



**GUIDE D'AIDE À LA GESTION DES ALERTES
D'ORIGINE ALIMENTAIRE**
**entre les exploitants de la chaîne alimentaire
et l'administration**
**lorsqu'un produit ou un lot de produits est
identifié**
version 4 (réactualisation)
novembre 2016



Direction générale
de la concurrence,
de la consommation et
de la répression des fraudes

59, boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS CEDEX 13

Direction générale de la santé

1, place de Fontenoy
75700 PARIS

Direction générale
de l'alimentation

251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire doivent répondre à des obligations réglementaires s'agissant de la conformité des denrées qu'ils mettent sur le marché. Les plans de maîtrise sanitaire et les dispositifs d'autocontrôles qu'ils ont mis en place, les contrôles effectués par les pouvoirs publics ont renforcé au fil des ans la sécurité et la qualité sanitaire des produits. Pour autant, les acteurs professionnels et institutionnels sont parfois confrontés à des situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur, d'où la nécessité d'une action rapide, concertée et efficace.

Dès 2005, une démarche volontaire et commune a conduit à la publication d'un premier guide¹. Il est le fruit d'un travail conjoint des ministères en charge respectivement de l'économie, de la santé et de l'agriculture, et des principales organisations professionnelles nationales concernées.

Ce document définit les principes de la circulation de l'information entre les exploitants du secteur alimentaire et l'administration en France en cas de détection d'une non-conformité. Ainsi, la gestion des alertes s'appuie sur une coordination opérationnelle, répondant en cela aux impératifs de sécurité et aux exigences légitimes des consommateurs, tout en préservant au mieux une filière des effets dommageables d'une alerte sanitaire.

Forts de ce constat, les pouvoirs publics ont souhaité modifier la version initiale du guide afin, notamment, de tenir compte des évolutions réglementaires et d'apporter des éléments complémentaires en matière d'évaluation de la situation et de communication à l'attention du consommateur.

Le guide n'a pas vocation à se substituer à la propre organisation ou aux dispositifs de gestion des alertes de chaque entreprise. Nous invitons tous les acteurs concernés à s'approprier les principes qu'il expose afin que soit assurée la cohérence indispensable à une bonne gestion de la sécurité des aliments en France.

¹ *Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié*

SOMMAIRE

1. Objectifs	6
2. Utilisation du document	7
3. L'Évaluation de la situation et le dÉclenchement de l'alerte	8
3.1 Existence de critères ou seuils réglementaires	8
3.2 Absence de critères ou seuils réglementaires	9
4. La notification de l'alerte	10
4.1 Notification d'une alerte par un exploitant	11
4.2 Notification d'une alerte par l'administration	13
5. La gestion de l'alerte	15
5.1 Généralités	15
5.2 Retrait de produits	16
5.3 Rappel de produits	16
5.3.1 Pourquoi communiquer ?	16
5.3.2 Qui communique ?	17
5.3.3 Quand communiquer ?	18
5.3.4 Comment communiquer ?	18
5.3.4.1 Les supports et modalités de la communication	18
5.3.4.2 Le contenu de la communication	19
5.4 La fin de la situation d'alerte	21

LISTE DES ANNEXES

Annexe I : Extraits du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002	22
Annexe II : Définitions.....	24
Annexe III : Questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation	28
Annexe IV : Seuils d'alerte.....	29
Annexe V : Contacts.....	37
Annexe VI : La circulation de l'information entre les professionnels et l'administration en cas d'alerte d'origine alimentaire	38
Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte	39
Annexe VIII : Communication	40
Annexe IX : Fiche technique <i>Listeria monocytogenes</i>	41
Annexe X : Fiche technique <i>Salmonella</i> spp.....	43
Annexe XI : Fiche technique <i>Escherichia coli</i> STEC et AEEC	46

LISTE DES ABREVIATIONS

ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
ANSP	Santé Publique France
ARS	Agence régionale de santé
CIRE	Cellule InterRégionale d'Epidémiologie
DD(CS)PP	Direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations
DDM	Date de durabilité minimale
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGS	Direction générale de la santé
DLC	Date limite de consommation
RASFF	Système d'alerte rapide pour les produits destinés à l'alimentation humaine et animale

PRÉAMBULE

Le présent document résulte d'un travail conjoint des administrations directement en charge de la gestion des alertes alimentaires (ministère chargé de l'économie, ministère chargé de l'agriculture et ministère chargé de la santé) et des représentants des exploitants de la chaîne alimentaire et de leurs organisations professionnelles.

Compte-tenu des évolutions réglementaires et de la réorganisation des services de l'Etat dans le cadre de la RGPP (Révision générale des politiques publiques), il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la deuxième version du guide publiée en juillet 2009.

Le guide vise à faciliter la coopération entre tous ces intervenants face à des situations qui nécessitent une **action rapide et**, dans toute la mesure du possible, **coordonnée**.

Il traite exclusivement des situations d'alertes dans lesquelles sont impliqués **un produit ou un lot de produits identifiés**.

Ce guide contribue à la mise en œuvre en France des articles 14 et 19 du Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (extraits en **ANNEXE I**).

☞ Le présent document n'a pas pour objet de traiter :

- de l'investigation à partir de cas humains signalés aux Agences régionales de santé ou aux Directions départementales des protections des populations (DDPP) ou par Santé publique France (ANSP).
- du fonctionnement des administrations dans le cadre de la gestion d'une alerte d'origine alimentaire (les actions de celles-ci auprès des professionnels sont cependant précisées pour ce qui concerne la communication)

1. OBJECTIFS

Les dispositifs de maîtrise des dangers et d'autocontrôles mis en place par les entreprises ainsi que le développement de la surveillance de la qualité sanitaire des aliments au niveau national et international par les pouvoirs publics ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits mais conduisent également à identifier des alertes en nombre plus important dont certaines peuvent évoluer vers une crise.

La gestion de ces situations d'alerte, lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaits, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière. L'organisation de cette coordination est l'objet du présent document.

☞ Le présent guide aborde successivement trois phases :

- l'alerte et l'évaluation de la situation ;
- la gestion proprement dite de la situation d'alerte ;
- la sortie de la situation d'alerte.

Afin d'éviter toute erreur d'interprétation, il convient de fixer de manière claire la terminologie utilisée dans le présent guide. Les principales définitions sont rappelées en **ANNEXE II**.

Les mesures de gestion doivent être proportionnelles au risque évalué. Cette proportionnalité s'applique également en matière de communication.

2. UTILISATION DU DOCUMENT

☞ AVERTISSEMENT

Le présent document n'a pas vocation à se substituer à la propre organisation ou au dispositif de gestion des alertes de chaque exploitant, organisation professionnelle ou administration, mais vise à faciliter une meilleure articulation entre les divers acteurs concernés :

- exploitants de la chaîne alimentaire (producteurs, fabricants, importateurs, utilisateurs intermédiaires de matières premières entrant dans la composition de produits finis, grossistes, restaurateurs, distributeurs, prestataires de services, organisations professionnelles, etc.) ;
- administrations centrales, locales et préfectorales.

Chacune de ces parties devrait **intégrer dans ses propres procédures** les principes développés dans le présent document.

En application de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires appelée « Paquet hygiène », chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à son activité pour sécuriser son système de production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs.

Le PMS est constitué de quatre grandes catégories de mesures :

- (1) le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) applicables aux locaux, matériel, personnel, denrées et fonctionnement ;
- (2) une méthode de travail basée sur les principes HACCP² qui permet d'identifier les dangers (biologiques, chimiques ou physiques) liés à une activité donnée et de mettre en place des mesures de maîtrise concrètes préventives, voire correctives le cas échéant ;
- (3) un système de traçabilité afin d'identifier les fournisseurs, les clients et les produits fabriqués ;
- (4) la gestion des non-conformités impliquant, selon les cas, un retrait voire un rappel de produits non conformes, et la mise en place d'actions correctives.

Dans le cadre du PMS, un plan d'autocontrôles doit être défini et mis en œuvre afin de valider, surveiller et vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise préventives prises à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Pour ce qui concerne les dangers microbiologiques, des limites doivent être définies de façon préalable pour mettre en évidence, dans le cadre du suivi de l'évolution des résultats, les dérives éventuelles et déterminer quand la mise en place d'actions correctives s'avère nécessaire.

La complémentarité entre les BPH et l'HACCP participe à rendre efficace le PMS. Les BPH constituent un pré-requis indispensable à la mise en place des procédures issues des principes de l'HACCP et, dans certains cas, quand il n'existe pas de CCP vrais, le respect des BPH peuvent suffire à assurer la maîtrise des dangers identifiés.

Les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH), dont l'élaboration est encouragée par le Paquet hygiène, sont des documents de référence, évolutifs, d'application volontaire, conçus par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur.

Ces guides permettent aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche HACCP, en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques au secteur alimentaire concerné, et adaptés à leur structure d'entreprise.

En complément de la mise en place d'un PMS adapté à son activité, tout exploitant du secteur alimentaire doit aussi répondre à des obligations réglementaires en matière de notification aux autorités compétentes des non-conformités portant sur les denrées alimentaires.

Ainsi, une démarche volontaire et commune a conduit à la publication en 2005 d'un document – le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire – qui définit les principes de la circulation de

² Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers et identification des points critiques pour les maîtriser)

l'information entre les exploitants du secteur alimentaire et l'administration en France en cas de détection d'une non-conformité.

3. L'ÉVALUATION DE LA SITUATION ET LE DÉCLENCHEMENT DE L'ALERTE

Le Règlement (CE) n°178/2002 précise à l'article 14.1 qu'aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. Une denrée est dite dangereuse si elle est préjudiciable à la santé ou si elle est impropre à la consommation humaine (cf. définitions en **ANNEXE II**).

Aussi, afin de déterminer si les procédures d'alerte doivent être engagées, il convient d'évaluer la situation de danger au regard des dispositions des articles 14 et 19 du Règlement (CE) n°178/2002.

Pour cela, il convient de différencier les cas où il existe ou non des dispositions réglementaires (communautaires et/ou nationales) spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires.

➔ **QUELS SEUILS D'ALERTE ? les seuils d'alerte sont proposés :**

- en tenant compte de l'existence de critères ou seuils réglementaires (critères de sécurité ou teneurs maximales) ;
- sur la base des avis scientifiques disponibles et en tenant compte des critères d'hygiène des procédés réglementaires ou du retour d'expérience sur les alertes sanitaires et de la réglementation nationale antérieure³ ;
- indépendamment du plan d'autocontrôles des établissements.

Remarque : les seuils d'alerte présentés dans le présent document tiennent compte de la réglementation en vigueur au moment de la rédaction du guide.

Pour information, la réglementation nationale et communautaire est mise à jour et consolidée sur le site d'information réglementaire GalatéePro de la Direction Générale de l'Alimentation (<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>).

3.1 Existence de critères ou seuils réglementaires

- L'article 14.7 du Règlement (CE) n°178/2002 précise qu'**une denrée alimentaire est considérée comme sûre si elle est conforme aux dispositions communautaires** spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires (ou, à défaut, aux dispositions nationales prévues à l'article 14.9 du Règlement (CE) n°178/2002) :

Par exemple :

- le Règlement (CE) n°2073/2005 établit les critères microbiologiques applicables à des catégories de denrées alimentaires données pour certains microorganismes : les critères de sécurité définissent l'acceptabilité d'un lot et s'appliquent aux produits mis sur le marché ;
- le Règlement (CE) n°1881/2006 fixe les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Ainsi, si la denrée alimentaire n'est pas conforme aux dispositions communautaires spécifiques régissant sa sécurité, ladite denrée peut être présumée dangereuse. Les exploitants du secteur alimentaire doivent donc, conformément à l'article 19.1 du Règlement (CE) n°178/2002, procéder au retrait du marché de cette denrée non conforme, si cette dernière n'est plus sous son contrôle direct, et en informer l'administration.

