5. La procédure de revue .....	14
ARTICLE 19.....	15
ARTICLE 20.....	16
ANNEXE I.....	19
ANNEXE II .....	21

## *Introduction*

Ce guide permet aux entreprises alimentaires d'interpréter correctement le règlement européen 178/2002/CE du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il interprète les articles 17 responsabilités, 18 traçabilité, 19 et 20 responsabilités en matière de denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale. Ce document a un statut informel et non juridique et n'a pas de valeur contraignante.

Par cette interprétation le guide clarifie les obligations qui incombent aux exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale par le règlement cadre 178/2002.

Ce guide constitue un document de référence essentiel pour le secteur alimentaire. La traçabilité et les responsabilités des différents acteurs de la chaîne alimentaire sont des composantes fondamentales d'un système de gestion de la sécurité alimentaire.

En effet, toute société, même celle possédant un excellent système de gestion de la qualité peut être un jour confrontée à un problème de sécurité alimentaire et par conséquent à un rappel obligatoire d'un produit potentiellement dangereux pour la santé des consommateurs. Ceci peut être le résultat d'un emballage défectueux, un défaut de conservation, un problème en production ou au stockage, un problème avec une matière première et encore mille autres raisons. Dans ce cas, il faut que la société en question puisse réagir rapidement afin d'éviter la consommation des produits en question. C'est pourquoi il est essentiel que des procédures soient planifiées préalablement pour permettre une réaction rapide et professionnelle en cas d'incident alimentaire.

### **Domaine d'application**

Le présent guide s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

Le présent guide ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé.

### **Définitions**

- 1) On entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> JOL 330 du 05/12/1998 p32-54 (eau)

Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas:

- a) Les aliments pour animaux;
  - b) Les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine;
  - c) Les plantes avant leur récolte;
  - d) Les médicaments au sens des directives 65/65/CEE<sup>2</sup> et 92/73/CEE<sup>3</sup> du Conseil;
  - e) Les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE<sup>4</sup> du Conseil;
  - f) Le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE<sup>5</sup> du Conseil;
  - g) Les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971;
  - h) Les résidus et contaminants.
- 2) pour les denrées alimentaires : « Le ministre », le ministre qui a la santé publique dans ses attributions
  - 3) pour les aliments des animaux : « le ministre », « l'autorité compétente », le ministre qui a l'agriculture dans ses attributions, agissant par le biais de la division des laboratoires de contrôle et d'essais de l'Administration des services techniques de l'agriculture.
  - 4) « législation alimentaire », les dispositions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires;
  - 5) « entreprise du secteur alimentaire », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires;
  - 6) « exploitant du secteur alimentaire », la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent;
  - 7) « aliment pour animaux », toute substance ou produit, y compris les additifs, transformé, partiellement transformé, destiné à l'alimentation des animaux par voie orale;
  - 8) « entreprise du secteur de l'alimentation animale », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des opérations de production, de fabrication, de transformation, d'entreposage, de transport ou de distribution d'aliments pour animaux, y compris tout producteur agricole produisant, transformant ou entreposant des aliments destinés à l'alimentation des animaux sur sa propre exploitation;
  - 9) « exploitant du secteur de l'alimentation animale », la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur de l'alimentation animale qu'elles contrôlent;
  - 10) « commerce de détail », la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants et autres prestataires de services de

---

<sup>2</sup> JOL 22 du 9/2/1965

<sup>3</sup> JOL 297 du 13/10/1992

<sup>4</sup> JOL 262 du 27/09/1976

<sup>5</sup> JOL 359 du 8/12/1989

restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes;

- 11) «mise sur le marché», la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites;
- 12) «risque», une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger;
- 13) « CCP » : Points critiques pour la maîtrise, stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener ou à un niveau acceptable ;
- 14) «analyse des risques», un processus comportant trois volets interconnectés: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques;
- 15) «évaluation des risques», un processus reposant sur des bases scientifiques et comportant quatre étapes: l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques;
- 16) «gestion des risques», le processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées;
- 17) «communication sur les risques», l'échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, informations et d'avis sur les dangers et les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et du secteur d'alimentation animale, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques;
- 18) « Qualité »: toutes les caractéristiques relatives à la nature, à l'état, à la composition, aux aspects nutritionnels, à l'emballage et à l'étiquetage,
- 19) «danger», un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé;
- 20) «traçabilité», 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 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;
- 21) «les étapes de la production, de la transformation et de la distribution», toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation de la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux;

- 22) «production primaire», la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages;
- 23) «consommateur final», le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.
- 24) «lot», ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

