Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Mission des urgences sanitaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/MUS/2021-625** **12/08/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Bilans des alertes "produits" 2018 et 2019

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Cette note établit le bilan des alertes "produits" (denrées alimentaires et aliments pour animaux) gérées en 2018 et 2019 par la mission des urgences sanitaires en liaison avec les DdecPP et les acteurs de santé publique (DGS et Santé publique France).

Le bilan 2018 a déjà fait l'objet d'une publication l'année dernière mais dans un format à diffusion limitée aux services de l'Etat dans la mesure où ce bilan s'inscrivait dans une note d'instruction plus large, à l'attention de ces services. Le présent document vise donc, par souci de transparence et d'information, à publier les données 2019 mais aussi celles de 2018 dans un format accessible à tout public au bulletin officiel du MAA.

1. Rappel des principes généraux relatifs aux alertes

Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux mis sur le marché par les exploitants de la chaîne alimentaire doivent répondre à des obligations de conformité au regard de critères variés qui assurent la maîtrise de l'ensemble des dangers pour limiter les risques : limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de produits phytopharmaceutiques, teneurs maximales en contaminants chimiques (cadmium, plomb, mycotoxines, PCB, dioxines/furanes…) et critères sur les dangers biologiques (parasites, *E. coli*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, etc.).

Les plans de maîtrise sanitaire (PMS) des entreprises, et plus généralement les dispositifs d'autocontrôles des opérateurs, de même que les contrôles officiels s'inscrivent dans une logique permanente de vérification et de renforcement de la sécurité sanitaire des denrées de l'homme ou des animaux.

Ces contrôles revêtent diverses formes : ils sont essentiellement analytiques, au laboratoire, mais aussi organoleptiques : critères visuels dans la chaîne production comme par exemple pour les parasites des poissons… ; ou encore critères d'odeur ou aspect anormaux ou d'aspect répugnant rendant la denrée impropre à la consommation. Ces contrôles concernent aussi des critères de respect des process et notamment des points de maitrise qui sont observables (et à enregistrer) et parfois mesurables (comme pour les températures).

Du fait de l'existence de vérifications et donc d'un volume important de contrôles officiels et d'autocontrôles, des **situations d'alerte** peuvent se présenter : il s'agit d'une situation *a posteriori* d'identification de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux « non sûrs » mis sur le marché, c'est-à-dire dangereux ou impropres à la consommation, dans une circonstance où l'absence de mesures va induire un risque pour la santé humaine ou animale.

L'alerte se définit donc conformément à la définition qui en est donnée dans le guide de gestion des alertes comme « toute information relative à un produit ou un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la sécurité des consommateurs ou des animaux ».

Ce terme recouvre aussi les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre des articles 19 et 20 du règlement (CE) n°178/2002.

Les situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur il y a nécessité, en cas d'alerte, d'une action rapide, concertée et efficiente des acteurs économiques, responsables en première intention de la qualité sanitaire des produits mis sur le marché (actions de retrait/rappel en particulier) mais aussi des pouvoirs publics, en liaison avec l'ensemble des acteurs de l'alerte dont les représentants des consommateurs qui sont un relais d'information important.

La Mission des Urgences Sanitaires (MUS) et les services déconcentrés (DDecPP) sont un maillon essentiel de la gestion des alertes pour la partie qui concerne la DGAl, l'autre partie relevant de la DGCCRF. Ce bilan a été réalisé à partir des informations collectées dans la base de données de la MUS de la DGAl portant sur l'identification d'alertes nationales.

Le bilan de la DGAL intègre les données relatives à son champ de compétences, tel que défini par des accords interministériels, c'est-à-dire les non-conformités concernant :

- des denrées végétales (comme animales) à la production primaire (production agricole) ;
- l'ensemble des denrées d'origine animale ou certains produits en contenant (hors additifs, OGM, composition, étiquetage hors marque sanitaire et DLC, alimentation destinée à des populations particulières, matériaux au contact des enfants, qui relèvent de la compétence de la DGCCRF) ;
- l'alimentation animale pour les aliments pour animaux contenant des produits d'origine animale, aliments présents au niveau de l'élevage, aliments pour animaux de compagnie,

non conformités relatives à la présence de résidus médicamenteux.