³ Arrêté ministériel abrogé du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale
Guide_Gestion_Alerte_Réactualisation_Nov16_V4

Remarque : tout exploitant doit se poser aussi la question de savoir si une denrée alimentaire non conforme aux prescriptions réglementaires est susceptible d'être préjudiciable à la santé qu'elle soit ou non sous son contrôle direct (cf. paragraphe 3.2).

- **S'agissant des contaminants** (tels que dioxines, HAP⁴, mycotoxines, etc.), les critères du Règlement (CE) n°1881/2006 (teneurs maximales) sont des facteurs de sécurité globale, même si la présence d'un contaminant en quantité supérieure à cette teneur n'induit pas de risque immédiat (pas de risque de toxicité aiguë pour une personne qui serait amenée ponctuellement à consommer une denrée qui présente la concentration supérieure à la teneur maximale). La fixation de teneurs maximales et par conséquent la nécessité de retirer des produits du marché en cas de dépassement, procède de l'objectif de diminuer l'exposition de la population générale face à la présence d'une molécule ou d'un élément dont la présence dans les aliments entraîne un risque de santé publique lié à son ingestion répétée.

☞ Le respect des limites des teneurs maximales est donc le garant d'un abaissement global de la concentration moyenne en contaminants des produits alimentaires sur le marché, et donc d'une limitation de l'exposition des consommateurs tout au long de leur vie.

- L' **ANNEXE IV** propose, pour différents contaminants (y compris les microorganismes et leurs toxines ou métabolites) et en fonction de la catégorie de produits, des seuils d'alerte au delà desquels des actions préventives et/ou correctives devraient être mises en place et l'autorité compétente informée.

Pour en faciliter la lecture, les seuils d'alerte liés à des critères de sécurité ou des seuils réglementaires sont présentés dans un tableau distinct des autres seuils d'alerte proposés.

☞ Les seuils proposés s'appuient notamment sur la réglementation existante (principalement les Règlement (CE) n°2073/2005 et Règlement (CE) n°1881/2006) qui fixent des seuils et des critères réglementaires, en distinguant pour le premier règlement des critères de sécurité et des critères d'hygiène des procédés.

Remarque : la définition de seuils d'alerte pour un micro-organisme est indépendante de la définition des plans d'autocontrôles et ne rend pas obligatoire l'intégration de tous les micro-organismes concernés dans le plan d'autocontrôles.

Les dangers à rechercher dans le plan d'autocontrôles seront définis sur la base de l'analyse des dangers.

La maîtrise des dangers est en effet souvent assurée par le suivi de micro-organismes indicateurs destinés à mettre en évidence, avec la meilleure sensibilité possible, d'éventuelles déviations des pratiques hygiéniques.

3.2 Absence de critères ou seuils réglementaires

- En l'absence de critère réglementaire, l'évaluation sanitaire des denrées alimentaires doit être réalisée conformément à l'article 14.2 du Règlement (CE) n°178/2002 qui prévoit qu'**aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse**.

Afin de déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse ou non, il convient de prendre en compte les conditions attendues d'utilisation normale de la denrée alimentaire par le consommateur mais aussi celles correspondant à chaque étape de sa production, son traitement et de sa distribution (notamment les manipulations éventuelles de la denrée) et de l'information fournie au consommateur. A ce titre, les précautions d'emploi portées sur les étiquettes peuvent être considérées comme des mesures préventives et prises en compte dans l'évaluation du risque.

Des mesures de gestion, notamment par un retrait et/ou un rappel de produits, doivent être mises en œuvre en cas de constatation de produits préjudiciables à la santé et/ou impropres à la consommation.

Cependant, ces mesures doivent être proportionnées et fondées sur la preuve scientifique du risque présenté par le microorganisme ou le contaminant identifié (pouvoir pathogène des microorganismes

⁴ Hydrocarbures aromatiques polycycliques
Guide_Gestion_Alerte_Réactualisation_Nov16_V4

mis en évidence, toxicité) et/ou du risque sanitaire associé aux conditions d'utilisation normales par le consommateur, ou sur le caractère impropre à la consommation humaine des denrées alimentaires :

- ainsi, des éléments utiles pour évaluer la gravité de la situation sont précisés en **ANNEXE III** ;
- de plus, sans préjudice des critères fixés par la réglementation communautaire et imposant des retraits du marché en cas de dépassement des limites, des seuils d'alerte sont proposés en **ANNEXE IV**.

☞ Les seuils d'alerte microbiologiques émanant des critères d'hygiène des procédés et proposés en annexe de ce guide pour des micro-organismes non concernés par des critères réglementaires (cf. partie 2 de l'**ANNEXE IV**) fixent les limites au-delà desquelles un retrait pourra s'avérer nécessaire.

Ces seuils se situent bien au-delà des limites fixées pour les critères d'hygiène des procédés, qu'ils soient ou non réglementaires (en général au moins 1000 fois supérieurs). Leur dépassement met en évidence un dysfonctionnement dans la maîtrise de l'hygiène des procédés qui peut laisser suspecter la présence d'un danger pour le consommateur dans le produit fini.

Le dépassement de ces seuils conduit à considérer la denrée comme préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine et doit donc conduire à la mise en place de mesures de retrait et/ou de rappel.

• Par ailleurs, une denrée alimentaire peut être considérée comme **susceptible d'être préjudiciable à la santé**, notamment du fait de :

- pratiques frauduleuses, malveillantes ou accidentelles à toutes les étapes de la production, de la transformation et de sa distribution ;
- la présence de corps étrangers susceptibles de provoquer une blessure ;
- l'altération des caractéristiques d'une denrée alimentaire (par exemple gonflement de boîte de conserve, moisissures, goût ou odeur inhabituels), en prenant en compte dans l'évaluation de la situation des éléments comme les 'retours clients' et les 'plaintes consommateurs' ;
- nouvelles données scientifiques concernant une substance autorisée par la législation ;
- répétition de contrôles libératoires non conformes (d'autres lots produits par le même établissement et déjà mis sur le marché après des contrôles libératoires satisfaisants peuvent être considérés comme susceptibles d'être préjudiciables) ;
- l'existence d'un lien épidémiologique avec des cas humains même sans la mise en évidence d'un danger dans la denrée alimentaire.

A ce titre, et compte tenu de l'application de l'article 19.3 du Règlement (CE) n°178/2002, l'exploitant doit mettre en œuvre des actions et informer l'administration même si le produit est encore sous son contrôle direct. A ce stade, il n'y a pas forcément de retrait de produits.

Remarque sur les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid : il n'est pas utile de signaler à l'administration les incidents du type panne de chambre froide.

Dans ce cas, le préjudice possible pour la santé du consommateur n'existe pas puisque les produits stockés et éventuellement altérés n'ont pas encore été distribués au consommateur. De plus, l'origine de l'accident est parfaitement identifiée par l'établissement et maîtrisée en interne. Le contrôle de la situation est total et aucun autre exploitant n'est impliqué pour la gérer.

4. LA NOTIFICATION DE L'ALERTE

☞ **QUAND NOTIFIER ? si la denrée alimentaire :**

- a été mise sur le marché au sens du Règlement (CE) 178/2002 et
- ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire ou si elle est **dangereuse** au sens de l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 ou si elle est **susceptible d'être préjudiciable à la santé**.

Les situations d'alerte dans lesquelles est impliqué un produit ou un lot de produits identifié, peuvent être mises en évidence soit par les administrations, nationales ou d'autres pays (informations du système d'alerte rapide européen – RASFF⁵), soit par les exploitants.

La connaissance d'une alerte par l'une ou l'autre des parties (exploitants, organisations professionnelles ou administration) conduit à en informer l'autre partie dans les conditions décrites ci-dessous. La notification concerne les produits mis sur le marché : les produits sous contrôle direct de l'exploitant et non mis sur le marché ne sont pas visés (cas par exemple des produits sous contrôle libératoire : produits mis sur le marché uniquement après réception du résultat favorable des contrôles réalisés par l'exploitant).

4.1 Notification d'une alerte par un exploitant

⇒ **QUI NOTIFIE ?** selon les cas, le premier exploitant de la chaîne alimentaire détenteur de l'information ou celui qui procède au retrait des produits :

- Pour les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, y compris les matières premières, le premier détenteur de l'information (notification à la DGAL) :
 - c'est-à-dire l'établissement dans lequel le défaut est constaté ;
 - ou l'établissement qui ordonne une analyse (qu'il soit producteur de la denrée ou simple détenteur) et qui est destinataire des résultats d'examen.
- Pour les autres denrées (notification à la DGCCRF) :
 - pour toute denrée y compris les matières premières, celui qui réalise le retrait ou le rappel des produits ;
 - ou, pour une denrée susceptible d'être préjudiciable, le premier détenteur de l'information (cf. ci-dessus).

Pour un produit mis sur le marché, une non-conformité peut être identifiée :

- à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la vente au consommateur, ainsi que par le consommateur, en passant par le transport et l'entreposage ;
 - sur le lieu du prélèvement lorsque le danger est mis en évidence suite à une analyse de laboratoire.
- Conformément à l'article R.201-7 du code rural et de la pêche maritime, la notification d'une non-conformité pour les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant (y compris pour les matières premières) incombe en premier lieu au premier exploitant qui a connaissance du danger, et ce, même si ce détenteur de l'information n'est pas celui qui a initialement mis le produit sur le marché et même si le retrait n'a pas encore commencé.
 - Pour les produits non soumis aux obligations de l'article R.201-7 du code rural et de la pêche maritime (**denrées d'origine autre qu'animale**), le notifiant est celui qui réalise le retrait ou le rappel (cf. article 19-1 du Règlement (CE) n°178/2002). Ce n'est donc pas nécessairement celui qui a constaté la non-conformité. C'est notamment le cas d'un fournisseur d'un produit dont la non-conformité a été constatée par un client alors que ce dernier a toujours le produit en cause sous son contrôle direct (pas de vente ou de détention en vue de la vente du produit ou des denrées l'incorporant).
 - Dans tous les cas, si le produit **peut être préjudiciable à la santé humaine** (cf. article 19-3 du Règlement (CE) n°178/2002), c'est le premier opérateur qui a constaté la non-conformité sur des produits qu'il a mis sur le marché (y compris s'ils sont encore sous son contrôle direct) qui doit notifier, indépendamment de mesures de retrait éventuelles.

⁵ Système d'alerte rapide pour les produits destinés à l'alimentation humaine et animale

Remarque pour les enseignes : si une enseigne gère de façon centralisée les non-conformités relevées dans ses magasins, la notification peut être effectuée directement par l'enseigne (et non par le responsable du magasin) à condition de notifier à l'administration locale du département où est situé le magasin concerné. Il en est de même pour les entreprises ou les groupes de restauration disposant de plusieurs sites ou restaurants sur différents départements et qui gèrent également les non-conformités de façon centralisée.

☞ L'exploitant doit évaluer la recevabilité des résultats d'analyse (autocontrôle ou toute autre analyse externe) et s'assurer de la maîtrise des délais aux différentes étapes de leur réalisation (par le biais de ses relations contractuelles avec les laboratoires d'analyses). Cette maîtrise participe à la mise en œuvre rapide des mesures de gestion appropriées dans l'objectif de garantir la sécurité du consommateur.

⇒ **À QUI NOTIFIER ?** à la DD(CS)PP dont dépend celui qui notifie (cf. encadré 'QUI NOTIFIE ?' : selon les cas, le premier détenteur de l'information ou celui qui procède au retrait des produits).

La notification doit être effectuée via la boîte alerte de la DD(CS)PP (ddcspp-alerte@département.gouv.fr ou ddpp-alerte@département.gouv.fr)

Les coordonnées de l'administration locale (et, en cas d'urgence, des administrations centrales) sont précisées en **ANNEXE V**, sachant que **l'interlocuteur premier est l'administration locale**.

Les alertes sont gérées, en tant que de besoin, en coordination par les différentes administrations concernées.