## **ARTICLE 17 : Responsabilité du secteur alimentaire**

### ***Responsabilités***

«

1. *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions.*

2. *Les Etats membres assurent l'application de la législation alimentaire : ils contrôlent et vérifient le respect par les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale des prescriptions applicables de la législation alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.*

*A cette fin, ils maintiennent un système de contrôles officiels et d'autres activités appropriées selon les circonstances, y compris des activités de communication publique sur la sécurité et les risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, de surveillance de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux et d'autres activités de contrôle couvrant toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.*

*Les Etats membres fixent également les règles relatives aux mesures et sanctions applicables en cas de violation de la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux. Les mesures et sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives »*

## **Implications**

- Chaque maillon de la chaîne alimentaire est responsable de son activité et doit veiller à la mise en application de la législation de son secteur.
- Les entreprises productrices de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux sont responsables de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leurs sont liés.
- Les importateurs de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux d'un pays tiers reprennent la responsabilité intégrale de la conformité et de la sécurité du produit au point d'entrée de l'Union européenne.
- Il y a une plus grande responsabilité conjointe tout au long de la chaîne alimentaire, ce qui contraste avec les responsabilités individuelles multiples d'autrefois. Toutefois, chaque maillon de la chaîne alimentaire doit prendre les mesures nécessaires pour faire respecter les prescriptions de la législation alimentaire dans le contexte de ses activités propres.

- Le détaillant est néanmoins 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.

Les aliments pour animaux doivent être étiquetés conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cadre de la traçabilité, il est essentiel que les sous-produits de la fabrication de denrées alimentaires qui entrent dans l'alimentation animale soient déclarés en tant qu'aliments pour animaux et portent les indications obligatoires dans ce secteur.

- Chaque exploitant a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité alimentaire qu'il propose. Ces garanties peuvent aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), de résultats d'analyses.
- Lors de la détection d'une non conformité, il n'y a pas obligatoirement qu'un seul responsable. Il conviendra d'examiner la responsabilité de chaque maillon de la chaîne en se demandant s'il a ou non convenablement assumé ses responsabilités propres.

La responsabilité des entreprises alimentaires ou du secteur de l'alimentation animale implique que les entreprises connaissent les dispositions de la législation alimentaire pour leur secteur d'activité.

Les références de cette législation relative aux denrées alimentaires peuvent être obtenues par le biais de deux systèmes différents :

d'une part le recueil de législation géré et mis à jour par le Laboratoire National de Santé, et d'autre part, les guides de bonnes pratiques validés par le Ministre de la Santé qui sont conformes à la législation alimentaire en vigueur.

Dans le secteur de l'alimentation animale, le recueil de la législation actuelle est publié sur le site internet de l'ASTA et du comité de coordination de la sécurité alimentaire.

Les exploitants du secteur alimentaire ou du secteur de l'alimentation animale sont tenus d'avoir à leur disposition, le cas échéant, les ouvrages cités ainsi que la législation relative à leur secteur.

## ARTICLE 18 : Traçabilité

### *Traçabilité*

«

1. *La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans les denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.*

2. *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.*

*A cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.*

3. *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.*

4. *Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinentes conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.*

5. *Des dispositions visant à appliquer les prescriptions du présent article en ce qui concerne des secteurs spécifiques peuvent être adoptées conformément à la procédure définie à l'article 58, paragraphe 2. »*

## Objectif de la traçabilité

Un système de traçabilité doit permettre de procéder à des retraits ciblés et précis de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux susceptibles de représenter un risque pour la sécurité alimentaire dans un délai le plus court possible et proportionnel au risque encouru.

Le système de traçabilité doit également permettre d'identifier l'ensemble des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, impliqués dans le risque.

L'article 18 est libellé de telle sorte que l'accent est plutôt mis sur le but recherché et le résultat à atteindre que sur la manière d'atteindre ce résultat.

## Références législatives

Plusieurs textes législatifs de la législation alimentaire font référence indirectement à la nécessité de la mise en place d'un système de traçabilité mais seulement peu y font référence explicitement. Le détail des législations se retrouve en annexe II. Cependant, le règlement européen 178/2002/CE du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires fait clairement référence à l'obligation de la mise en place d'un système de traçabilité permettant :



*« la traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution » .*

Pour les aliments des animaux, les mentions obligatoires pour l'étiquetage sont un outil important pour la traçabilité. Le règlement CE N°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux décrit les mesures minimales selon les activités des établissements.