Les non conformités portant sur des aliments de l'homme ou des animaux sont détectées :

- soit sur le territoire européen ou dans un pays tiers ;
- soit sur le territoire national.

Dans les deux cas, les produits peuvent être fabriqués en France ou dans d'autres pays.

Les actions vis-à-vis d'un produit peuvent être les suivantes :

- Retrait de produits :

Il s'agit de « toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur » .
Le retrait de produits du marché est une procédure normalement utilisée, parfois en l'absence de risque grave immédiat, au titre du principe de précaution. Il peut également concerner un produit non conforme qui ne présente pas forcément un risque pour le consommateur mais qui est considéré comme ne pouvant être remis au consommateur en l'état (caractère impropre à la consommation).
Le retrait peut concerner des matières premières ou des produits finis. Sa mise en œuvre ne préjuge pas d'un éventuel rappel (voir ci-dessous).

- Rappel de produits :

Il s'agit de « toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur » .
Le rappel a pour objectif de réduire l'exposition au risque des personnes qui détiendraient des produits dangereux et d'alerter les personnes ayant été exposées pour qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains symptômes, par exemple pour en informer leur médecin, afin de faciliter un diagnostic et une mise en œuvre rapide d'un traitement approprié. Ces informations sont transmises par le biais d'affichettes apposées sur les lieux de vente, voire de communiqués de presse locaux, régionaux ou nationaux ou d'une information ciblée des consommateurs (via les sites internet des professionnels par exemple), et à compter du 1er avril 2021 sur le site RappelConso[1] (voir annexes de la note).
En règle générale, le professionnel est responsable de la communication en première intention. Dans certains cas, l'administration peut se substituer au professionnel (lorsque celui-ci est défaillant ou lorsque le rappel concerne plusieurs producteurs dans le cas par exemple de fermetures de zones de pêche). Les pouvoirs publics peuvent aussi souhaiter communiquer en parallèle quand la situation sanitaire le justifie, en particulier quand la santé publique est en jeu, comme par exemple dans un contexte d'identification de cas humains de maladie alimentaire.
Le site RappelConso établit par les lois Pacte et Egalim centralise les rappels et rend les rappels plus transparents pour les consommateurs.
Le rappel comme le retrait sont de la responsabilité première de l'exploitant. L'administration exerce un contrôle de second niveau des alertes.

Par ailleurs, la gestion des alertes ne s'arrête pas à l'identification d'un lot contaminé et à son retrait-rappel : chaque alerte doit faire l'objet de vérifications plus larges, et si besoin d'une enquête de terrain, pour comprendre et expliquer l'origine du danger. Ces vérifications plus larges poursuivent deux objectifs :

- s'assurer que d'autres lots, produits dans des conditions analogues à celles appliquées au lot non-conforme, donc soumis à des facteurs de contamination identiques (ou l'objet de contaminations croisées), ne peuvent pas atteindre le consommateur (appréciation de l'extension de la problématique) ;
- éliminer les causes profondes de la non-conformité, ce qui est souvent un travail d'investigation poussé, qui remonte au site de production ou à l'élevage et la culture. Cela impose,

[1] https://rappel.conso.gouv.fr/

au-delà du retrait et du rappel, un contrôle du site de détection de la non-conformité mais aussi du site de production à des fins de vérification des autocontrôles, de la maîtrise des procédés dont les nettoyages et désinfection (vérification du PMS notamment) et *in fine* une vérification du retour à une situation de production sûre.

L'ensemble de ces concepts et des obligations qui incombent aux opérateurs dans le cadre de la gestion des alertes sont rappelés dans le Guide de gestion des alertes auquel il est donc utile de se référer pour davantage de précisions.

2. Précautions sur l'interprétation du bilan et clef de lecture des données

Ce bilan ne constitue pas un inventaire exhaustif de toutes les non-conformités détectées sur le territoire national par les opérateurs ou par les DDecPP, mais seulement de celles qui ont été notifiées au niveau central, car elles concernent exclusivement :

- des produits mis sur le marché ;
- des produits distribués en dehors de leur département de production et/ou ayant fait l'objet d'un rappel auprès du consommateur (quel que soit le périmètre de distribution).