Par ailleurs, sans préjudice de la notification à l'administration locale, il appartient au notifiant de prendre contact sans délai avec tout autre exploitant, notamment le fournisseur ou le fabricant du produit en cause, pour l'informer de la situation. À son tour, le fabricant informe l'administration locale, en particulier s'il étend les mesures de gestion ou s'il dispose d'éléments complémentaires utiles à l'évaluation de la situation.

Remarque pour les produits 'à marque distributeur' : la notification des non-conformités concernant des produits 'à marque distributeur' se fait selon les principes sus-visés.

⇒ **COMMENT NOTIFIER ?** par écrit et sans délai, une fois l'évaluation de la situation effectuée, en utilisant un modèle harmonisé de document tel que proposé dans le guide :

⇒ **la fiche de transmission de l'alerte** (cf. **ANNEXE VII**) accompagnée de tout document utile au traitement de la notification.

Remarque sur la fiche de transmission de l'alerte : les modèles de documents proposés en annexe du guide ont vocation à pouvoir s'appliquer à toutes les filières, tout en s'accordant sur le fait que certains termes doivent être adaptés en fonction des filières (par exemple : taille du lot en nombre d'œufs).

Les dispositions suivantes doivent être respectées par le notifiant :

- le notifiant doit effectuer la notification **sans délai, une fois l'évaluation de la situation effectuée**, et par écrit **auprès de l'administration locale**.

☞ La voie électronique devrait être privilégiée en utilisant la boîte institutionnelle de l'administration locale ou, à défaut, la télécopie (cf. **ANNEXE V**).

- le notifiant doit utiliser de préférence la fiche de transmission d'une alerte prévue en **ANNEXE VII** accompagnée de tout document utile au traitement de la notification.

Cette fiche a pour objectif de fournir les données nécessaires à la prise de décision concernant le traitement du danger :

- ce document doit permettre d'apprécier l'étendue de l'alerte ;
- les rubriques doivent être dûment complétées : émetteur de la notification, produit incriminé, actions réalisées ou envisagées, motif de la transmission et risque potentiel ;
- elle peut être accompagnée au cas par cas, autant que nécessaire, d'autres informations ou documents (notamment copie de l'étiquette du produit et/ou de l'emballage) utiles à l'administration pour décider des suites à donner ;
- si le motif de la transmission est un résultat d'analyse :

☞ une copie du rapport d'essai doit être jointe ;

☞ l'émetteur doit impérativement préciser **les conditions de prélèvement**, en précisant notamment : la date du prélèvement, si le prélèvement a été effectué sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non, le type de manipulation effectuée sur le produit, le délai entre la mise en rayon et le prélèvement s'il s'agit d'un produit mis en rayon à la coupe, l'état du produit au moment du prélèvement, le type de prélèvement de l'échantillon (par exemple : peau, proportion de peau et muscle, muscle en profondeur, après cautérisation de surface ...).

- l'exploitant doit **s'assurer de la bonne réception de l'alerte** par l'administration locale qui doit lui adresser un accusé de réception.

Cependant, l'accusé de réception adressé par l'administration locale ne vaut pas validation des informations transmises et de la pertinence des mesures éventuellement annoncées par l'exploitant.

☞ Dans tous les cas, il est conseillé à l'exploitant de s'assurer également de la bonne réception de l'alerte par un contact téléphonique direct avec l'administration locale.

L'alerte s'accompagne d'une stricte **confidentialité des informations entre l'exploitant et l'administration**, sans préjudice des actions mises en œuvre dans le cadre de la gestion de l'alerte.

4.2 Notification d'une alerte par l'administration

Dans certains cas, la notification d'une non-conformité à l'administration, implique l'information par l'administration de tout ou partie des exploitants et des organisations professionnelles.

⇒ **QUAND L'ADMINISTRATION INFORME-T-ELLE LES PROFESSIONNELS ?** dans les 3 cas suivants :

- **alerte spécifique notifiée par un pays étranger,**
- **alerte « nationale »,**
- **renforcement de la vigilance à l'égard des fournisseurs.**

Conformément à l'article 17 du Règlement (CE) n°178/2002, l'exploitant du secteur alimentaire est juridiquement le premier responsable de la conformité d'une denrée à la sécurité alimentaire.

Différentes situations peuvent néanmoins conduire l'administration à informer tout ou partie des professionnels par rapport à l'information initiale effectuée par le professionnel :

- Alerte notifiée par un pays étranger

Lorsque l'alerte émane d'un pays étranger, l'administration centrale est informée via le RASFF et/ou en bilatéral lorsqu'il s'agit d'un pays tiers. Dans ce cas, l'administration locale informera directement le ou les professionnels premiers destinataires de ces denrées (qui normalement aura(ont) été préalablement informé(s) par son(leur) client ou fournisseur étranger) avec tous les

éléments de traçabilité nécessaires notamment le nom du produit et du fournisseur ainsi que le numéro de lot.

– Alerte “nationale”

Dans certains cas l’administration peut être amenée à communiquer à l’ensemble des organismes professionnels concernés (via l’administration centrale) ou à certains professionnels (via les administrations locales), en complément de l’information effectuée par l’exploitant ou à la place de celui-ci :

- à la place de l’exploitant lorsque celui-ci est défaillant (refus d’effectuer le retrait, absence ou insuffisance de traçabilité) : l’administration se substitue à celui-ci ;
- en complément de celui-ci lorsque la distribution de la denrée incriminée est très étendue (par exemple géographiquement ou compte tenu des différents types de destinataires concernés) et qu’il est nécessaire de faire cesser dans les plus brefs délais l’exposition du consommateur au danger du fait de sa gravité. Dans ce cas, il n’est pas possible d’attendre que l’ensemble des maillons de la chaîne des exploitants soit successivement alerté.

L’administration peut également être amenée à informer l’ensemble des organismes professionnels concernés lors d’une alerte émanant d’un autre pays pour un produit dont la distribution est inconnue.

– Renforcement de la vigilance à l’égard de certains fournisseurs

Certaines alertes d’origine communautaire (éléments transmis par la Commission européenne, portant sur un problème identifié dans un autre Etat membre ou un Pays tiers) peuvent impliquer un renforcement de la vigilance des professionnels à l’égard de leurs fournisseurs.

La distribution des produits en France n’est pas toujours établie de manière formelle.

Une vigilance renforcée à l’égard de ses fournisseurs peut permettre à un opérateur de prévenir :

- une éventuelle introduction des produits incriminés sur le territoire national et plus particulièrement dans son établissement ;
- une éventuelle extension de l’alerte à des produits similaires aux produits initialement incriminés.

Les autocontrôles supplémentaires effectués sur les fournisseurs peuvent concerner la traçabilité des produits introduits chez l’exploitant ou bien nécessiter la réalisation de prélèvements pour analyse.

Lorsque les **fédérations et organismes professionnels** reçoivent une alerte de la part des administrations, il est de leur devoir **de relayer dans les plus brefs délais l’information à l’ensemble de leurs membres ou adhérents** concernés par l’alerte.

Et, dans le cas des enseignes, celles-ci doivent veiller à informer non seulement leurs propres magasins, mais aussi les magasins franchisés.

En complément, afin d’assurer une gestion rapide de l’alerte, l’information doit être relayée par les administrations locales aux professionnels locaux (établissements de production, transformation et/ou distribution) en tenant compte de la nature du risque, du type de produit concerné, des filières de commercialisation éventuellement connues et de leur information préalable ou non par les fédérations et organismes professionnels auxquels ils appartiennent.

⇒ **QUELS SONT LES PROFESSIONNELS INFORMÉS PAR L’ADMINISTRATION ?** les points de contact professionnels qui ont été communiqués à l’administration centrale et locale

La liste des points de contact à utiliser pour la gestion des alertes d'origine alimentaire doit préciser notamment :

- l'identité et la fonction des personnes « points de contact » ;
- leurs coordonnées téléphoniques et mail ainsi qu'un numéro de téléphone d'urgence (utilisable en dehors des heures ouvrables).

Ces listes doivent être transmises dûment complétées et mises à jour (cf. **ANNEXE V**) :

- par les fédérations et organismes professionnels nationaux à l'administration centrale (services de la DGAL et de la DGCCRF chargés de la gestion au niveau national des alertes) ;
- par chaque exploitant à l'administration locale (DD(CS)PP).

A réception des informations, l'exploitant précise, si nécessaire, à l'administration locale les coordonnées téléphoniques de la personne habilitée par l'établissement à correspondre avec elle sur l'alerte en question.

Remarque pour les producteurs primaires de la filière 'produits de la mer' : les comités locaux et régionaux des pêches maritimes peuvent constituer de bons relais pour la transmission d'informations par ou vers l'administration locale.

En **ANNEXE VI**, un schéma résume la circulation des informations entre les professionnels et l'administration. Schéma applicable dès lors que la notification de la non-conformité à l'administration est requise (cf. supra).

5. LA GESTION DE L'ALERTE

5.1 Généralités

Les principes suivants organisent la gestion coordonnée des alertes, qu'elles aient été mises en évidence au niveau national par les administrations, par les exploitants ou qu'elles proviennent du RASFF.

Les mesures de gestion sont mises en œuvre une fois l'évaluation de la situation et l'analyse de tous les éléments disponibles effectuées.

Les suites à donner à une alerte et le choix des actions à mettre en œuvre (retrait, rappel ou autres actions comme le renforcement des contrôles ...) sont de la responsabilité première de l'exploitant.

QUELLES MESURES DE GESTION ? actions à mettre en œuvre si nécessaire **par les exploitants** :

Les mesures de gestion qui font suite au signalement de la non-conformité à l'autorité compétente locale, autrement dit qui font suite à la notification de l'alerte⁽²⁾, sont les suivantes :

- informer le fournisseur ;
- prendre des mesures de gestion portant sur le devenir des denrées concernées par la non-conformité, notamment :
 - retrait de produits
 - rappel de produits (cf. paragraphe 5.3 relatif à la communication) ;
- rechercher les causes de la non-conformité constatée ;
- mettre en œuvre les mesures correctives ou préventives au sein de l'établissement de production ou de distribution permettant d'éviter le renouvellement de la non-conformité

⁽²⁾ y compris pour les denrées susceptibles d'être préjudiciables (même si les opérations de retrait/rappel ne sont pas forcément nécessaires pour ce type de denrées)

(notamment modification du plan de maîtrise sanitaire : plan HACCP, renforcement des autocontrôles ...).

Après notification d'une non-conformité (cf. supra), les professionnels et l'administration sont amenés à échanger, aussi souvent que nécessaire, des informations dans le cadre de la gestion de l'alerte.

☞ Ainsi, comme cela est envisagé lors de la notification d'une alerte, il est indispensable d'identifier clairement les acteurs de cette gestion d'alerte.

⇒ **QUELS INTERLOCUTEURS POUR LA GESTION D'UNE ALERTE ?**

- Interlocuteur pour un exploitant unique :
 - ⇒ administration locale, DD(CS)PP du département où est implanté cet établissement
- Interlocuteur pour une entreprise (plusieurs sites, magasins, restaurants, ... localisés dans différents départements) gérant de façon centralisée les non-conformités :
 - ⇒ administration locale, DD(CS)PP du siège social de l'enseigne

☞ En complément des informations initiales transmises par l'intermédiaire de la fiche de transmission d'une alerte, l'exploitant doit informer l'administration des mesures correctives mises en place pour maîtriser le danger et des mesures complémentaires à celles initialement transmises.

La gestion des alertes est détaillée pour certains dangers (notamment *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. et *E. Coli* STEC et AEEC) dans des fiches techniques qui sont annexées au présent guide (ANNEXE IX, ANNEXE X et ANNEXE XI).

5.2 Retrait de produits

Les opérations de retrait de produits relèvent de la responsabilité du professionnel détenteur de ces produits.

La responsabilité de l'administration centrale et locale est de s'assurer de leur mise en œuvre effective.

☞ Le retrait des produits est réalisé par chaque exploitant concerné.