## **Portée de la traçabilité**

L'article 18 s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire (animaux producteurs de denrées alimentaires, récoltes), jusqu'à la distribution, en passant par le traitement des denrées alimentaires/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.

Les transporteurs et les entreposeurs, dont les entreprises interviennent dans la distribution des denrées alimentaires/aliments pour animaux sont eux aussi couverts par cette définition et sont tenus de se conformer à l'article 18.

Les exploitants du secteur de l'alimentation animale notifient à l'autorité compétente tous les établissements sous leur contrôle qui interviennent à une étape quelconque de la production, de la transformation, du stockage, du transport ou de la distribution d'aliments pour animaux, en vue de leur enregistrement. Ils fournissent des informations à jour sur tous les établissements sous leur contrôle. La liste des établissements enregistrés sera publiée notamment sur le site internet de l'ASTA.

Afin d'assurer la traçabilité et la sécurité de la chaîne alimentaire, les exploitants du secteur de l'alimentation animale et les agriculteurs se procurent et utilisent uniquement des aliments pour animaux provenant d'établissements enregistrés et/ou agréés conformément au règlement CE N°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Ne doivent pas être repris dans la traçabilité au sens de l'article 18 :

- les médicaments vétérinaires, les produits phytosanitaires, les fertilisants,
- les céréales utilisées comme semences à des fins agricoles,
- les matériaux d'emballages,

Ces secteurs sont repris dans des législations spécifiques.

Les dispositions du règlement relatives à la traçabilité n'ont pas d'effet hors du territoire de l'Union européenne. L'objectif de l'article 18 est suffisamment pris en compte dans la mesure où l'exigence de traçabilité s'applique à l'importateur. Le fait que l'importateur dans l'Union européenne soit capable d'établir de qui provient le produit exporté du pays tiers est considéré comme suffisant.

# Rôle de l'industrie alimentaire et du secteur de l'alimentation animale

La première responsabilité de l'industrie agro-alimentaire est de garantir la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. La gestion du cycle de vie du produit, du diagramme de production du produit sont des considérants importants pour chaque entreprise.

L'industrie alimentaire et le secteur de l'alimentation animale sont responsables de la mise en place d'un système satisfaisant de traçabilité. Ce système doit répondre à l'objectif de la traçabilité. Pour ce faire, il est nécessaire que les secteurs impliqués prennent en compte la traçabilité fournisseur ou ascendante, intégrant l'origine des matières premières et emballages, la traçabilité interne, intégrant les processus de production et la traçabilité client ou descendante, intégrant la distribution du produit fini.

Il est indispensable que l'ensemble de la chaîne alimentaire prenne conscience de l'importance de la traçabilité et la mette en place pour que la sécurité alimentaire soit garantie. Tous les acteurs, à toutes les étapes de la chaîne ont un rôle à jouer.

## Mise en place du système de traçabilité

Les étapes suivantes doivent être suivies pour permettre la mise en place d'un système de traçabilité efficace :

1. Définition du domaine du système de traçabilité
2. Documentation du système de traçabilité
3. Révision périodique du système de traçabilité

### 1. Définition du domaine du système de traçabilité

La portée du système de traçabilité doit être définie avant son développement. Le système de traçabilité développé doit 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, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou des aliments pour animaux.

Toutes les entreprises alimentaires impliquées à tous les niveaux de la chaîne alimentaire de la ferme jusqu'à la vente au détail mettront en place un système de traçabilité composé soit d'une ou de plusieurs des composantes suivantes :

1. la **traçabilité fournisseur ou ascendante**, correspondant à la traçabilité des matières premières, ingrédients, aliments pour animaux et emballages.
2. la **traçabilité interne**, correspondant à la traçabilité au travers des processus de production
3. la **traçabilité client ou descendante**, correspondant à la traçabilité de la distribution du produit fini.

Une attention toute particulière doit être donnée à l'interface entre les trois types de traçabilité pour garantir que le système de traçabilité est sans faille dans une entreprise alimentaire. Les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale opérant dans différents secteurs de la chaîne alimentaire devront adapter la portée de leur système de traçabilité pour recouvrir l'ensemble de leurs activités. Les considérations suivantes doivent être prises comme guide pour permettre aux entreprises de trouver la meilleure solution pour atteindre les objectifs de traçabilité.

- Les entreprises du secteur alimentaire travaillant directement avec le consommateur final requièrent une traçabilité fournisseur.
- Les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale travaillant avec une autre entreprise du secteur alimentaire requièrent la traçabilité fournisseur, la traçabilité interne et la

traçabilité client à partir du moment où il y a production, transformation, re-conditionnement de denrées alimentaires.