Ces données ne permettent ni de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des produits mis sur le marché en France, ni d'effectuer des comparaisons avec celles d'autres pays ou avec celles du RASFF (rapid alert system for feed and food).

En effet, il s'agit de chiffres bruts qui ne tiennent notamment pas compte :

- du volume et des types de production ;
- du nombre d'autocontrôles effectués par les professionnels dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire ou du nombre de contrôles effectués par les services de contrôle ;
- de l'implication des professionnels dans la gestion des alertes ;
- du volume et du type de produits échangés ou exportés ;
- de l'organisation des systèmes de contrôle mis en place dans les Etats membres.

Or, ces paramètres peuvent être très différents d'une filière à l'autre et d'un pays à l'autre.

Le présent bilan présente les grandes tendances sur les alertes enregistrées à la MUS mais n'a pas vocation à être exhaustif et n'est pas un outil de surveillance de la chaîne alimentaire.

Enfin, certains opérateurs sont désireux de connaître à une échelle plus fine que les catégories actuelles reportées (e.g. : « produits à base de viande ») la nature des denrées incriminées ; cela n'est pas toujours possible en l'état actuel des données saisies.

Des détails et explications plus complets figurent dans les annexes :

- Annexe 1 : Eléments globaux de tendance et contexte sur les alertes
- Annexe 2 : Analyse et synthèse des résultats de 2018
- Annexe 3 : Analyse et synthèse des résultats de 2019

Le directeur général de l'alimentation
Bruno FERREIRA

ANNEXES SE REFERANT AUX BILANS DES ALERTES "PRODUITS" 2018 ET 2019 – DGAl.

- PUBLICATION AOUT 2021-

Les éléments décrits dans ces annexes sont basés sur les informations collectées dans la base de données de la MUS/DGAl portant sur les alertes dites nationales notifiées au niveau central ; produits mis sur le marché et produits distribués en dehors de leur département de production et/ou ayant fait l'objet d'un rappel.
Ces bilans n'intègrent que les données relatives au champ de compétences de la DGAl, tel que défini par des accords interministériels.

→ Ces bilans ne constituent donc pas un inventaire exhaustif de toutes les non–conformités détectées sur le territoire national par les opérateurs ou par les DDecPP et ne permettent pas de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des produits mis sur le marché en France, ni d'effectuer des comparaisons avec celles d'autres pays. En effet, il s'agit de chiffres bruts qui ne tiennent notamment pas compte des volumes de productions, du nombre de contrôles autocontrôles ou officiels) ,…. Mais cela présente les grandes tendances sur les alertes enregistrées à la MUS.