☞ Les exploitants doivent avoir mis en place des systèmes et des procédures leur permettant d'identifier leurs fournisseurs et leurs clients ainsi que pour chacun d'entre eux les produits concernés.

Les procédures de traçabilité mises en œuvre dans les entreprises doivent prendre en compte cet objectif sanitaire afin de pouvoir :

- procéder à des retraits/rappels ciblés et exacts ;
- fournir aux exploitants une information appropriée, ainsi qu'aux consommateurs en cas de rappel ;
- donner aux autorités compétentes les moyens d'analyser les risques et éviter toute perturbation inutile des échanges commerciaux.

5.3 Rappel de produits

5.3.1 Pourquoi communiquer ?

Les grandes lignes directrices qui peuvent conduire à mettre en œuvre le rappel des produits, donc une communication vers les consommateurs, doivent prendre en compte la gravité des conséquences probables d'un éventuel maintien des produits chez ces consommateurs et le contexte épidémiologique, y compris les cas où tous les produits ont déjà été consommés.

Le rappel n'est pas systématique et a un double objectif :

-
- soustraire de l'exposition au danger des personnes qui détiendraient des produits incriminés ;
 - alerter les personnes ayant été exposées ou ayant consommé les produits sur les risques encourus afin qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains signes et soient incitées à consulter leur médecin en l'informant de l'alerte afin de faciliter un diagnostic et une prise en charge thérapeutique.

Le rappel est décidé en fonction de l'importance du risque potentiel ou avéré pour la santé humaine :

- le risque peut être plus élevé pour certaines populations (cas par exemple de la listériose chez la femme enceinte, de l'infection à *Enterobacter sakazakii* chez le nouveau-né prématuré) ou plus élevé compte-tenu de la gravité (cas par exemple du botulisme ou des infections liées à la présence d'*Escherichia coli* entéro-hémorragiques) ;
- le risque pour le consommateur peut se mesurer par rapport à une réglementation existante (non respect d'une norme technique ou dépassement de seuils entraînant un risque) ou à des avis d'experts scientifiques (modélisation de consommation moyenne, effet pathogène cumulé, dose infectante, dose létale 50 ...) ;
- cette évaluation doit tenir compte également de l'éventuelle évolution de ce risque dans le temps (augmentation ou diminution), jusqu'à la fin de la durée probable d'utilisation et des justifications de cette évolution détenues par les exploitants ;
- la surveillance périodique de l'évolution du risque lié au produit en cause peut s'avérer nécessaire pour que le rappel soit déclenché dès que le niveau du risque dépasse une limite acceptable (analyses répétées dans le temps pour apprécier l'évolution du risque).

Cependant, même en l'absence d'un risque avéré sur des produits mis à la disposition du consommateur, des opérations de rappel peuvent être nécessaires, par exemple :

- si des éléments conduisent à suspecter avec une probabilité suffisante que d'autres produits ou lots fabriqués dans des conditions similaires et commercialisés peuvent également représenter un danger => rappel de ces derniers produits ou lots avant même toute vérification analytique ;
- dès lors qu'un produit est clairement identifié comme étant à l'origine de l'apparition de cas humains et même si, au moment où la preuve est obtenue, les effets indésirables ont pris fin (par exemple après la fin d'une épidémie alimentaire) => rappel systématique.

5.3.2 Qui communique ?

⇒ **QUI COMMUNIQUE ?** l'exploitant et, dans certains cas, l'administration (en complément ou en substitution du professionnel)

La communication relève en premier lieu de la responsabilité de l'exploitant. Elle est laissée en priorité à l'initiative de l'exploitant en concertation avec les administrations locales et / ou nationales.

☞ Lorsqu'un rappel est décidé, il est essentiel que les informations destinées au public soient diffusées le plus rapidement possible par les exploitants eux-mêmes, en coordination avec l'administration.

Cependant, les administrations centrales communiquent de leur propre initiative, seules ou de manière conjointe, après information de l'exploitant concerné dans les cas suivants :

En complément de l'exploitant concerné, notamment :

- en présence de cas humains qui peuvent être rattachés au produit concerné ;
- lorsque le produit présente ou peut présenter un risque grave ou immédiat pour la santé des consommateurs ;
- lorsque la nature du risque nécessite une information particulière (populations à risque particulier : pédiatrie, personnes âgées, établissement de santé ou médico-sociaux) ;

-
- en fonction du degré de pression médiatique.

A la place de l'exploitant concerné, notamment :

- quand celui-ci n'a pas pris les mesures correctives nécessaires (retrait, rappel) pour faire cesser le danger ou qu'il tarde à les prendre ;
- lorsque la distribution du produit est incomplète ou inconnue.

5.3.3 Quand communiquer ?

La communication par le professionnel doit être mise en œuvre afin de faire cesser le plus rapidement possible l'exposition des consommateurs au danger.

Le délai de mise en œuvre de la communication par le professionnel est défini en concertation avec les administrations locales et le cas échéant nationales, et communiqué à l'ensemble des parties prenantes.

Tout retard dans cette communication ainsi définie, à l'appréciation des administrations soit locales, soit nationales, peut entraîner l'application du principe de subsidiarité.

5.3.4 Comment communiquer ?

5.3.4.1 Les supports et modalités de la communication

⇒ **COMMENT COMMUNIQUER ?** deux moyens principaux sont utilisés :

- ✓ par voie d'**affichettes** apposées sur les lieux de vente ;
- ✓ par voie de **communiqué dans la presse** locale, régionale ou nationale.

Selon le risque et l'aire de diffusion (locale, régionale ou nationale), cette communication à destination du consommateur peut revêtir plusieurs aspects, notamment :

- Le plus souvent, elle est réalisée **sur le lieu de vente par affichage** ;

☞ Si le produit concerné ne peut être aisément reconnu par le consommateur, notamment en raison du mode de présentation à la vente (par exemple produit incriminé vendu uniquement à la coupe au rayon traiteur), un affichage des informations directement sur les lieux de vente est généralement le plus approprié.

L'affichage sur les lieux de vente doit être réalisé en respectant les modalités suivantes :

- **Localisation des affichettes** :
 - a minima au niveau des rayons où sont proposés à la vente les produits incriminés ;
 - en complément et en fonction des particularités de fonctionnement et de conception des lieux de vente, un affichage peut être réalisé au niveau des caisses et/ou à l'accueil des lieux de vente et/ou à l'entrée des lieux de vente.

Remarque : la dernière enquête Crédoc sur les comportements et consommations alimentaires en France (rapport général de décembre 2007) confirme que, dans le cas d'une crise sanitaire, les personnes interrogées préféreraient majoritairement être informées sur le lieu d'achat des produits, par des affichettes (69% des réponses) plutôt qu'aux caisses (30% des réponses).

- **Durée de l'affichage** : la règle générale devrait être de 15 jours après la date du rappel (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite).

La durée de l'affichage peut être adaptée en fonction du type de contaminants ou du contexte (par exemple en période de vacances scolaires).

-
- Elle peut être réalisée **par voie de presse locale, régionale ou nationale**

La première communication vers les médias est la plus importante car elle fixe le niveau d'alerte des consommateurs et, par conséquent, leur niveau de réaction. La force de la communication doit rester proportionnée au risque.

La communication vers les médias (visuels, auditifs et audiovisuels) doit être réalisée en tenant compte des éléments suivants :

- aire géographique de diffusion : presse locale, régionale ou nationale
- si la communication est nationale, le communiqué de presse doit être adressé à :

Agence France Presse (AFP) : téléphone standard (01 40 41 46 46), télécopie (01 40 41 47 45), email (eco@afp.com et rdcfrance@afp.com)

Remarque : s'assurer, en particulier les veilles de week-end ou de jour férié, que le communiqué va être traité par l'agence AFP en contactant par téléphone la rédaction en chef ou le standard.

- Ce mode de communication peut être couplé ou complété par d'autres modes de communication comme l'utilisation des sites Internet des exploitants, les appels téléphoniques ou SMS et les envois d'e-mail ou encore l'envoi de courrier (par exemple courrier aux parents d'élèves pour la consommation en restauration collective scolaire).
- La particularité des sites accueillant des personnes de passage (aéroports, autoroutes, gares, stations balnéaires ...) réside dans le fait qu'il est peu probable que les consommateurs reviennent dans ces lieux. Dans ce cas, l'information des consommateurs ne peut généralement pas être effectuée à l'aide des outils précités.

☞ En cas de risque grave avéré ou potentiel pour la santé de personnes ayant quitté la France, des actions particulières d'information peuvent être nécessaires dans le cadre du rappel.

Ces actions reposent alors sur les autorités sanitaires. À ce titre, les dispositifs spécifiques de santé (comme l'utilisation des réseaux EWRS⁶ et INFOSAN Urgence⁷) peuvent être utilisés. De même, le ministère chargé des affaires étrangères peut également être sollicité pour diffuser des informations.

5.3.4.2 Le contenu de la communication

☞ **QUEL EST LE CONTENU DE LA COMMUNICATION ?** des informations claires et précises :

- ✓ sur le produit et ses modalités de commercialisation ;
- ✓ sur la nature du danger et les risques encourus ;
- ✓ sur la conduite à tenir en cas de détention du produit et de son éventuelle consommation ;
- ✓ des coordonnées afin de joindre le service responsable de la commercialisation.

- La communication doit informer les consommateurs de façon simple et proportionnée. Elle doit être concise et se différencier, dans sa forme, des annonces publicitaires. Elle ne doit pas induire en erreur le consommateur et doit éviter de l'inquiéter inutilement.

Par ailleurs, en fonction de l'implication de l'exploitant dans la gestion de l'alerte, quelques éléments de communication positive sur le souci de sécurité de l'exploitant peuvent être ajoutés.

⁶ European Warning and Reactive System (Décision n°2119/98/CE modifiée du 24 septembre 1998 instaurant un réseau de surveillance épidémiologique et de contrôle des maladies transmissibles dans la Communauté)

⁷ Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments mis en place en 2004 sous l'égide de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en coopération avec l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
Guide_Gestion_Alerte_Réactualisation_Nov16_V4

-
- La communication au public d'informations sur les produits présentant un risque grave ou immédiat pour la santé ou la sécurité des consommateurs a fait l'objet de réflexions sous l'égide du Conseil national de la consommation (CNC).

☞ Le schéma général de communication du CNC repose sur les 4 types d'information suivants :

- des informations sur le produit et ses modalités de commercialisation :

Notamment le type de produit, les éléments d'identification du produit et de l'emballage, les lieux de vente et la période de commercialisation.

Remarque concernant les produits non emballés (notamment s'ils sont vendus au rayon traiteur) :

L'étiquetage n'est pas facilement lisible par le consommateur.

Les informations relatives aux caractéristiques du produit incriminé doivent donc prendre en compte ces modalités particulières de vente au consommateur final.

Dans ce cas, les informations sur le produit peuvent être rédigées de la manière suivante « *Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre la date et la date dans les magasins 'nom des enseignes'.* »

Remarque concernant la commercialisation des produits faisant l'objet du rappel en restauration :

En restauration collective ou commerciale, le consommateur n'a pas accès à l'étiquetage des produits qui ont été utilisés pour confectionner les plats mis à sa disposition. Dans ce cas, les informations mises à la disposition du consommateur doivent donc être adaptées.

- des informations sur la nature du danger et les risques encourus :

L'anomalie que présente le produit et les conséquences éventuelles que peut avoir cette anomalie pour l'intégrité physique ou la santé du consommateur

☞ Des éléments de langage plus détaillés sont proposés pour certains dangers dans les fiches techniques qui accompagnent le présent guide (notamment *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* et *Escherichia coli* entéro-hémorragiques).

- des informations sur la conduite à tenir :

Pour les produits alimentaires, des informations doivent être données sur la conduite à tenir par les consommateurs, par exemple avec les éléments ci-dessous :

« Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés. »

Les personnes qui auraient consommé les « dénominations des produits » appartenant à ce lot précis, et qui présenteraient « liste non exhaustive de symptômes », sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

[ajout, si nécessaire, de préconisations spécifiques pour certaines catégories de population – notamment les femmes enceintes, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées] »

- des informations afin de joindre le service responsable de la commercialisation permettant ainsi au consommateur et/ou aux journalistes d'obtenir des renseignements complémentaires.