- Les entreprises du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale travaillant avec une autre entreprise du secteur alimentaire requièrent la traçabilité fournisseur et la traçabilité client à partir du moment où il n'y a pas production, transformation, re-conditionnement de denrées alimentaires.
- Les différentes unités des grossistes, des centres de distribution et des distributeurs sont considérées comme indépendantes et si elles travaillent vers le client final, elles requièrent la traçabilité fournisseur, si elles travaillent avec une unité commerciale, elles requièrent la traçabilité fournisseur et client.

## **2. Considérations concernant le système de traçabilité**

Lors de la mise en place du système de traçabilité, les entreprises alimentaires et du secteur de l'alimentation animale doivent être conscientes de l'implication de leur décision commerciale.

L'étendue du rappel des produits en cas de problème dépendra du type et du nombre d'informations reprises dans le système de traçabilité. Suivant le type de secteur, les numéros de lot peuvent varier d'un numéro de production journalier tel que pour les fabrications en vrac, jusqu'à un numéro de lot individuel par unité. Chaque producteur devra trouver une approche entre ces deux extrêmes. La solution doit être trouvée pour concilier la complexité et la faisabilité du système de traçabilité avec la taille du lot la plus petite possible.

Si une société choisit une date de durabilité comme numéro de lot<sup>6</sup> tel que la loi l'autorise, alors en cas d'incident l'ensemble du produit mis en cause possédant la même date de durabilité subira le rappel. Par contre, une résolution de la traçabilité plus fine permettra de limiter le volume du rappel.

### **2.1. La traçabilité fournisseur ou ascendante**

La traçabilité fournisseur doit permettre d'assurer la traçabilité jusqu'au fournisseur des matières premières, ingrédients, emballages, aliments pour animaux, animaux producteurs de denrées alimentaires ou toutes autres substances incorporées ou susceptibles d'être incorporées dans les denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux au niveau de l'entreprise.

Assurer la traçabilité fournisseur est la première étape du développement d'un système de traçabilité.

Les éléments importants pour assurer la traçabilité fournisseur sont :

- La mise en place et l'application des guides de bonnes pratiques d'hygiène pour les secteurs possédant un guide pour assurer entre autre le contrôle des matières premières à la réception, une gestion correcte des stocks (First IN, First OUT),
- La mise en place et l'application des "good manufacturing practices (GMP)" pour le secteur primaire,
- La mise en place et l'application de la démarche HACCP pour les autres secteurs afin d'assurer entre autre le contrôle des matières premières à la réception, une gestion correcte des stocks (First IN, First OUT), les fiches techniques des intrants,
- Les informations minimums et obligatoires selon le règlement 178/2002/CE suivantes devront pouvoir être fournies par les entreprises sur demande des autorités compétentes par intrants:
  - La nature de l'intrant
  - Le nom et l'adresse du fournisseur,
  - La date de réception,
- Les informations suivantes sont fortement recommandées pour permettre l'objectif de la traçabilité :

---

<sup>6</sup> « lot », ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques

- La quantité, le nombre d'unité ou le poids à chaque date de livraison pour l'intrant,
- L'identification (N° de lot) de l'intrant pour chaque réception

## **2.2. La traçabilité interne ou du processus de production**

La traçabilité interne n'est pas une obligation stricte du règlement 178/2002/CE mais elle découle de manière implicite de la définition de la traçabilité et de son objectif qui est un retrait rapide, ciblé et précis en cas de risque alimentaire. C'est pour ces raisons qu'il est fortement recommandé d'établir une traçabilité interne.

La traçabilité interne est nécessaire uniquement dans les cas où il y a transformation, re-conditionnement, modification d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux.

Chaque entreprise produisant ou transformant une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux, devrait être capable de garantir sa traçabilité jusqu'aux ingrédients primaires et matériaux d'emballage.

La traçabilité interne permet d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les informations suivantes peuvent permettre d'établir une traçabilité interne:

- L'identification des lots produits sur une durée définie.
- Par lot produit, un lien avec les ingrédients et les emballages utilisés. Ceci implique le lien avec les informations relevées lors de la traçabilité des fournisseurs.
- Par lot produit, un lien avec les relevés techniques de production et les conditions de production. Ceci implique par exemple le suivi des températures de pasteurisation, des frigos et congélateurs. Ceci correspond en fait à un lien avec les enregistrements des contrôles des CCP relevés par l'entreprise.
- Par lot produit, un lien avec la destination du lot.

Remarque :

Un lot est un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques et avec le même équipement. Un numéro de lot doit être changé entre deux nettoyages.