Annexe 1 : Eléments globaux de tendance et contexte sur les alertes

ALERTES NATIONALES: STABILISATION EN 2019

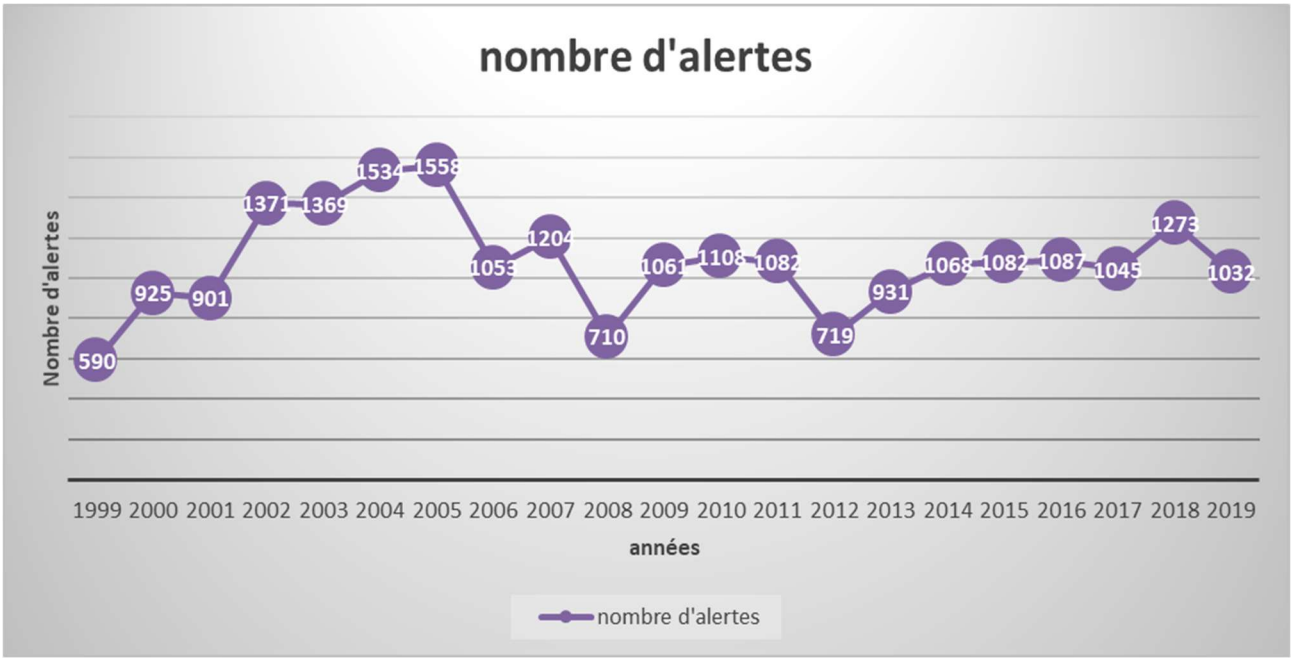


Figure 1: Evolution du nombre d'alertes enregistrées à la MUS, par an, depuis 1999

N.B. : ***dans le reste du texte, lorsque l'on lit alertes « produits » sans plus de précisions, il est fait référence, comme ici, à la figure 1 à la fois aux alertes portant sur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.***

Des éléments contextuels pourraient expliquer les tendances à l'augmentation globale des volumes d'alertes depuis 20 ans :

- L'accroissement régulier des volumes d'autocontrôles au fil des ans. On verra par la suite que le plus gros des alertes vient de la détection de non conformités sur des produits par les autocontrôles des opérateurs ;

- Les contrôles officiels et la prise en compte importante des dangers chimiques par la DGAl. Le bilan des analyses officielles réalisées dans les plans de surveillance et plans de contrôle en 2019 par la DGAl est le suivant : plus de 67 145 prélèvements dont 54 000 pour des contaminants chimiques y compris les résidus de produits phytosanitaires et de médicaments vétérinaires et la montée en puissance chez les opérateurs ;
- Dans une moindre mesure, la mise en jeu de nouvelles techniques analytiques, notamment le séquençage génétique du génome viral ou bactérien, qui aide à déterminer l'origine de certains cas humains de maladies alimentaires et peut donc déclencher des alertes ;

Dans la série historique du nombre d'alertes présentée à la figure 1, on observe initialement la montée en puissance du dispositif de centralisation de la coordination des alertes à la DGAl (1999-2007). Les deux décrochements de 2008 (710) et 2012 (719) correspondent respectivement aux situations suivantes :

- En 2008: arrêt des enregistrements des notifications RASFF[1] ne concernant pas la France (i.e. situations où les produits signalés à la MUS par le RASFF ne sont pas distribués en France ou produits en France) ;
- En 2012: arrêt des enregistrements des notifications émanant du territoire national pour Listeria monocytogenes en cas de dénombrement faible, <100 ufc (unités formant colonie)/g, portant sur des produits manipulés au chez des détaillants. Enregistrements repris en 2013[2] ;
- Egalement en 2012: arrêt des enregistrements des mises sous contrôles renforcés dans les postes de contrôles frontaliers (PCF) décidées suite à des notifications sur le RASFF de contrôles défavorables effectués dans des PCF hors de France (notifications qui concernent des produits qui n'ont aucun impact en France).

Depuis lors, le dispositif se stabilise à un niveau de signalements annuel autour de 1000 à 1200.

