

GESTION DES ALERTES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES



La réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments indique qu'« aucune denrée ne doit être mise sur le marché si elle est dangereuse pour le consommateur ». Dans son plan de maîtrise sanitaire, chaque responsable d'atelier de transformation doit connaître la marche à suivre et avoir anticipé les mesures à prendre si un danger est détecté sur un de ses produits.



QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DANGEREUX ?

Une denrée est considérée comme dangereuse si elle est :

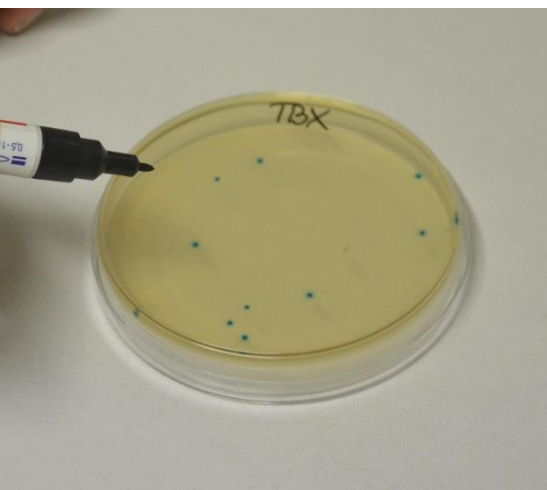
- **préjudiciable pour la santé du consommateur**, c'est-à-dire qu'elle engendre un risque pour sa santé ;
- **ou impropre à la consommation** c'est-à-dire inacceptable pour des raisons sanitaires sans forcément présenter un risque pour le consommateur (ex : produit insalubre...) .

Chaque producteur peut être confronté à une situation anormale pouvant avoir des conséquences sur les denrées produites. C'est ce qu'on appelle une « **non-conformité** ». Celle-ci peut être détectée par le producteur lui-même dans le cadre des **auto-contrôles** qu'il réalise

régulièrement : surveillance des process, des équipements, analyses des produits...

Elle peut aussi être signalée par des **tiers extérieurs** : retours clients, alerte d'un fournisseur (ex : un ingrédient que vous lui avez acheté est contaminé), analyses effectuées par la DD(ETS)PP etc.

Il appartient à chaque producteur d'analyser ces non conformités afin de déterminer si elles sont susceptibles de représenter ou non un danger pour le consommateur. Le **Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire**, mis à jour en 2023 et [téléchargeable en ligne](#) fournit des repères sur la notion de danger lié aux corps étrangers, aux germes pathogènes et aux contaminants chimiques.



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES : INTERPRETATION

Chaque transformateur doit contrôler régulièrement la qualité microbiologique de ses produits. Les germes recherchés diffèrent selon les fabrications. Pour détecter des dérives dans les pratiques, on utilise souvent des critères peu ou pas spécifiques (ex : flore totale, entérobactéries...). D'autres analyses sont au contraire ciblées sur des **germes pathogènes** (ex : *Listeria monocytogenes*, Salmonelles, Staphylocoques à coagulase positive, *campylobacter*...). Le Guide des alertes 2023 actualise les seuils de contamination à partir desquels on considère qu'il y a danger pour les principaux germes pathogènes susceptibles d'être recherchés dans les denrées alimentaires.



A noter : l'usage que peut faire le consommateur de la denrée est à prendre en compte dans l'évaluation de la non conformité. Ainsi, des **erreurs d'étiquetage** (ex : DLC d'un produit périssable) peuvent représenter un danger pour l'utilisateur.

Notification obligatoire des dangers à la DD(ETS)PP



Vous avez l'obligation d'informer votre DD(ETS)PP dès que vous détectez une situation de danger sur vos produits. Pour cela, téléchargez le [cerfa n°16243](#) sur le site

mesdemarches.agriculture.gouv.fr et adressez le par mail à votre DDPP accompagné des pièces demandées.

Si le produit concerné n'a pas encore quitté votre établissement, vous avez 4 jours pour effectuer cette déclaration.

Si le produit a déjà été mis sur le marché, il s'agit alors d'une situation d'alerte sanitaire : la notification doit intervenir dans un délai de 1 jour ouvré après la détection du danger. Dans tous les cas, **vous ne devez pas attendre le retour de la DD(ETS)PP pour agir.**

Par ailleurs, contrairement à une idée répandue, sachez que si le danger est détecté par une analyse d'auto-contrôle, le laboratoire ne transmet pas automatiquement les résultats à la DD(ETS)PP : c'est donc bien au producteur de l'informer.