## **2.3. La traçabilité client ou descendante**

La traçabilité client ou descendante doit permettre de garantir le suivi de toutes denrées alimentaires ou aliments pour animaux sous le contrôle de la société jusqu'au client direct.

- Les informations minimums et obligatoires selon le règlement 178/2002/CE suivantes devront pouvoir être fournies par les sociétés sur demande des Autorités compétentes par denrée alimentaire ou aliment pour animaux sortant du contrôle de l'entreprise :
  - La nature du produit alimentaire
  - La liste des unités d'exploitation qui prennent livraison du produit, avec le nom et l'adresse
  - La date de livraison,
- Les informations suivantes sont fortement recommandées pour permettre l'objectif de la traçabilité :
  - La quantité, le nombre d'unité ou le poids du produit à chaque date de livraison pour le produit,
  - L'identification (N° de lot) du produit livré

### 3. 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 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
- Date de transaction/livraison

#### **De manière recommandée**

- Volume ou quantité
- Numéro de lot s'il y a lieu
- Description plus détaillée du produit (emballé / vrac, variété de fruits et légumes,...)
- Les documents permettant la traçabilité interne
- La procédure de revue

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 augmentés de 6 mois.

Pour les produits très périssables dont la date de durabilité minimale intervient à l'expiration d'un délai de moins de trois mois ou pour lesquels aucune date n'est spécifiée, produits destinés directement au consommateur final, il faut garder les registres au moins 6 mois après la date de fabrication.

#### **Dans le secteur de l'alimentation animale :**

- Dans les établissements opérant uniquement dans la production primaire et les opérations connexes telles que définies par l'article 5 point 1 du règlement CE N°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, les exploitants tiennent en particulier des registres sur la source et la quantité de chaque entrée d'aliments pour animaux et la destination et la quantité de chaque sortie d'aliments pour animaux. Les étiquettes ou le cas échéant les documents d'accompagnement doivent être conservés avec ces registres.
- Pour des activités autres que celles visées par l'article mentionnée ci-avant y compris le mélange d'aliments pour animaux pour les besoins exclusifs de leur exploitation en utilisant des additifs ou des prémélanges d'additifs, à l'exception des additifs liés aux activités d'ensilage, les exploitants se conforment aux exigences de l'annexe II du règlement CE 183/2005, donc notamment :

1. Tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale, y compris ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre les données pertinentes, y compris celles relatives aux achats, à la production et aux ventes qui permettront un traçage effectif entre la réception et la livraison, y compris l'exportation jusqu'à la destination finale.

2. Les exploitants du secteur de l'alimentation animale, à l'exception de ceux qui agissent uniquement en qualité de commerçants sans jamais détenir les produits dans leurs installations, doivent conserver dans un registre:

Documents relatifs à la traçabilité, en particulier:

i) pour les additifs pour aliments pour animaux:

– la nature et la quantité des additifs produits, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu'il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu,

– le nom et l’adresse de l’établissement auquel les additifs sont livrés, la nature et la quantité des additifs livrés et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu;

ii) pour les produits visés par la directive 82/471/CEE:

– la nature des produits et la quantité produite, leurs dates de fabrication respectives et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu;

– le nom et l’adresse des établissements ou utilisateurs (établissements ou exploitants agricoles) auxquels ces produits ont été livrés, ainsi que des précisions sur la nature et la quantité des produits livrés et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu;

iii) pour les prémélanges:

– le nom et l’adresse des fabricants ou fournisseurs d’additifs, la nature et la quantité des additifs utilisés et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot ou de la fraction spécifique de la production, en cas de production en continu,

– la date de fabrication du prémélange et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot,

– le nom et l’adresse de l’établissement auquel le prémélange est livré, la date de livraison, la nature et la quantité du prémélange livré et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot;

iv) pour les aliments composés/matières premières d’aliments pour animaux:

– le nom et l’adresse des fabricants ou des fournisseurs d’additifs/de prémélanges, la nature et la quantité du prémélange utilisé et, lorsqu’il y a lieu, le numéro du lot,

– le nom et l’adresse des fournisseurs des matières premières d’aliments pour animaux et des aliments complémentaires pour animaux et la date de livraison,

– le type, la quantité et la formulation des aliments composés pour animaux,

– la nature et la quantité de matières premières d’aliments pour animaux ou d’aliments composés fabriqués ainsi que la date de fabrication, et le nom et l’adresse de l’acheteur (par exemple un exploitant agricole ou d’autres exploitants du secteur de l’alimentation animale).

#### **4. Mise à disposition des données à l’Autorité compétente**

Les données précitées devront pouvoir être mises à disposition sur demande de l’Autorité compétente dans un délai le plus court possible.