Le nombre annuel d'alertes nationales a augmenté de 22% entre 2017 et 2018. Une assez forte augmentation du nombre des alertes portant sur des « produits » (essentiellement sur des denrées alimentaires qui sont le plus gros volume, les alertes sur les aliments pour animaux étant beaucoup moins nombreuses) est donc identifiée en 2018. Il reste complexe d'en déterminer l'origine et, au vu des données de 2019, cela ne constituerait pas une tendance haussière. En 2018, est intervenu le rappel des termes et obligations en matière de notification par les opérateurs, du fait de la publication en 2018 de la loi Egalim dans les suites de l'« affaire Lactalis » dont l'article 50 en particulier rappelle les obligations de notification en cas de risque, et crée aussi les nouvelles obligations d'information liées aux prélèvements dans l'environnement de production (qui ne sont pas des signaux d'alerte mais qui documentent l'état sanitaire d'un atelier et sont, à ce titre, à prendre en considération dans l'inspection). C'est peut-être une explication.

On note d'ailleurs une stabilisation en 2019 voire une légère diminution. Le strict respect de la définition que s'est redonnée la MUS en termes de notion d'alerte (mode opératoire interne), calquée sur la définition du futur Guide de gestion des alertes (GGA)[3], a incité les gestionnaires à ne pas enregistrer certains signaux, qui, s'ils étaient à traiter et peuvent parfois constituer des dossiers importants et consommateurs de temps de travail, n'en sont pas pour autant des alertes « produits ». De plus, l'application par les DDecPP[4] des définitions d'alertes locale et nationale a contribué à éviter la remontée à la MUS de certaines alertes locales (limitée à une distribution départementale), qui sont gérées localement par les services déconcentrés de l'Etat (DDecPP) et ne nécessitent pas de coordination par la MUS.

[1] Rapid alert system for feed and food, système d'alertes rapide créé par le règlement (CE) n°178/2002 pour les échanges rapides d'information entre la Commission européenne et les Etats membres et entre Etats membres dans le cadre des alertes portant sur les aliments de l'homme et les aliments pour animaux.

[2] La reprise visait *in fine* à faciliter le suivi avec les DDecPP de ce type de situations, au cas où, malgré l'incertitude sur le lieu de survenue de la contamination du fait que l'on a affaire à un produit qui a pu se contaminer à la distribution (stand de coupe etc.), on conclurait à un problème à la production, qui la plupart du temps, constitue alors une alerte nationale.

[3] Guide tripartite DGS, DGCCRF et DGAl révisé en 2020-2021 qui récapitule les règles de gestion à l'attention des opérateurs.

[4] Directions départementales en charge de la protection des populations.

PART DES SIGNAUX COLLECTES EN FRANCE PAR RAPPORT A CEUX DU RASFF

L'origine des signaux engendrant des alertes restent en proportion assez constante d'une année à l'autre (voir à cet égard la **figure 2**) **: la part très majoritaire des signaux est détectée en France**.