QU'EST-CE QU'UNE ALERTE ?

Pour que la situation relève de l'alerte, deux conditions doivent être réunies :

- 1- **Le produit est considéré comme dangereux ou susceptible de l'être.** Cela suppose d'avoir évalué et confirmé sa dangerosité en fonction de l'élément déclencheur (résultats d'analyse, problème de fabrication, signalement clients...).
- 2- **Le produit n'est plus sous votre contrôle direct.** Autrement dit tout ou partie du ou des lot(s) concernés a déjà été vendu à des consommateurs et/ou des clients professionnels.

En situation d'alerte, la réglementation vous impose d'engager immédiatement des mesures pour empêcher la distribution du produit (= **retrait**), et, s'il est déjà arrivé dans les mains du

consommateur, d'informer ce dernier de la nécessité de détruire ou ramener le produit (= **rappel**) et, le cas échéant, de la conduite à tenir en cas de symptôme.

Dans le plan de maîtrise sanitaire, une **procédure de gestion des non conformités et des alertes** doit être prévue. Elle doit permettre au producteur :

- D'y voir clair sur les dangers potentiels pouvant entraîner une alerte ; il est notamment indispensable de connaître les seuils de danger pour les germes pathogènes recherchés dans les analyses d'autocontrôle.
- D'avoir un « pense-bête » de toutes les choses à faire en cas d'alerte afin de ne rien oublier dans une situation qui génère souvent un stress important.



PENSE-BÊTE : A FAIRE EN SITUATION D'ALERTE

1- Bloquer les produits dangereux en stock dans votre atelier

Pour éviter toute erreur, isoler les produits non conformes que vous avez encore en stock. Apposer des repères visuels clairs (bandeaux affiches rouges « produits non conformes – à détruire ») pour éviter toute expédition par erreur.

2- Informer rapidement vos clients professionnels

A partir de votre système de traçabilité, retrouver et informer au plus vite les professionnels auxquels vous avez livré des produits concernés par l'alerte. L'objectif est de les avoir tous recontacter dans les 24 h suivant la détection du danger. Leur demander de retirer les produits de la vente ou de ne pas les utiliser (cas des restaurateurs).

3- Notifier l'alerte à la DD(ETS)PP

Transmettre le [cerfa 16243](#) avec les documents requis par mail à votre DD(ETS)PP dans un délai de 1 jour ouvré suivant la détection du danger.

4- Informer les consommateurs

Si le produit a été exposé à la vente, vous avez l'obligation d'informer les consommateurs puisqu'ils sont susceptibles de l'avoir acheté voire déjà consommé. Des informations précises sur le produit concerné, ses modalités de commercialisation, la nature du danger, les risques encourus et la conduite à tenir sont à fournir.

Un **affichage systématique** sur les lieux de vente (affichage dématérialisé pour la vente en ligne) est à prévoir ainsi qu'une déclaration sur le site Rappel.conso.gouv.fr.



Ce site permet de générer automatiquement des affichettes d'information pour les points de vente. Le Guide des alertes fournit également des exemples.

Si la situation le nécessite, d'autres moyens de communication pourront être actionnés (courriel, appel téléphonique, communiqué de presse...).

5- Régler le problème pour pouvoir lever l'alerte.

Il est bien sûr indispensable de faire un diagnostic pour identifier l'origine du problème, mettre en œuvre les mesures correctives nécessaires et s'assurer du retour à la normale avant de lever l'alerte et de reprendre la commercialisation des produits. Tout cela devra être enregistré dans le plan de maîtrise sanitaire.

6- Eliminer les produits retirés du marché dans une filière adaptée

Dans certains cas de contamination microbiologique, il peut être possible d'orienter les produits vers des procédés permettant un assainissement (ex : traitement thermique, affinage prolongé...). Dans la majorité des cas, les produits devront être éliminés. Il faut savoir que les denrées animales contaminées par des corps étrangers ou des germes pathogènes sont classées dans la catégorie des sous-produits animaux de type C2 (comme les cadavres d'animaux trouvés morts sur la ferme...). A ce titre, ils doivent être collectés par un établissement habilité. Les bons d'enlèvement doivent être conservés.