- La communication au public, pour être efficace et satisfaisante, doit donc comporter des explications claires sur la nature du danger encouru, les moyens de le prévenir et les précautions à prendre :

☞ Il est recommandé pour cela d'utiliser le modèle type présenté en **ANNEXE VIII**.

Les rubriques peuvent être plus ou moins détaillées mais constituent les données minimales d'une bonne communication. Bien entendu, l'exploitant complète, le cas échéant, cette communication en fonction des circonstances de l'alerte.

Remarque concernant les plates-formes téléphoniques « numéro vert » :

Les réponses apportées aux consommateurs doivent être en adéquation avec l'organisation de la veille sanitaire en France (en termes de réponses d'ordre médical et d'orientation pour un examen médical complet) :

- Classiquement, une personne déclarant présenter des symptômes doit consulter son médecin traitant et les cas groupés de malades sont investigués par les ARS en lien avec les CIRE, l'ANSP (maladies à déclarations obligatoires et veille sanitaire) et les DD(CS)PP .
- Il convient donc, au préalable, de s'assurer auprès de l'administration des messages à faire passer aux personnes malades qui contacteraient la plateforme téléphonique.

5.4 La fin de la situation d'alerte

Le principe à retenir ici est que l'information diffusée à cette occasion doit toucher tous les partenaires concernés par l'alerte et qui ont reçu une information liée à la gestion de l'alerte.

Il y a deux aspects dans la fin d'alerte :

- la fin de la situation d'alerte pour l'exploitant lui-même ou pour une filière lorsque c'est le cas ;
- la restauration de l'image d'un ensemble d'exploitants ou d'une filière qui, bien que non concernés directement, ont pu être gravement affectés en raison d'assimilations abusives.

Remarque sur les alertes "nationales" notifiées par l'administration (cf. paragraphe 4.2) : un message de fin d'alerte peut être envoyé par l'administration lorsque celle-ci a été amenée à communiquer à l'ensemble des organismes professionnels nationaux du secteur alimentaire concerné.

Chaque alerte doit être examinée au cas par cas, et une concertation entre exploitants et administration devrait définir les meilleurs moyens de mettre fin à la situation d'alerte et de décider si une telle information explicite est souhaitable. Ce n'est pas toujours le cas, mais dans certaines circonstances, il est essentiel que le rétablissement de relations commerciales normales entre exploitants soit assuré.

La fin de la situation d'alerte doit être l'occasion d'un examen rétrospectif de l'évènement, afin de déceler les améliorations nécessaires de la gestion de la situation, tant chez l'exploitant que dans les administrations.

Enfin, il est essentiel de conserver en archives toutes les pièces et tous les justificatifs relatifs aux diverses actions mises en œuvre, qui serviront en cas de contentieux.

Un retour d'expérience local voire national peut être jugé nécessaire en fonction de l'impact généré par une alerte donnée. Celui-ci peut permettre d'échanger sur les aspects techniques de l'alerte mais aussi sur les modalités pratiques de la gestion de l'alerte en particulier s'agissant des échanges entre l'administration et les professionnels concernés. Ces retours d'expérience peuvent être effectués à diverses occasions et prendre différentes formes.

Annexe I : Extraits du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002

Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JOCE du 01/02/2002)

Remarque : la réglementation nationale et communautaire est mise à jour et consolidée sur le site d'information réglementaire GalatéePro de la Direction Générale de l'Alimentation (<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>).

[...] Article 14 : Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :
 - a) préjudiciable à la santé ;
 - b) impropre à la consommation humaine.
3. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte :
 - a) des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution ; et
 - b) de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.
4. Pour déterminer si une denrée alimentaire est préjudiciable à la santé, il est tenu compte :
 - a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ;
 - b) des effets toxiques cumulatifs probables ;
 - c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.
5. Pour déterminer si une denrée alimentaire est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.
6. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux.
7. Sont considérées comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité des denrées alimentaires, en ce qui concerne les aspects couverts par ces dispositions.
8. La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse.
9. En l'absence de dispositions communautaires spécifiques, les denrées alimentaires sont considérées comme sûres si elles sont conformes aux dispositions spécifiques de la législation alimentaire nationale

de l'Etat membre sur le territoire duquel elles sont commercialisées, ces dispositions étant établies et appliquées sans préjudice du traité, et notamment de ses articles 28 et 30.

[...] 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 permettre de 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.

Annexe II : Définitions

Afin d'éviter toute erreur d'interprétation, il convient de fixer de manière claire la terminologie utilisée dans le présent guide :

ALERTE d'origine alimentaire

Information relative à un produit ou à un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la sécurité des consommateurs.

Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre de l'article 19 du Règlement (CE) n°178/2002.

AUTOCONTRÔLE

Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'un exploitant du secteur alimentaire ou de la production végétale afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions de la législation alimentaire.

CLIENT

Dans ce guide, on entend par client, un exploitant de la chaîne alimentaire qui achète ou reçoit un produit ou un service.

CONSOMMATEUR

On entend par consommateur, toute personne qui achète ou reçoit des denrées alimentaires et les utilise pour sa propre consommation ou celle de ses proches.

Le terme 'consommateur' est utilisé dans le présent guide pour toutes les filières et activités : consommateurs, convives (restauration), bénéficiaires (associations caritatives) ...

CONTAMINANTS (article 1^{er} du Règlement (CEE) 315/93)

Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition.

CRISE d'origine alimentaire

Situation de risque réel ou supposé, relative à un produit ou à un lot de produits, qui peut créer une inquiétude collective.

Cette situation est aggravée par un contexte sensible. Elle requiert un traitement en urgence.

La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

CRITÈRE MICROBIOLOGIQUE (article 2, point b du Règlement (CE) n°2073/2005)

Un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot.

CRITÈRE DE SECURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES (article 2, point c du Règlement (CE) n°2073/2005)

Un critère définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicable aux produits mis sur le marché.

CRITÈRE D'HYGIÈNE DU PROCÉDÉ (article 2, point d) du Règlement (CE) n°2073/2005)

Un critère indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Un tel critère n'est pas applicable aux produits mis sur le marché. Il fixe une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires.

DANGER (article 3, point 14 du Règlement (CE) n°178/2002)

Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

DENRÉE ALIMENTAIRE (article 2 du Règlement (CE) n°178/2002)

Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

DENRÉE ALIMENTAIRE PRÊTE À ÊTRE CONSOMMÉE (article 2, point g du Règlement (CE) n°2073/2005)

Les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux.

DENRÉE DANGEREUSE (article 14, points 2 à 4 du Règlement (CE) n°178/2002)

Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.

Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine.

Pour déterminer si une denrée est préjudiciable à la santé, il est tenu compte de :

- l'effet probable immédiat et/ou à court ou long terme de cette denrée alimentaire sur la santé, non seulement de la personne qui consomme, mais aussi sur sa descendance ;
- des effets toxiques cumulatifs probables ;
- des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Pour déterminer si une denrée est impropre à la consommation humaine, il est tenu compte de la question de savoir si cette denrée alimentaire est inacceptable pour la consommation humaine compte tenue de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

ENTREPRISE DU SECTEUR ALIMENTAIRE (article 3, point 2 du Règlement (CE) n°178/2002)

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 distribution⁸ de denrées alimentaires.

EXPLOITANT DU SECTEUR ALIMENTAIRE (article 3, point 3 du Règlement (CE) n°178/2002)

⁸ 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, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux

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 ; ci-après dénommé "exploitant".

FOURNISSEUR

Dans ce guide, on entend par fournisseur, un exploitant de la chaîne alimentaire qui fournit un produit ou un service à un autre exploitant.

LIMITE MAXIMALE DE RÉSIDUS - LMR (Règlement (CE) 470/2009 établissant des procédures pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale)

La teneur maximale en résidus, résultant de l'utilisation d'un **médicament vétérinaire** (exprimée en mg/kg ou en µg/kg sur la base du poids frais), que la Communauté peut accepter comme légalement autorisée ou qui est reconnue comme acceptable dans ou sur des denrées alimentaires.

LIMITE MAXIMALE APPLICABLE AUX RÉSIDUS - LMR (article 3, point 2 d) du Règlement (CE) 396/2005)

Une concentration maximale du résidu d'un **pesticide** autorisée dans ou sur des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, fixée conformément au présent règlement, sur la base des BPA [bonnes pratiques agricoles] et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables.

MISE SUR LE MARCHÉ (article 3, point 8 du Règlement (CE) n°178/2002)

La détention de denrées alimentaires [...] 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.

PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE (annexe I, point 8 du Règlement 853/2004)

- Les denrées alimentaires d'origine animale, y compris le miel et le sang.
- Les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine.
- Les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être fournis vivants au consommateur final.

PRODUIT SOUS LE CONTRÔLE DIRECT D'UN EXPLOITANT (guide d'application du Règlement (CE) n°178/2002)

Des produits sont considérés sous contrôle direct d'un exploitant si celui-ci est en mesure de remédier à la non-conformité par ses propres moyens sans devoir solliciter ou exiger le concours d'autres exploitants.

RAPPEL (article 2, point g de la Directive 2001/95/CE)

Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition.

En France, l'information des consommateurs fait partie intégrante des opérations de rappel. La définition ci-dessous peut donc être retenue :

Toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

RÉSIDUS DE PESTICIDES (article 3, point 2 c) du Règlement (CE) 396/2005)

Les reliquats, y compris les substances actives, les métabolites et/ou les produits issus de la dégradation ou de la réaction des substances actives utilisées actuellement ou par le passé dans les produits phytopharmaceutiques tels que définis à l'article 2, point 1), de la directive 91/414/CEE, qui sont présents dans ou sur les produits visés à l'annexe I du présent règlement, y compris notamment les résidus dont la présence peut être due à une utilisation des substances actives à des fins phytosanitaires, vétérinaires, ou en tant que biocides.

RETRAIT (article 2, point h de la Directive 2001/95/CE)

Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

RISQUE (article 3, point 9 du Règlement (CE) n°178/2002)

Une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.

SÉCURITÉ ou INNOCUITÉ des aliments (Glossaire Hygiène AFNOR NF V01-002)

Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

TENEUR MAXIMALE EN CONTAMINANT (Règlement (CE) N° 1881/2006)

Concentration maximale autorisée en un contaminant donné dans un aliment telle que fixée à l'annexe du Règlement (CE) N° 1881/2006, de sorte que, conformément à l'article premier de ce même règlement :

« Les denrées alimentaires visées en annexe ne sont pas mises sur le marché lorsqu'elles contiennent un contaminant mentionné à ladite annexe à une teneur qui dépasse la teneur maximale prévue dans celle-ci. ».

Annexe III : Questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation

À titre indicatif, le tableau suivant présente quelques questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation (cf. article 14 du Règlement (CE) n°178/2002).

DANGEROUSITÉ	<p>Le danger peut-il causer des troubles ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légers [et/ou] • Graves • Mortels <p>Les effets liés au danger identifié sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • À court terme • Moyen terme • Long terme <p>Les effets liés au danger identifié sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aigus • Chroniques (effets cumulatifs) • Susceptibles d'impacter particulièrement des populations sensibles (enfants, personnes âgées, etc.)
MOYEN DE MAÎTRISE	Le danger peut-il être maîtrisé par le détenteur de la marchandise (cuisson par exemple) ?
URGENCE	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déjà maîtrisé • Immédiat • À venir dans un délai proche • Autre
CERTITUDE	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éventuel • Certain et/ou réalisé (dont cas humains déjà avérés de certaines pathologies liées à la contamination d'aliments)
DURABILITÉ	<p>Le problème est-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponctuel ou de courte durée (<1 semaine) • De moyenne durée (<3 mois) • De longue durée (<1 an) • Permanent
AMPLEUR	<p>Les populations concernées ou exposées sont-elles ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peu nombreuses • Nombreuses • L'ensemble de la population <p>Les flux concernés sont-ils ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nationaux, intra-communautaires ou internationaux • Faibles ou importants
SENSIBILITÉ	<p>Le problème concerne-t-il ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des produits "phares" (marques nationales ou internationales) • Des secteurs sensibles
ÉVALUATION GÉNÉRALE	<ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il un danger grave et immédiat ? • Y a-t-il crise ?