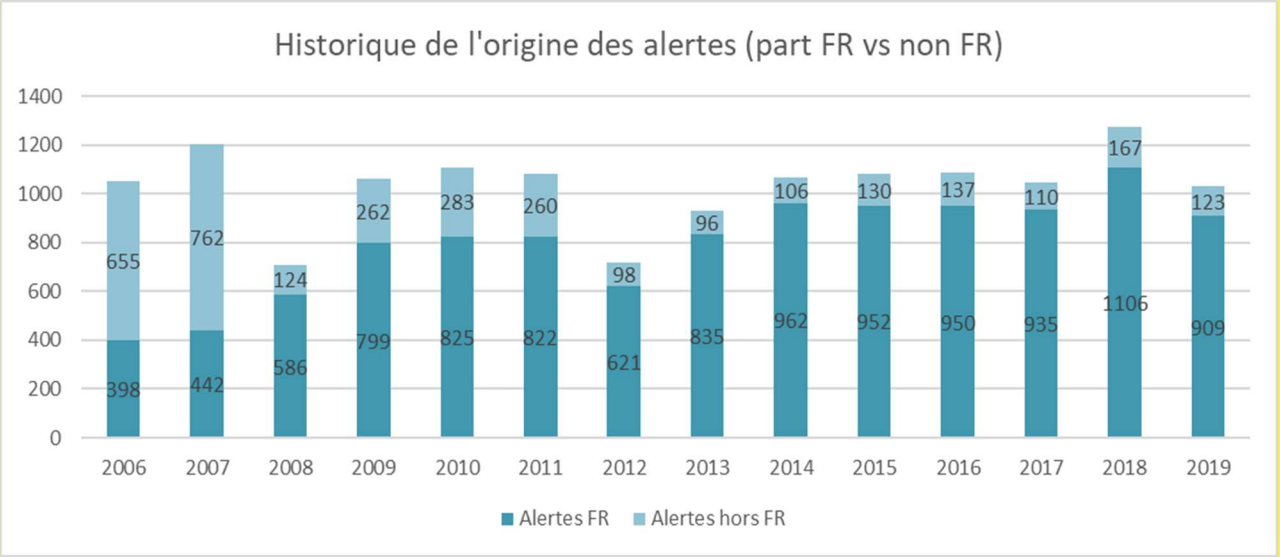


Figure 2: Evolution du nombre d'alertes enregistrées à la MUS depuis 2006 déclenchées en département (alertes FR) ou dans un autre Etat membre ou pays tiers (alertes hors FR)

En effet, quelle que soit l'année de référence, **les alertes gérées en France sont avant tout détectées par des actions menées en France** qu'il s'agisse d'autocontrôles, de contrôles officiels dont les plans de contrôles et les plans de surveillance, de contrôles aux frontières ou enfin d'enquête sur plainte de consommateurs. Les alertes issues du RASFF ne concernent pas obligatoirement des produits issus d'établissements français mais sont adressées par la Commission européenne aux autorités françaises par le RASFF puis prises en compte par la DGAl car le produit a concerné la France d'une manière ou d'une autre, soit que le produit y ait été fabriqué, soit qu'il y ait été distribué et risque donc d'y circuler, ce qui nécessite alors de le retirer du marché sans délai pour la sécurité des consommateurs.

Le RASFF contribue à informer, dans une mesure bien moindre que les contrôles et informations collectées au national, les autorités françaises sur des signaux détectés en Europe ou dans les pays tiers.

SOURCES DE DETECTION DES NON CONFORMITES (NC) A L'ORIGINE D'ALERTES : ROLE ESSENTIEL DES AUTOCONTROLES

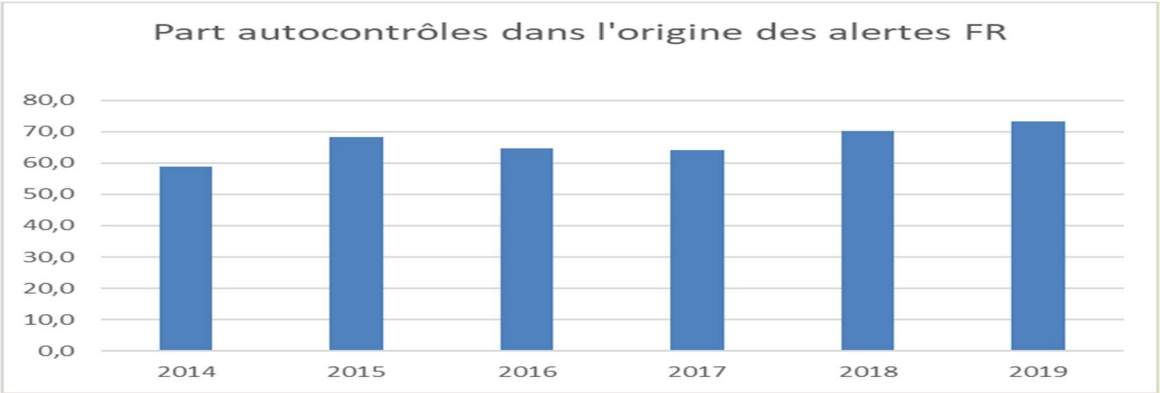


Figure 3 : Pourcentage d'alertes déclenchées en France ayant pour origine un autocontrôle de 2014 à 2019

Les volumes d'alertes déclenchées témoignent à la fois du niveau des contrôles officiels dans un pays donné (éléments disponibles dans les synthèses des PNCOPA faites par la Commission européenne) et de la pression d'autocontrôles des opérateurs, élément variable selon les pays et difficile à apprécier.

