

# Modèles de fiches de traçabilité spécifiques aux food trucks et Guide d'organisation documentaire.

La traçabilité est le filet de sécurité qui protège votre activité et vos clients. Voici des modèles conçus pour être rapides à remplir dans le contexte d'un food truck, ainsi qu'un guide pour que votre paperasse soit toujours parfaitement organisée.

## Modèles de Fiches de Traçabilité

La traçabilité, c'est raconter l'histoire de vos produits. En cas de problème, vous devez pouvoir remonter le fil en quelques minutes. Ces fiches sont vos meilleurs outils d'investigation.

**1. Fiche de Traçabilité "Amont" (Fournisseurs)** C'est la plus importante. Elle lie le produit que vous recevez à son origine.

**Objectif :** Savoir exactement d'où vient chaque matière première.

Date de Réception	Produit	Fournisseur	N° de Lot / Lot de Production	DLC / DDM*	Quantité	Visa du Réceptionnaire
27/07/25	Steak haché frais	Boucherie du Centre	LOT20250726A	29/07/25	5 kg	JP
27/07/25	Pains à burger	Boulangerie Paul	(Fabrication du jour)	28/07/25	50 unités	JP
27/07/25	Salade	Metro	LOT54B87	30/07/25	3 sachets	JP

**Astuce :** Conservez les étiquettes des cartons et des produits carnés et agrafez-les à cette fiche pour une sécurité maximale.

**2. Étiquette de Traçabilité "Interne"** À utiliser dès que vous ouvrez un emballage ou préparez un ingrédient.

**Objectif :** Maintenir l'information de traçabilité sur les produits déconditionnés.

Imprimez plusieurs exemplaires de cette petite étiquette à coller sur vos bacs et contenants.

**PRODUIT :**

**Date d'ouverture / de fabrication :**

**Nouvelle DLC (si applicable) :** J+3

**N° de Lot du produit d'origine :**

**Exemple concret pour une sauce maison :**

**PRODUIT** : Sauce Tomate Basilic **Date de fabrication** : 27/07/25 **Nouvelle DLC** : 30/07/25 **N° de Lot du produit d'origine** : (Tomates : LOT789 / Basilic : du jour)

---

## Guide d'Organisation du Classeur Sanitaire

Votre "Plan de Maîtrise Sanitaire" (PMS) n'est pas juste une pile de papiers, c'est le tableau de bord de votre food truck. Un classeur bien organisé vous fera **gagner un temps précieux** et démontrera votre **professionnalisme instantanément** lors d'un contrôle. Pensez-y comme votre carnet de santé d'entreprise.

### Le Matériel :

- Un **grand classeur solide** à anneaux.
- Des **intercalaires de couleur** pour chaque section.
- Des pochettes plastiques pour les documents officiels.

### Structure du Classeur :

#### Intercalaire 1 : Documents Officiels

- Votre attestation de **formation HACCP obligatoire**.
- Le récépissé de **déclaration de votre activité** auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- Votre extrait Kbis.

#### Intercalaire 2 : Plan HACCP & Analyses des Dangers

- La **description de votre activité** et de vos produits.
- Vos **diagrammes de fabrication** (le parcours d'un burger, d'une frite, etc.).
- Le tableau d'**analyse des dangers** et de détermination des CCP (Points Critiques à Maîtriser).
- La description de vos mesures de maîtrise (ex: plan de cuisson, maintien au chaud).

#### Intercalaire 3 : Fiches d'Enregistrement (La Section "Vivante")

- *Sous-intercalaire A* : **Températures**
  - Les fiches de relevés des réfrigérateurs et congélateurs (celles du mois en cours devant).
- *Sous-intercalaire B* : **Traçabilité**
  - Les fiches de traçabilité "Amont" (fournisseurs).

- Les étiquettes de produits conservées.
- *Sous-intercalaire C : Nettoyage & Contrôles*
  - Le planning de nettoyage signé.
  - Les fiches de contrôle de l'huile de friture.
  - Les fiches de non-conformité (s'il y en a eu).

#### **Intercalaire 4 : 🚚 Fournisseurs & Sécurité**

- La liste de vos fournisseurs avec leurs contacts.
- Les fiches techniques des produits de nettoyage (fournies par le fabricant).
- Le plan de lutte contre les nuisibles (le contrat si vous passez par une société).

💡 **L'alternative numérique ?** Pour gagner de la place, vous pouvez **scanner vos fiches remplies** chaque semaine et les classer dans des dossiers sur un service cloud (Google Drive, Dropbox) avec la même arborescence. **Conservez néanmoins toujours les originaux du mois en cours** dans le classeur physique pour un accès immédiat.