Annexe IV : Seuils d'alerte

La présente annexe propose, pour une majorité de contaminants (y compris les microorganismes et leurs toxines ou métabolites) et en fonction de la catégorie de produits, des seuils d'alerte au-delà desquels des actions préventives et/ou correctives devraient être mises en place et l'autorité compétente informée mais cette liste n'est pas exhaustive :

- Les seuils proposés s'appuient notamment sur la réglementation existante (principalement les Règlement (CE) n°2073/2005 et Règlement (CE) n°1881/2006) qui fixe des seuils et critères réglementaires, en distinguant dans certains cas des critères de sécurité et des critères d'hygiène des procédés.
- Les seuils d'alerte microbiologiques émanant des critères d'hygiène des procédés et proposés pour des micro-organismes non concernés par des critères réglementaires fixent les limites au-delà desquelles un retrait pourra s'avérer nécessaire.

Ces seuils se situent bien au-delà des limites fixées pour les critères d'hygiène des procédés, qu'ils soient ou non réglementaires (en général au moins 1000 fois supérieurs). Leur dépassement met en évidence un dysfonctionnement dans la maîtrise de l'hygiène des procédés qui peut laisser suspecter la présence d'un danger pour le consommateur dans le produit fini.

Remarque : les seuils d'alerte listés dans la présente annexe tiennent compte de la réglementation en vigueur au moment de la rédaction du guide.

Pour information, la réglementation nationale et communautaire est mise à jour et consolidée sur le site d'information réglementaire GalatéePro de la Direction Générale de l'Alimentation (<http://galateepro.agriculture.gouv.fr/>).

1) CRITÈRES DE SÉCURITÉ RÉGLEMENTAIRES (microorganismes et leurs toxines ou métabolites)

☞ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE m		PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
Salmonella spp	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Viandes hachées et préparations de viande destinées à être consommées crues	
				Produits à base de viande destinés à être consommés crus	
				Gélatine et collagène	
				Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation	
				Lait en poudre et lactosérum en poudre	

				Crèmes glacées à base de lait	
				Ovoproduits	
				Denrées alimentaires prêtes à être consommées contenant des oeufs crus	
				Crustacés et mollusques cuits	
				Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	
				Graines germées prêtes à être consommées	
				Fruits et légumes prédécoupés (prêts à être consommés)	
				Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés)	
				Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
				Préparations de suite en poudre	
				Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	
				Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	
	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Viandes hachées et préparations de viandes d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	
				Viandes séparées mécaniquement « basse pression »	Teneur en calcium $\leq 0,1\%$ (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)

Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium + nouveau variant (1,4,[5],12 :i:-)	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Viandes fraîches de volaille provenant des cheptels reproducteurs <i>Gallus gallus</i> , de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.	
Listeria monocytogenes	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	
	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée.
	100 ufc/g	100 ufc/g	S		Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
	100 ufc/g	100 ufc/g	S	Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Sont notamment concernés les produits pour lesquels : - pH ≤ 4,4 ou a _w ≤ 0,92 ou, - pH ≤ 5,0 et a _w ≤ 0,94 ou, - durée de vie inférieure à 5 jours - justification scientifique
Enterobacter sakazakii	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Préparations en poudre pour nourrissons et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
E. coli	230 NPP/100 g de chair et liquide intravalvaire (CLIV) Jusqu'au 31/12/2016	230 NPP/100 g (CLIV) Jusqu'au 31/12/2016	S	Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	Possibilité de prendre en compte l'incertitude de la mesure dans la prise de décision du déclenchement des opérations de gestion des produits
	230 NPP/100 g (CLIV) (n=1, c=1) A partir du 01/01/2017	700 NPP/100 g (CLIV) (n=5, c=1) A partir du 01/01/2017			
E. coli producteurs de shiga-toxines (STEC) 0157, 026, 0111, 0103, 0145 et 0104 :H4	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Germes	
Entérotoxines staphylococciques	Présence dans 25 g	Absence dans 25 g	S	Fromages, lait en poudre et lactosérum en poudre visés par les critères staphylocoques à coagulase positive	

Histamine (amine biogène)	200 mg/kg (n=1, c=1)	100 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>
	400 mg/kg (n=1, c=1)	200 mg/kg (n=9, c=2)	S	Produits de la pêche ayant subi un traitement de maturation aux enzymes dans la saumure, fabriqués à partir d'espèces de poisson associées à une grande quantité d'histidine	Principales familles <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryphaenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombresosidae</i>
	400 mg/kg	400 mg/kg	S	Sauce de poisson produite par fermentation de produits de la pêche	
Toxines lipophiles	- 160 µg/kg d'équivalent-acide okadaïque (acide okadaïque, dinophysistoxines et pecténotoxines pris ensemble) - 1 mg/kg d'équivalent-yessotoxines - 160 µg/kg d'équivalent-azaspiracides		L	Mollusques bivalves	La réglementation prévoit l'analyse sur les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) Certaines de ces toxines peuvent se retrouver dans les produits de la pêche de type crustacés (crabes et langoustes)
Toxines paralysantes (PSP)	800 µg équivalent saxitoxine /kg		L	Mollusques bivalves	
Toxines amnésiantes (ASP)	20 mg/kg d'acide domoïque		L	Mollusques bivalves	
Azote basique volatil total (ABVT)	25 g/100g muscle	25 g/100g muscle	J	<i>Sebastes sp.</i> , <i>Helicolenus dactyloperus</i> et <i>Sebastichthys capensis</i>	Les poissons sont considérés impropres à la consommation humaine si ces limites sont dépassées.
	30 g/100g muscle	30 g/100g muscle		Espèces appartenant à la famille des Pleuronectidae (sauf pour le flétan <i>Hippoglossus sp.</i>)	
	35 g/100g muscle	35 g/100g muscle		Espèces appartenant à la famille des Merluccidae ; espèces appartenant à la famille des Gadidae et <i>Salmo salar</i>	

Critère m = critère du Règlement (CE) n°2073/2005 (S = critère de sécurité – H = critère d'hygiène du procédé)

Norme L = seuil fixé à l'annexe III, section VII, chapitre V du Règlement (CE) n°853/2004

Limite J = seuil fixé à l'annexe II, section II, chapitre I, point 1 du Règlement (CE) n°2074/2005

2) SEUILS D'ALERTE (en l'absence de critères de sécurité réglementaires pour ces contaminants et/ou catégories de produits)

☛ Les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées dans le tableau ci-dessous donnent lieu à une évaluation de la situation (cf. paragraphe 3 L'évaluation de la situation et de déclenchement de l'alerte) et, le cas échéant à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte

Micro-organisme	SEUIL D'ALERTE	CRITÈRE m		PRODUITS CONCERNÉS	Remarques
Salmonella spp	Présence dans 25 g			Autres denrées alimentaires prêtes à être consommées que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	
Shigella	Présence dans 25 g			Toutes denrées alimentaires d'origine animale	
Listeria monocytogenes	100 ufc/g			Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée. Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
	1 000 ufc/g			Denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées à cœur (par exemple produits hachés ou émincés), permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> à consommer après cuisson mais <u>susceptibles d'être</u> non cuites à cœur	
	10 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires destinées à être consommées cuites (par exemple pièces de découpe toutes espèces ou filets de poissons crus sauf sushi)	
Entérobactéries	1 000 ufc/g	<1 /ml	H	Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	
	1 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Lait en poudre et lactosérum en poudre	
	10 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Crèmes glacées à base de lait et desserts lactés congelés	
	100 ufc/g	Absence dans 10 g	H	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois ; Préparations de suite en poudre	
	10 000 ufc/g ou ml	10 ufc/g ou ml	H	Ovoproduits	
E. coli	50 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Viande hachée	

	500 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Viandes séparées mécaniquement	Si teneur en calcium \leq 0,1% (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
	500 000 ufc/g	500 ufc/g	H	Préparations de viande	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	
	100 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation	
E. coli	10 000 /g	1 /g	H	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	10 000 ufc/g			Plats cuisinés, assemblages composés, pâtisseries	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fruits et légumes prédécoupés (prêts à consommer)	
	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à consommer)	
	100 000 ufc/g			Epices, infusions, plantes aromatiques déshydratées, fruits ou légumes secs déshydratés, algues, graines germées prêtes à être consommées	
	1 000 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires (y compris les fromages au lait cru) que celles citées auparavant	
Micro-organismes aérobies 30°C	300 000 000 ufc/g			Plats cuisinés	
Staphylocoques à coagulase positive	1 000 000 ufc/g	10 000 ufc/g	H	Fromages au lait cru	Si résultat supérieur à 100 000 ufc/g, pas de retrait, mais obligation de rechercher les entérotoxines staphylococciques
	1 000 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Fromages ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	100 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	
	10 000 ufc/g	10 ufc/g	H	Lait en poudre et lactosérum en poudre	

	100 000 ufc/g	100 ufc/g	H	Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et de mollusques cuits	
	100 000 ufc/g			Toutes autres denrées alimentaires	
Entérotoxines staphylococciques	Présence dans 25 g			Toutes autres denrées alimentaires que celles citées dans le tableau des critères de sécurité (point 1)	Mesures de gestion à évaluer en fonction du type et de la quantité d'entérotoxines détectées
Bacillus cereus présomptifs	1 000 ufc/g	50 ufc/g	H	Préparations en poudre et aliments diététiques en poudre destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de 6 mois	
	100 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires	Sont surtout concernés les produits riches en amidon ou en matière amylacée
E. coli STEC (VTEC) pathogène	Présence dans 25 g			Toutes denrées alimentaires	Isolement et identification de souches pathogènes : - O157:H7 - O26:H11, O103:H2, O111:H8, O145:H28 ayant les gènes de virulence <i>stx1</i> et/ou <i>stx2</i> , et <i>eae</i>
Vibrio cholerae	Absence dans 50 g pour les coquillages (CLIV)			Tous produits de la pêche ou coquillages	Sont considérés comme pathogènes les sérogroupe : - O1 ou O139, - non-O1 et non-O139 possédant le gène <i>ctx</i> codant pour la toxine cholérique
Vibrio parahaemolyticus	Absence dans 100 g de chair pour les produits à décortiquer			Tous produits de la pêche ou coquillages	Sont considérés comme pathogènes les souches possédant l'un des gènes codant pour les hémolysines TDH ou TRH
Vibrio vulnificus	type crustacés entiers et les poissons entiers			Huîtres de Nouvelle-Calédonie et USA (Golfe du Mexique) Coquillages et poissons d'Asie	
Campylobacter	Présence dans 25 g			Produits prêts à être consommés	
Clostridium perfringens	100 000 ufc/g			Toutes denrées alimentaires mais surtout produits à base de viande	
Toxine botulique	Présence dans 25 g			Toutes denrées alimentaires	

Norovirus	Présence dans 25 g			Denrées végétales prêtes à être consommées	
Virus de l'hépatite A	Présence dans 25 g			Denrées végétales prêtes à être consommées	

Critère m = critère du Règlement (CE) n°2073/2005 modifié par le Règlement (CE) n°1441/2007 (S = critère de sécurité – H = critère d'hygiène du procédé)

3) PRINCIPAUX SEUILS RÉGLEMENTAIRES POUR DES CONTAMINANTS (autres que microorganismes et leurs toxines ou métabolites)

Les évolutions réglementaires étant fréquentes nous vous invitons à consulter directement le Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Le dépassement des teneurs maximales peut-être amenés à entraîner une évaluation de la situation.