Pour les mentions obligatoires : les listes des fournisseurs et clients pour un produit donné et les dates de livraison, le délai sera immédiatement (maximum de 4 heures).

Pour les autres informations, le délai devra être le plus court possible et sera fonction des secteurs visés

#### **5. La procédure de revue**

Il est recommandé que le système de traçabilité mis en place soit revu tous les ans pour vérifier qu’il satisfasse aux objectifs de la traçabilité.

Cette revue consiste en un contrôle horizontal et vertical du système.

Un contrôle horizontal consisterait en une vérification de plusieurs numéros de lot au même point de la production pour garantir que toutes les indications et documentations sont correctes.

Un contrôle verticale suivrait un batch du fournisseur au client pour garantir que toutes les marques d'identification et la documentation soient correctes et accessibles.

## ARTICLE 19

### ***Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire***

«

1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

2. Tout exploitant du secteur alimentaire responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des denrées alimentaires engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires et contribue à la sécurité des denrées alimentaires en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'une denrée alimentaire et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.

3. Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut-être préjudiciable à la santé humaine. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir les risques pour le consommateur final et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par une denrée alimentaire.

4. Les exploitants du secteur alimentaire collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par une denrée alimentaire qu'ils fournissent ou ont fournie. »

### ***Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur de l'alimentation animale***

«

1. *Si un exploitant du secteur de l'alimentation animale considère ou a des raisons de penser qu'un aliment pour animaux qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de l'aliment en question et en informe les autorités compétentes. Dans ces circonstances ou, dans le cas de l'article 15, paragraphe 3, lorsque le lot ou chargement ne satisfait pas aux prescriptions en matière de sécurité des aliments pour animaux, cet aliment pour animaux est détruit, sauf si l'autorité compétente estime qu'il n'est pas nécessaire de le faire. Il informe les utilisateurs de l'aliment pour animaux de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.*

2. *Tout exploitant du secteur de l'alimentation animale responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des aliments pour animaux engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits qui ne répondent pas aux prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux et contribue à la sécurité alimentaire en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'un aliment pour animaux et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou les autorités compétentes.*

3. *Tout exploitant du secteur de l'alimentation animale informe immédiatement les autorités compétentes s'il considère ou a des raisons de penser qu'un aliment pour animaux qu'il a mis sur le marché ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des aliments pour animaux. Il informe les autorités compétentes des mesures qu'il prend pour prévenir le risque découlant de l'utilisation de cet aliment pour animaux et n'empêche ni ne décourage, personne de coopérer avec les autorités compétentes, conformément aux législations et pratiques juridiques nationales, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un aliment pour animaux.*

4. *Les exploitants du secteur de l'alimentation animale collaborent avec les autorités compétentes en ce qui concerne les actions engagées pour éviter les risques présentés par un aliment pour animaux qu'ils fournissent ou ont fourni. »*

