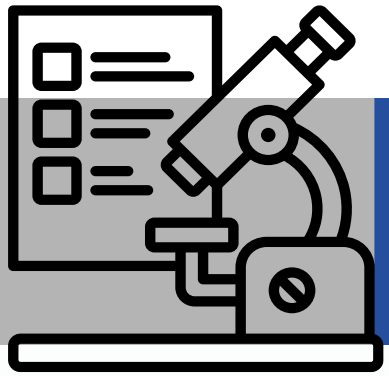
L'atelier culinaire - La culinothérapie



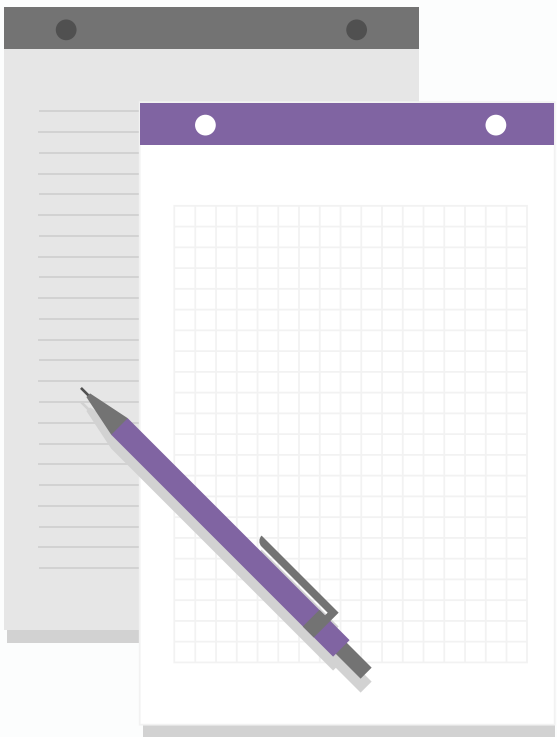
Fiche pratique 7
TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

Dans un but de traçabilité des aliments utilisés lors de l'atelier, une fiche de traçabilité doit être tenue par le référent de l'activité.

Dans cette fiche doivent figurer :

- Les participants à l'atelier ainsi que les consommateurs.
- La date de réalisation de l'atelier.
- La température du réfrigérateur.
- Les noms des recettes qui vont être confectionnées lors de l'atelier.
- Pour chaque recette, l'ensemble de la liste des produits qui vont être utilisés.
- Il est possible de découper les étiquettes sanitaires sur les emballages (estampille, le numéro du lot et la date de consommation) et les coller sur les fiches de traçabilité.

Garder les fiches de traçabilité pendant 1 an



Cartouche Qualité

TRAÇABILITÉ - ATELIER THERAPEUTIQUE CULINAIRE

Service :	**Date de l'atelier :**
Référent (Nom et Prénom) :	**Signature du référent :**
Date du dernier entretien complet du réfrigérateur :	**Température du réfrigérateur** (avant l'atelier et d'y introduire des aliments) :

Liste des participants :

Nom Prénom	Patient (1)	Professionnel (1)
Exemple : Dupond Jean	*X*	

Menu :

Identification du plat	Plats témoins : conservation effectuée* (1)
Exemple : Gâteau au chocolat	*X*

*****Plat témoin : Conservation pendant 5 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétiquement fermé avec date et nom du plat

(1) **C**ocher la case correspondante

Enregistrement des denrées :

Denrée (Nom et marque)	Origine	Référence/N° Lot/code barre ou date de fabrication	Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'utilisation Optimale (DLUO)
Exemple : crème anglaise Marque repère	*Leclerc Hennebont*	*Lot 01234561F*	*17/04/2025*