Annexe V : Contacts

NIVEAU LOCAL :

(1) Pour les alertes, le contact habituel, pendant les heures de bureau et les jours ouvrés, est :

La DD(CS)PP.

Les coordonnées des DD(CS)PP sont disponibles sur le portail du service public :

http://lannuaire.service-public.fr/navigation/accueil_sl.html

(2) Pour les alertes, les contacts en dehors des heures ouvrables, pendant les week-ends ou les jours fériés, sont :

Ces contacts ne doivent être utilisés qu'en cas de réelle urgence.

Lors des congés de fin de semaine ou lors des jours fériés, des permanences sont en principe organisées dans les services. En dernier ressort, en cas d'urgence, les informations peuvent être transmises **aux permanences de la préfecture du département concerné**.

Le répertoire des préfectures est donné en ligne sur le site du ministère de l'intérieur : <http://www.interieur.gouv.fr/Le-ministere/Prefectures>

NIVEAU CENTRAL :

En cas d'absolue nécessité et d'impossibilité d'entrer en contact avec l'administration locale (coordonnées citées ci-dessus) :

Les standards des trois ministères peuvent être appelés 24h/24h. Ils sont en relation avec des agents de permanence au niveau national qui peuvent eux-mêmes se mettre en relation avec les agents compétents.

Ministère chargé de l'économie :

Téléphone : 01 40 04 04 04 (Standard : demander le permanencier de la DGCCRF)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du permanencier (voir avec le standard)

Ministère chargé de l'agriculture :

Téléphone : 01 49 55 58 69 (Numéro d'astreinte de la DGAL)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du permanencier

Ministère chargé de la santé :

Téléphone : 01 40 56 99 99 (*Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales - CORRUSS*)

Télécopie : 01 40 56 56 54 (voir avec le standard)

A titre d'information, coordonnées des structures d'alertes nationales :

Direction générale de l'alimentation (DGAL)/Mission des urgences sanitaires

Téléphone : 01 49 55 50 85 / 01 49 55 81 91 / 01 49 55 84 05 / 01 49 55 59 04

Télécopie : 01 49 55 84 23

Mél : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)/Unité d'Alerte

Téléphone : 01 44 97 33 03

Télécopie : 01 44 97 24 86

Mél : alertes@dgccrf.finances.gouv.fr

Direction générale de la santé (DGS)/Sous-direction de la Veille et de la Sécurité Sanitaire (VSS)

Centre opérationnel de régulation et de réponse aux urgences sanitaires et sociales (CORRUSS)

Téléphone : 01 40 56 57 84

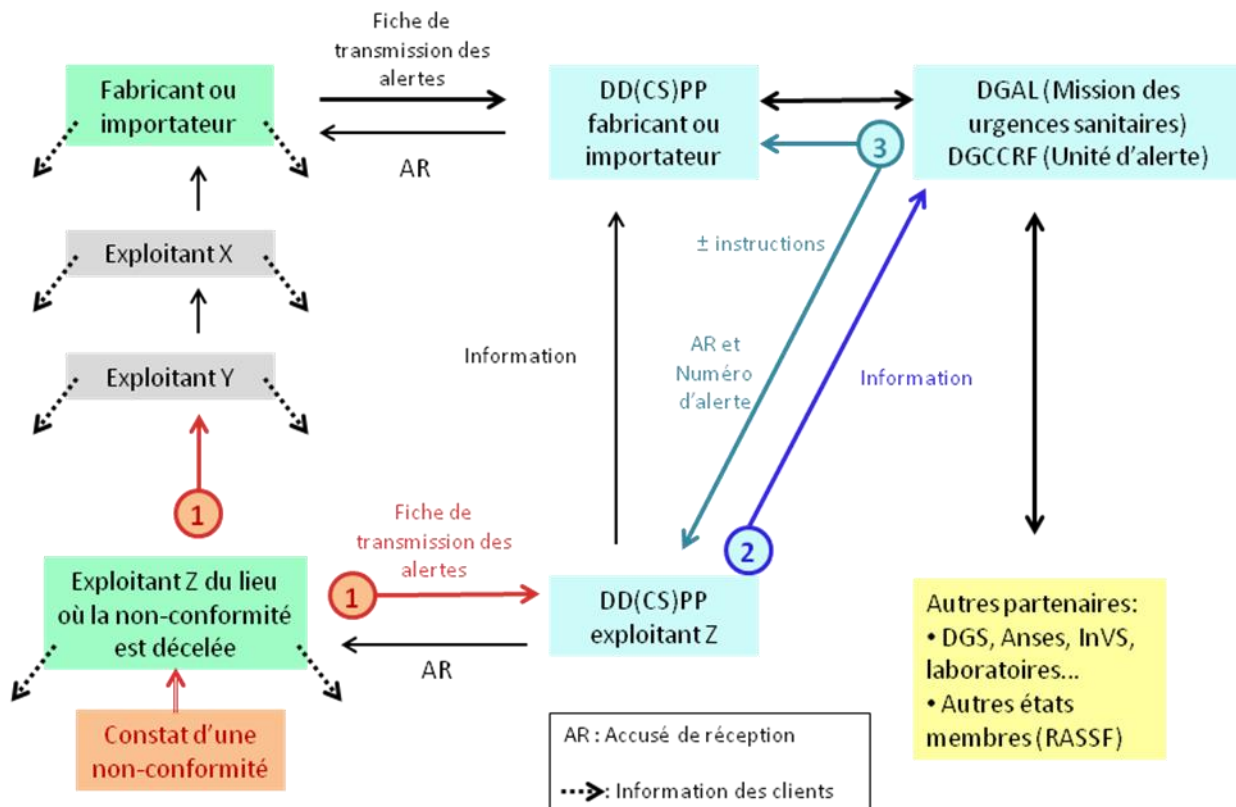
Télécopie : 01 40 56 56 54

Mél : alerte@sante.gouv.fr

Annexe VI : La circulation de l'information entre les professionnels et l'administration en cas d'alerte d'origine alimentaire

Avertissement :

- schéma applicable dès lors que la notification de la non-conformité à l'administration est requise (cf. paragraphe 4 La notification de l'alerte)



Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte

Fiche de transmission de l'alerte

Émetteur : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Autre (préciser) :	URGENT-ALERTE	Date : Destinataire :
---	----------------------	--

Émetteur	Produit	Motif de la transmission et risque potentiel (*)
Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mél :	Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Numéro de lot : DLC / DDM : Taille du lot (en kg ou tonnes) : Fournisseur :	

(*) Si le motif de la transmission est un **résultat d'analyse** : fournir copie du rapport d'essai **et** indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

Mesures : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

- | | | | | |
|--|---|--|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blocage temporaire du produit | <input type="checkbox"/> Retrait | <input type="checkbox"/> Rappel de produit | <input type="checkbox"/> Communiqué de presse | <input type="checkbox"/> Affichage |
| <input type="checkbox"/> Information du fournisseur | <input type="checkbox"/> Information du fabricant | | | |

Autres mesures : (analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....)

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui Non Sans objet

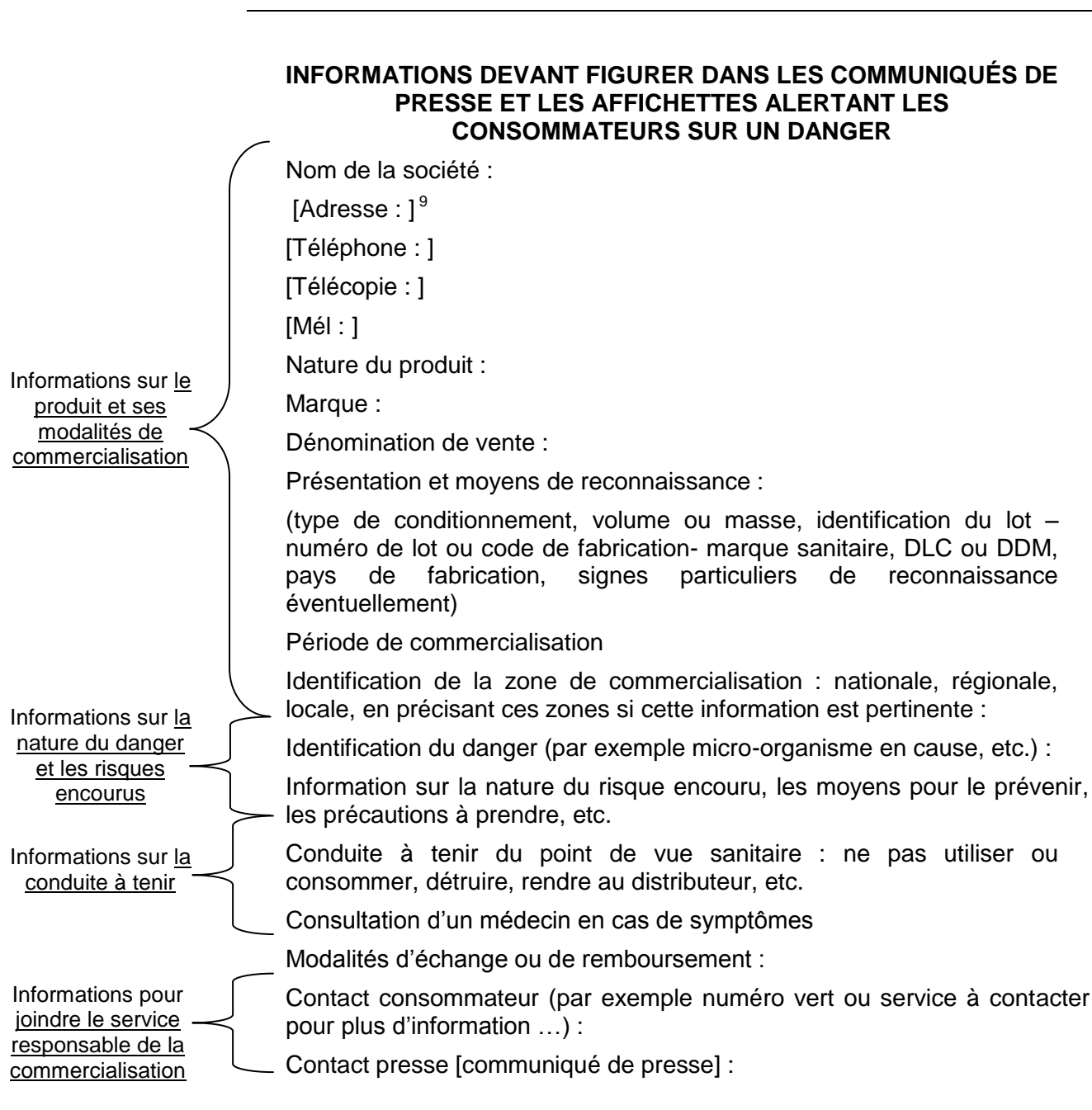
Commentaires :

Annexe VIII : Communication

Ces données doivent figurer dans tout message.

L'exploitant reste libre de compléter et d'adapter sa communication, en concertation avec les administrations.

☞ Il est indispensable, que le message comporte des éléments d'explication sur la nature du danger encouru, les moyens de le prévenir et les précautions à prendre.