### **Notification obligatoire**

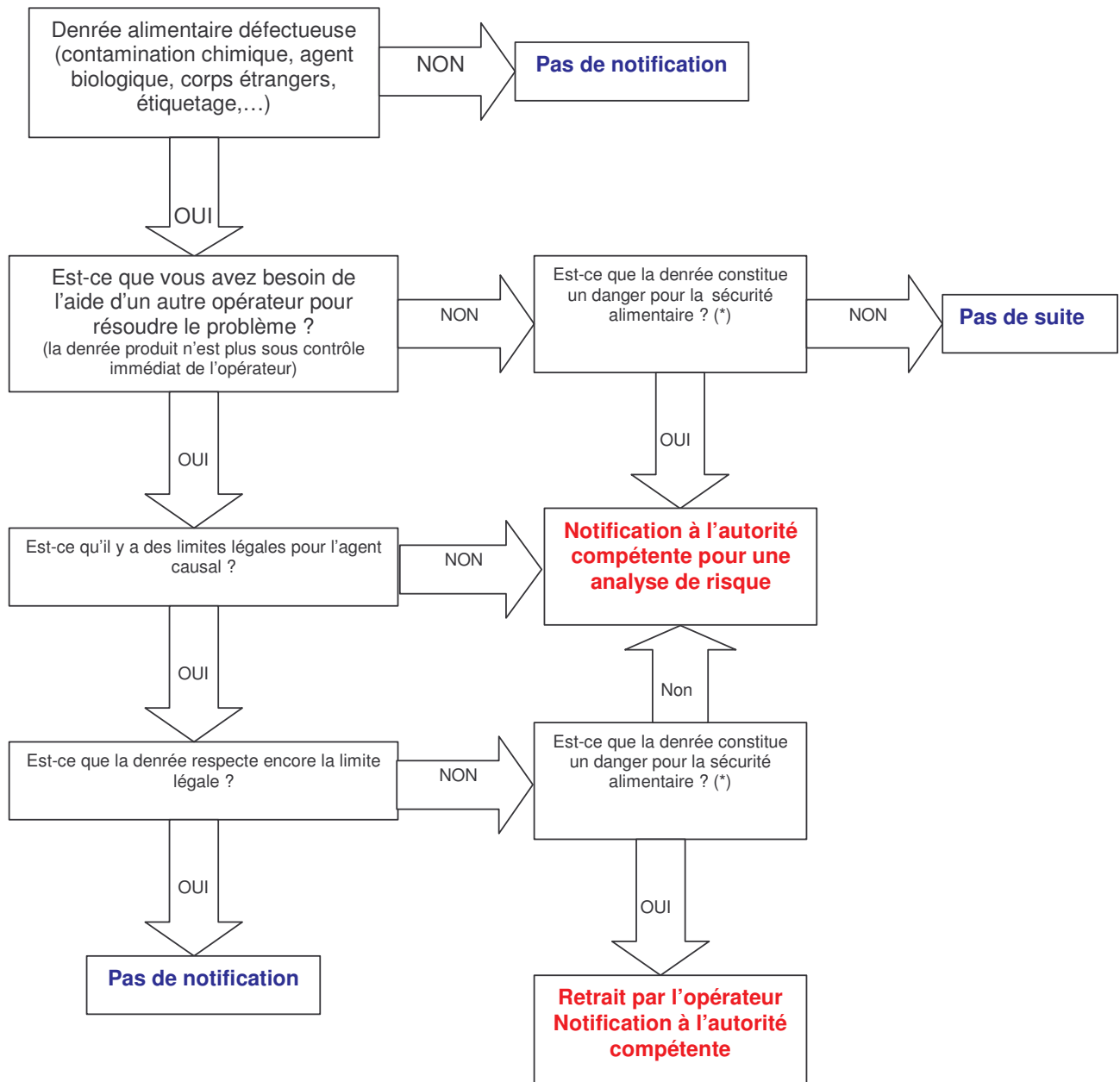
La notification n'est pas requise dans le cas où un danger est constaté et généré dans l'entreprise ou lors du processus de transformation, alors que le système d'autocontrôle prévoit des actions correctives internes permettant d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable ce danger et pour autant que la traçabilité de ces actions correctives sont garanties.

Par contre, lorsqu'un danger est constaté par l'entreprise sur un ingrédient, la notification au sens du règlement 178/2002/CE n'est normalement pas obligatoire pour l'entreprise. Dans ce cas, l'entreprise qui découvre le danger doit s'assurer que le fournisseur fasse une notification obligatoire ou si tel n'est pas le cas, il la fait lui-même.

En cas de notification obligatoire auprès de l'Autorité compétente, un document guide permet de faciliter le transfert des informations et d'uniformiser les informations demandées. Ce document se trouve en annexe 1.



L'arbre de décision ci-joint permet de définir plus facilement les cas de notification obligatoire.



(\*) L'évaluation du caractère dangereux du produit doit être effectuée selon une analyse de risque. Si la société ne peut faire cette analyse en interne, elle doit informer l'autorité compétente pour qu'elle fasse cette analyse du risque.

**Concernant les articles 19 et 20 du règlement 178/2002/CE, les questions suivantes peuvent se poser :**

- 1) A partir de quelles limites, une denrée alimentaire et/ou un aliment pour animaux sont considérés comme dangereux pour la sécurité alimentaire

Une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux peuvent être considérés comme dangereux lors de la détection d'un danger sous la forme d'un agent biologique, chimique ou physique découvert lors d'un dépassement de limite fixée par l'analyse de risque ou par l'analyse de laboratoire effectuée dans le cadre du contrôle interne ou d'un contrôle officiel.

Dans le cas d'un agent biologique, la législation communautaire prévoit de mettre en place des critères microbiologiques pour les différentes catégories alimentaires.

Jusqu'à l'entrée en vigueur de cette réglementation, la désignation de danger biologique se fera sur base du manuel de référence édité par le Laboratoire National de Santé ou d'avis scientifiques établis par l'EFSA et/ou les agences nationales.

En ce qui concerne les agents chimiques, la législation prévoit pour certaines substances soit l'absence soit un taux maximal de résidus dans la chaîne alimentaire pour lesquelles il existe un danger en cas de non-respect de cette législation. Vu la multitude de substances chimiques qui peuvent contaminer la chaîne alimentaire, la législation est loin d'être exhaustive en ce qui concerne les dangers chimiques.

