Magasin : traçabilité des produits

À réception, toutes les marchandises sont contrôlées par les magasiniers.

Ils valident les températures, les dates limites de consommation, ainsi que le respect qualitatif et quantitatif du cahier des charges initial. Températures et numéros de lots sont rigoureusement consignés sur support informatique pour assurer la traçabilité de tous les produits.

Le personnel chargé du magasin s’implique également à part entière dans la gestion, en contrôlant les tarifs appliqués par rapport aux prix des marchés.

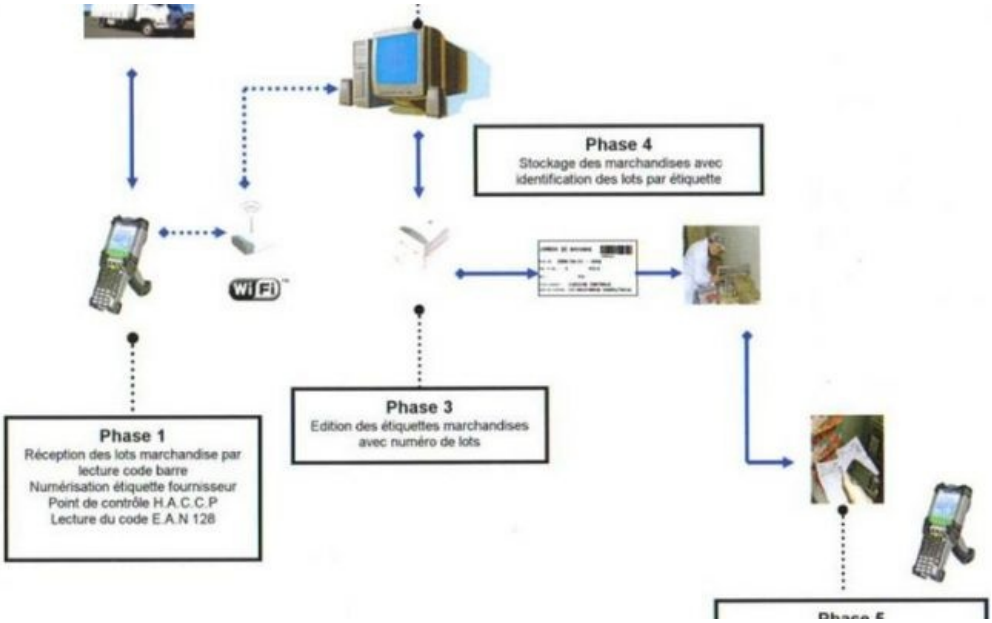
Une traçabilité efficace

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d’une denrée alimentaire tout au long de sa chaîne de production et de distribution, soit depuis l’origine première du produit jusqu’à sa remise au consommateur final, ou comme le dit l’adage « de la fourche à la fourchette ».

La sécurité alimentaire étant devenue une préoccupation croissante chez le consommateur, la traçabilité permet d’opérer des retraits ou des rappels ciblés de produits qui présenteraient un risque sanitaire.

En restauration collective, la traçabilité est obligatoire.

Au Siplarc, depuis 2010, une traçabilité informatisée a été mise en place. Chaque marchandise réceptionnée au Siplarc est identifiée, une étiquette de traçabilité lui est accolée. A la sortie du magasin, pour la préparation d'un plat, l'étiquette est scannée permettant de suivre la marchandise.


Phase 4
Stockage des marchandises avec identification des lots par étiquette
Phase 3
Edition des étiquettes marchandises avec numéro de lots
Phase 1
Réception des lots marchandise par lecture code barre
Numérisation étiquette fournisseur
Point de contrôle H.A.C.C.P
Lecture du code E.A.N 128