⁹ Informations facultatives

Annexe IX : Fiche technique *Listeria monocytogenes*

BASES REGLEMENTAIRES :

- Annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 modifié
- Articles 14 et 19 du Règlement (CE) n°178/2002 modifié

EVALUATION DU DANGER ET SEUIL D'ALERTE : ¹⁰

cf. Annexe IV « Seuils d'alerte »

Situation par rapport au Règlement (CE) n°2073/2005	Niveau de contamination	Denrées dangereuses
<p>CATEGORIE I : nécessitant une transformation au stade de leur consommation qui permet une élimination de L.m ou une baisse du taux < 100 UFC/g (catégorie non prévue dans le Règlement (CE) n°2073/2005 – cf. avis de l'AFSSA du 9 mars 2005)</p> <p>(exemples : produits crus, type carcasses de volailles et lapins, pièces de découpe toutes espèces, certaines préparations de viande et saucisses classées produits à base de viande destinées à être cuites, filets de poissons crus sauf sushis)</p>	L.m ≤ 1000 UFC/g	non
	L.m > 1000 UFC/g (denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées à cœur (par exemple produits hachés ou émincés), permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> à consommer après cuisson mais susceptibles d'être non cuites à cœur)	OUI
	L.m > 10 000 UFC/g (autres denrées alimentaires destinées à être consommées cuites, par exemple pièces de découpe toutes espèces ou filets de poissons crus sauf sushi)	OUI
<p>CATEGORIE II : denrées prêtes à consommer avec caractéristiques ne permettant pas la croissance de L.m (catégorie prévue au point 1.3, chapitre 1, annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)</p> <p>(exemples : certaines salaisons, certains fromages de chèvre)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH ≤ 4,4 - Aw ≤ 0,92 - pH ≤ 5,0 + Aw ≤ 0,94 - Produits congelés ou surgelés - Durée de vie¹¹ ≤ 5 jours ou analyse réalisée moins de 5 jours avant la DLC - Justification scientifique 	L.m > 100 UFC/g	OUI
	L.m ≤ 100 UFC/g	non
<p>CATEGORIE III : denrées prêtes à consommer où L.m peut se développer (catégorie prévue au point 1.2, chapitre 1, annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)</p> <p>(exemples : rillettes, produits en gelée, fromages)</p>	L.m > 100 UFC/g	OUI
	L.m ≤ 100 UFC/g et éléments prouvant qu'à la fin de la durée de vie L.m reste ≤ 100	non
	L.m ≤ 100 UFC/g et durée de vie du produit inférieure ou égale à 5 jours	non
	L.m ≤ 100 UFC/g, DLC supérieure à 5 jours et absence d'éléments démontrant que la limite n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie	OUI

¹⁰ Fiche AFSSA - juin 2006

¹¹ Date limite de consommation (DLC) ou Date de durabilité minimale (DDM)
Guide_Gestion_Alerte_Réactualisation_Nov16_V4

CONDUITE A TENIR EN CAS D'ALERTE :

En cas de denrée dangereuse => procédure de retrait et/ou rappel avec notification à l'autorité compétente (au niveau local)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

Communication si denrée pouvant être consommée en l'état et L.m > 100 UFC/g

Communication effectuée conformément au protocole de communication relatif au risque Listeria de juin 2000

Comment communiquer ?

cf. Annexe « Communication » du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire

cf. Modèle de communiqué de presse ou affiche ci-dessous

1) LES PRODUITS PRE-EMBALLES :

Date : 00/00/0000

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

RAPPEL DE PRODUIT

La « Société XXX » procède aujourd'hui au retrait de la vente de « Dénomination du produit » suite à la mise en évidence de la présence de Listeria monocytogenes.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit : à compléter

Marque : à compléter

Présentation : à compléter

DLC ou DDM : à compléter

Code fabrication (ou numéro de lot) : à compléter

L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immuno-déprimées et les personnes âgés. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut-être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

La « Société XXX » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : « n° téléphone ».

2) LES PRODUITS NON PRE-EMBALLES : (vente à la coupe)

Les informations sur les caractéristiques du produit peuvent être rédigées de la manière suivante :

[...] Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination, par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre le date et le date dans les magasins nom des enseignes. [...]

Combien de temps communiquer ?

15 jours après la date du rappel (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite)

Annexe X : Fiche technique *Salmonella* spp.

BASES REGLEMENTAIRES :

- Annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 modifié
- Articles 14 et 19 du Règlement (CE) n°178/2002 modifié

EVALUATION DU DANGER : ¹²

Situation par rapport au Règlement (CE) n°2073/2005	Précisions	Denrées dangereuses
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères de sécurité (exemples : saucisses crues non classées PABV ¹³ , steaks hachés, fromages au lait cru, fruits et légumes prédécoupés)	OUI
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères de sécurité pour les poulets de chair, reproducteurs et poules pondeuses, dindes repro et chair Salmonella typhimurium, Salmonella typhimurium 4,5,12,i :- et Salmonella enteritidis	OUI
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères d'hygiène des procédés (exemple : carcasses de volailles)	non
Non prévue	Répond à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits non destinés à être cuits (exemple : fromages au lait pasteurisé autres que ceux prévus à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)	OUI
	Ne répond pas à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits destinés à être cuits (exemples : saucisses crues classées PABV et destinées à être cuites)	non

SEUIL INDICATIF D'ALERTE :

cf. Annexe IV « Seuils d'alerte »
cf. Tableau ci-dessus

¹² Fiche AFSSA - juin 2002

¹³ PABV : produit à base de viande

CONDUITE A TENIR EN CAS D'ALERTE :

En cas de denrée dangereuse => procédure de retrait et/ou rappel avec notification à l'autorité compétente (au niveau local)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

Communication si denrée à consommer en l'état ou si denrée préemballée pouvant ne pas subir une cuisson suffisante

Comment communiquer ?

cf. Modèle de communiqué de presse ou affiche ci-dessous

1) LES PRODUITS PRE-EMBALLES :

<i>Date : 00/00/0000</i>
<u>INFORMATION DU CONSOMMATEUR</u>
<u>RAPPEL DE PRODUIT</u>
La « Société XXX » procède aujourd'hui au retrait de la vente de « Dénomination du produit » suite à la mise en évidence de la présence de salmonelles .
Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :
Nature du produit : à compléter
Marque : à compléter
Présentation : à compléter
DLC ou DDM ¹⁴ : à compléter
Code fabrication (ou numéro de lot) : à compléter
L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.
Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.
Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.
Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.
Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.
La « Société XXX » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : « n° téléphone ».

2) LES PRODUITS NON PRE-EMBALLES : (vente à la coupe)

Les informations sur les caractéristiques du produit peuvent être rédigées de la manière

¹⁴ Date limite de consommation (DLC) ou Date de durabilité minimale (DDM)

suivante :

[...] Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination, par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre le date et le date dans les magasins nom des enseignes. [...]

Combien de temps communiquer ?

15 jours après la date du rappel (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-end de suite)

Annexe XI : Fiche technique *Escherichia coli* STEC et AEEC (Denrées d'origine animale ou en contenant)

BASES RÉGLEMENTAIRES :

- Articles 14 et 19 du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

ÉVALUATION DU DANGER ET SEUIL D'ALERTE :

- Avis de l'Anses et en particulier l'avis n°2010-SA-0031 du 27 mai 2010 relatif à la pertinence de la révision de la définition des STEC pathogènes, précisée dans l'avis Afssa du 15 juillet 2008 complété par l'avis du 11 janvier 2011 relatif à la pertinence de la révision de la définition des *E.coli* entéro-hémorragiques (EHEC) majeurs typiques, à l'appréciation quantitative des risques liés à ces bactéries à différentes étapes de la chaîne alimentaire, selon les différents modes de consommation des steaks hachés, et à la prise en compte du danger lié aux *E.coli* entéro-pathogènes (EPEC) dans les aliments,
- Fiche de description du danger *E.coli* entéro-hémorragiques (EHEC) de l'Anses (septembre 2011)
- *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes définis comme les souches appartenant à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2, ou O111:H8, et possédant les gènes de virulence *stx* (*stx1* ou *stx2*) et *eae*,
- *E. coli* AEEC des mêmes sérotypes que les *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes (mais possédant par définition uniquement le gène de virulence *eae*).

CONDUITE À TENIR EN CAS D'ALERTE :

PRODUITS DÉJÀ MIS SUR LE MARCHÉ :

- Tout résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes ou d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes, doit donner lieu à une notification de non-conformité à l'autorité compétente (selon les modalités définies dans le présent guide),
- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés au niveau de la production et/ou transformation et/ou distribution (= information du consommateur) --- modalités de communication, cf. paragraphe ci-dessous,
- Les mesures de retrait/rappel peuvent concerner d'autres lots que le lot de produits initialement incriminé en fonction du résultat des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture,
- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR et indiquant la présence d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes que les *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait des produits incriminés au niveau de la production et/ou transformation et/ou distribution ; un rappel de produits peut être nécessaire en fonction des résultats des analyses complémentaires et de l'utilisation attendue des produits.

PRODUITS NON MIS SUR LE MARCHÉ :

- En cas de résultat d'analyse confirmé par le laboratoire national de référence (LNR)* et indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes ou d'*E.coli* AEEC des mêmes sérotypes, le fabricant doit procéder à des analyses complémentaires réalisées selon les instructions en vigueur du ministère en charge de l'agriculture.

*LNR *E. coli* (cf. arrêté du 29 décembre 2009 modifié désignant les laboratoires nationaux de référence dans le domaine de la santé publique vétérinaire et phytosanitaire)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

- Tout résultat d'analyse confirmé par le LNR indiquant la présence d'*E.coli* STEC considérés comme hautement pathogènes doit donner lieu à la mise en place dans les plus brefs délais d'un retrait et d'un rappel des produits incriminés (= information du consommateur).
- L'information du consommateur peut être exigée par les autorités sanitaires même si la durée de vie des produits est dépassée.
- En fonction de l'évaluation de la situation, et en particulier si des conséquences sanitaires humaines ont été signalées comme étant susceptibles d'être liées à la consommation des denrées alimentaires incriminées, l'autorité sanitaire ou le fabricant des produits suspects, de sa propre initiative, peut décider d'informer le consommateur sans attendre l'obtention des résultats d'analyse sur ces produits.

Comment communiquer ?

- Tout exploitant de la chaîne alimentaire procédant à un rappel de produits doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour informer le consommateur de façon rapide, efficace et ciblée :
 - L'apposition d'affichettes disposées à plusieurs endroits visibles sur les lieux d'achat et la publication concomitante d'un communiqué de presse (avec mise en ligne par le ministère en charge de l'agriculture sur le site agriculture.gouv.fr/alimentation/alerte-alimentation) sont les deux moyens d'information des consommateurs obligatoires à *minima*.
 - Des moyens d'information complémentaires sont également recommandés, notamment, le recours aux cartes de fidélité.
 - Les nouveaux modes d'achat (notamment vente sur internet, e-commerce, vente à emporter de type drive) doivent être pris en compte afin d'informer le plus largement possible les consommateurs susceptibles d'avoir acheté les produits contaminés.
 - En restauration collective, l'information du consommateur doit être formulée en mentionnant une période de consommation plutôt qu'une période d'achat et en demandant aux personnes ainsi concernées de se faire connaître auprès du responsable de l'établissement afin d'être informées de façon plus précise sur les risques encourus.
- cf. Annexe « Communication » du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version en vigueur).
- cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette (page suivante).

RETRAIT/RAPPEL PRODUIT XXX

Adresse

La Société « Nom » procède au retrait de la vente du produit suivant :

paragraphe ci-dessous à adapter en fonction des caractéristiques du produit et des modalités de vente au consommateur

Nom :
Marque commerciale :
Type de conditionnement :
N° de lot :
DLC/DDM :
Numéro d'identification vétérinaire :
Période de commercialisation :

En effet, un contrôle a mis en évidence, dans ces produits,

la présence de *Escherichia coli* Oxxx:Hx, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit. *[si résultats d'analyse confirmés par le LNR]*

[ou]

un résultat non conforme (suspicion de contamination par un *E.coli* potentiellement pathogène, une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit). *[si résultats d'analyse non encore confirmés par le LNR]*

[paragraphe spécifique pour le communiqué de presse] Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

Les *Escherichia coli* Oxxx:Hy peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

[Paragraphe spécifique si le produit concerné par l'alerte est le steak haché] D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur (c'est à dire la disparition de la couleur rosée) des viandes hachées et produits à base de steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination. Ces recommandations quant à la cuisson sont d'autant plus appropriées lorsque la viande est destinée à de jeunes enfants et aux personnes âgées.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat.

La Société « Nom » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant à compléter.

Contact presse [communiqué de presse] : à compléter

Pour en savoir plus : <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/alerte-alimentation>