C'est pourquoi dans le cas de détections d'une substance chimique dans la chaîne alimentaire et étrangère à celle-ci et pour laquelle il n'existe pas de législation, c'est l'analyse de risque pour la sécurité alimentaire effectuée sur base d'avis scientifiques qui déterminera le niveau de dangerosité de la substance chimique.

Lors de détection d'un agent physique dans la chaîne alimentaire et étranger à cette dernière, l'impact sur la santé animale et la santé publique doit être étudié au cas par cas puisque la législation est très limitée dans ce domaine mis à part celle concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Un recueil de législation est accessible au Laboratoire National de Santé reprenant la législation alimentaire.

- 2) A partir de quand considère-t-on qu'une marchandise n'est plus sous le contrôle d'un exploitant ?

Lorsqu'il a été constaté qu'une marchandise ne correspond plus aux exigences de la sécurité alimentaire, l'exploitant responsable de la marchandise doit s'assurer par l'intermédiaire du système de traçabilité que l'entièreté de la marchandise potentiellement incriminée peut être déterminée et se trouve toujours dans l'exploitation et donc aucun de ces produits n'a été mis sur le marché.

Si l'étude de la traçabilité ne permet pas de circonscrire l'entièreté du produit concerné ou si la traçabilité révèle qu'une partie de la marchandise a été cédée à la clientèle (revendeur ou consommateur final), l'exploitant n'a plus le contrôle direct de cette marchandise et doit par conséquent effectuer un rappel du marché afin d'éviter un effet néfaste de celle-ci sur la santé du consommateur.

L'exploitant doit en informer les Autorités Compétentes qui jugent du caractère d'urgence de ce retrait et qui décident des moyens à mettre en œuvre.

## **Notification d'un problème de sécurité alimentaire Règlement CE 178/2002**

### **CONTACT DES AUTORITÉS COMPÉTENTES :**

**Le point de contact pour l'envoi des formulaires de notification est :**

- Aliments pour animaux  
N° Tél : 810081-210  
N° Fax : 810081-333
  
- Denrées alimentaires  
N° Tél : 478 5662  
N° Fax : 478 50556

### **IDENTIFICATION DE L'EXPLOITATION:**

NOM:	
TYPE:	
PERSONNE DE CONTACT	
NUMERO DE TELEPHONE	
ADRESSE : N° et RUE :	
ADRESSE: CP et LOCALITE:	
DATE DE LA NOTIFICATION:	

### **DANGER**

NATURE DU DANGER:	
RESULTATS D'ANALYSE :	
LABORATOIRE D'ANALYSE	

**IDENTIFICATION DENREE:**

CATEGORIE DE PRODUIT:		
NOM DE LA DENREE :		
DESCRIPTION DE LA DENREE	MARQUE	
	ASPECT DE LA DENREE (emballage):	
	POIDS UNITAIRE	
NUMERO DE LOT:		
Date Limite	DLC:	
	DLUO	
DESCRIPTION DU LOT:	NOMBRE D'UNITES	
	POIDS TOTAL	

**ORIGINE:**

PAYS d'ORIGINE:		
FABRICANT:	NOM:	
	ADRESSE:	
	N° AGREMENT	

**STATUT DE LA DISTRIBUTION:**

STATUT DE LA DISTRIBUTION:	SOUS CONTRÔLE DIRECT DISTRIBUÉ
RETRAIT EN COURS:	OUI NON
DEPUIS QUAND :	
AUTRES ACTIONS ENGAGEES:	

## *ANNEXE II*

### **Législation pertinente liée au guide**

La législation liée aux secteurs cités ci-joint intervient dans la problématique de la traçabilité. La législation est reprise dans le recueil de législation édité par le Laboratoire National de Santé, contrôle des denrées alimentaires.

#### **Traçabilité**

#### **Etiquetage**

#### **Mise en place de la démarche HACCP / guides de bonnes pratiques d'hygiène**

#### **Le contrôle alimentaire**

#### **Législation spécifique à l'hygiène**

Les références de cette législation peuvent être fournies d'une part via le recueil de législation relative aux denrées alimentaires géré et mis à jour par le Laboratoire National de Santé, et d'autre part, via les différentes administrations en charge d'un secteur spécifique. (Division des laboratoires de contrôle et d'essais de l'ASTA, Administration des services vétérinaires, Institut vitivinicole...) et le recueil de la législation du secteur de l'alimentation animale (site internet ASTA)