

# 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 définir les seuils ou situations d'alerte, connaître la marche à suivre et avoir anticipé les mesures à prendre si un danger est détecté sur un de ses produits.



## ROLES ET RESPONSABILITES

Dans son Plan de Maîtrise Sanitaire, chaque transformateur doit avoir suivi les principes HACCP. Cela consiste à faire **l'inventaire de tous les dangers** liés à son activité (dangers biologiques, corps étrangers ou chimiques) et à appliquer en conséquence les mesures nécessaires pour sécuriser sa production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs.

Ces mesures doivent inclure le système de **traçabilité**, les **mesures de surveillance via le plan d'autocontrôles** ainsi que la **gestion des non-conformités**.

Dans le plan d'autocontrôles, les limites à ne pas dépasser ainsi que les mesures en cas de dépassement doivent être définies.



## QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DANGEREUX ?

Une denrée est considérée comme dangereuse si elle est :

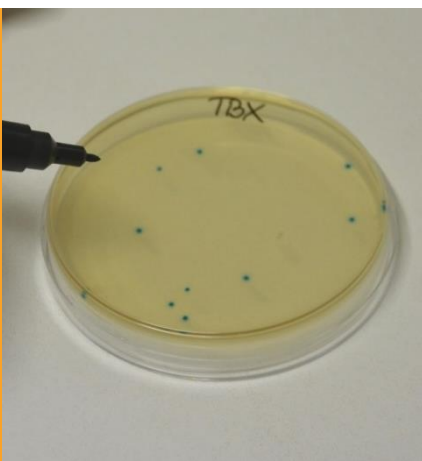
- **préjudiciable pour la santé du consommateur**, c'est-à-dire qu'elle engendre un risque pour sa santé ;
- **ou impropre à la consommation** c'est-à-dire inacceptable pour des raisons sanitaires

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

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES : INTERPRETATION

Chaque transformateur doit contrôler régulièrement la qualité microbiologique de ses produits. Les germes recherchés diffèrent selon les fabrications. On distingue les critères d'hygiène (pour détecter des dérives dans les pratiques ex : flore totale, entérobactéries...) des critères de sécurité (ciblés sur des **germes pathogènes** et qui sont à l'origine d'alerte ex : *Listeria monocytogenes*, Salmonelles...). Il existe des critères de sécurité réglementaires. Le [Guide des alertes 2023](#) a défini des **critères de sécurité NON réglementaires** pour certaines catégories de produits. Dans ce cas, les seuils à partir desquels on considère qu'il y a danger sont précisés. Attention : l'existence d'un critère de sécurité non réglementaire dans le Guide des alertes n'implique pas forcément d'inclure ce critère dans votre plan d'autocontrôle (à raisonner au cas par cas selon les caractéristiques du produit).





dans le cadre des **auto-contrôles** qu'il réalise régulièrement : surveillance des process (CCP), 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.

A noter : les informations notées sur l'étiquetage ainsi que l'usage que peut faire le consommateur de la denrée sont à prendre en compte dans l'évaluation de la non-conformité. Ainsi, des **erreurs d'étiquetage** (ex : DLC d'un produit périssable, oubli d'un allergène dans la liste des ingrédients) peuvent représenter un danger pour l'utilisateur.

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 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. C'est pourquoi il est important de collecter un maximum d'informations pour évaluer la non-conformité (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 une procédure, 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.



## PROCEDURE 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. Dans tous les cas, **vous ne devez pas attendre le retour de la DD(ETS)PP pour agir.**

### 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](http://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.

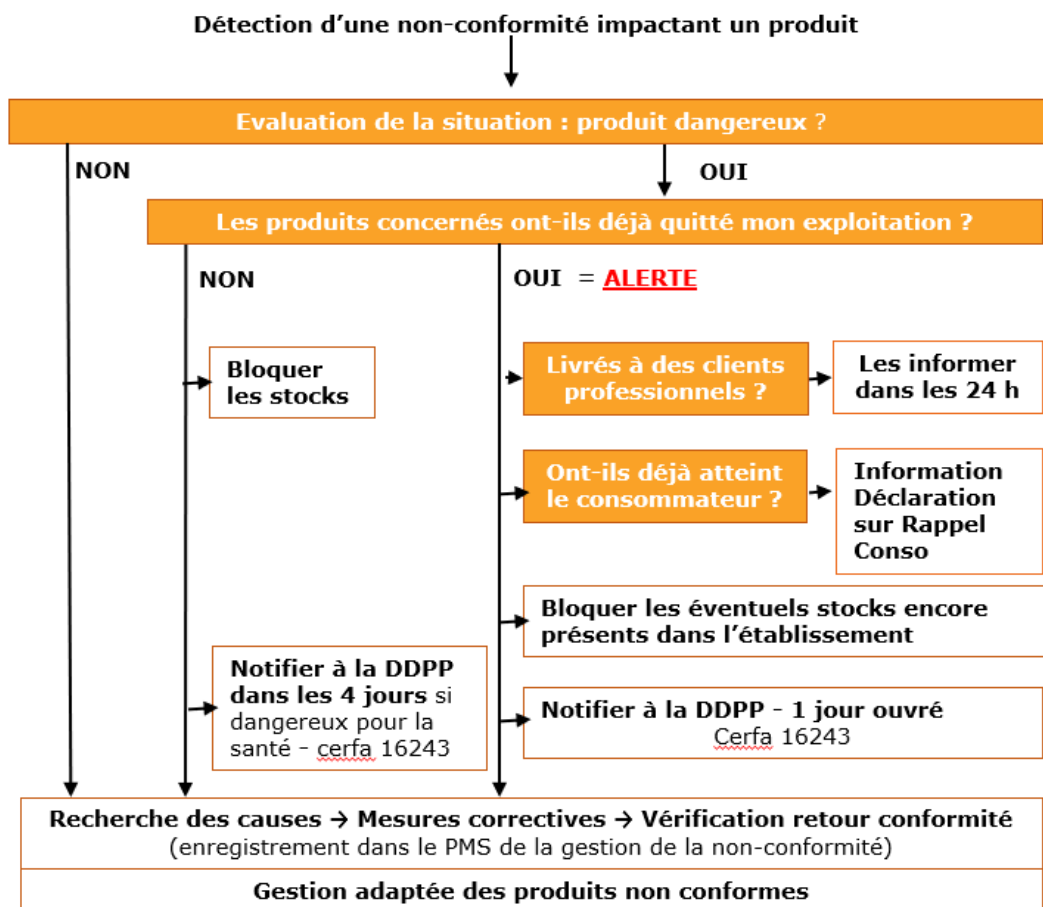
### 6- Eliminer les produits retirés du marché dans une filière adaptée

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.



## EN RESUME : GESTION D'UNE NON CONFORMITE SUR UN PRODUIT

Le schéma ci-dessous résume les obligations incombant à tout producteur de denrées alimentaires pour la gestion des non conformités sur un produit.



## CONTACT

**Direction Entreprise  
Pôle Circuits courts – Accueil à la ferme  
Produits.fermiers@pl.chambagri.fr  
Tél. 02 53 57 18 36**



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR  
**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**  
*Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation*