La **figure 3** illustre la part prépondérante, en France, des autocontrôles dans l'origine des alertes, historiquement essentiellement basées sur des contrôles officiels qui venaient confirmer les informations des opérateurs et ayant évolué vers un système plus réactif et protecteur basé sur une action dès qu'un risque est identifié (y compris grâce à un autocontrôle) : **la grande majorité des alertes sont déclenchées par les signaux de surveillance collectés par les opérateurs.** Cela revêt un sens en termes de réactivité : si le signal obtenu lors de l'autocontrôle est collecté dans des conditions adaptées et témoigne d'une non-conformité et de la mise sur le marché d'un aliment dangereux, alors l'action de prévention quelle qu'elle soit (retrait, rappel, actions correctives…) est déclenchée sur la base de cet autocontrôle sans nécessité de contre-vérification par des contrôles officiels. De plus, cela correspond au rôle des opérateurs et à leur responsabilité dans la sécurité des produits mis sur le marché tels que fixés par le règlement (CE) n°178/2002. **Ce règlement oblige tout exploitant du secteur alimentaire à agir, et notamment retirer et/ou rappeler un produit, dès lors qu'il a connaissance de la mise sur le marché, lors de la durée de vie du produit, d'un aliment pour l'homme ou les animaux dangereux ou impropre à la consommation.**

La **figure 4** permet d'identifier sur la série temporelle depuis 2014, la part des autres sources de signalements dans les alertes en France, par ordre d'importance, pour les principales situations de détection :

- Détection par les autocontrôles « produits » ;
- Détection par les PSPC et autres contrôles officiels ;
- Alertes déclenchées suite à des enquêtes autour des cas humains de maladies alimentaires ;

Les plans de contrôle et de surveillance du MAA (PSPC) permettent donc aussi, dans une moindre mesure par rapport au volume des autocontrôles, d'identifier des NC qui déclenchent des alertes. Pour plus de précisions, il convient de se reporter aux bilans de ces plans proprement dits.

Une vigilance toute particulière est de mise dans les services déconcentrés qui les mettent en œuvre (DDecPP), quant à la qualité des prélèvements officiels (respect de l'échantillonnage, conservation, etc.) et à la fiabilité des résultats. On notera par ailleurs qu'un plan de contrôle augmente la probabilité de détecter une non-conformité puisqu'il est dit ciblé (le préleveur recherche une contamination en axant son prélèvement en fonction de facteurs de risque objectivables) alors qu'un plan de surveillance vise à collecter une information représentative d'un niveau de contamination.

La **figure 5** vient préciser, au sein des autocontrôles qui sont comme on l'a vu les plus forts pourvoyeurs d'alertes en nombre en France, où ces autocontrôles donnant lieu à des alertes étaient localisés. On note que les détaillants arrivent en tête du nombre d'alertes suivis de près par les producteurs et que ces deux sites d'autocontrôles regroupent la très grande majorité des autocontrôles conduisant à des alertes en France. Sur 716 alertes déclenchées en France sur la base d'autocontrôles, en 2019, 313 sont identifiées à la distribution (hors grossistes, environ 30 alertes) et 289 à la production. On peut noter une situation spécifique à la production qui est le cas des affineurs dans la filière des fromages qui regroupent à eux-seuls une bonne part des alertes.

Ces chiffres témoignent bien avant tout de la pression de contrôle des filières et pas de problèmes propres à telle ou telle filière.

Comme en 2018 - et ce depuis 2014, **la part des autocontrôles à la production dans la détection des alertes en France s'accroît par rapport à celle des autocontrôles chez les détaillants** (au stade de la remise directe au consommateur), voir la figure 6. Cela témoigne probablement davantage d'un accroissement progressif des autocontrôles à la production plutôt que d'une diminution de leur nombre à la distribution, même si le dénominateur (ie le nombre total d'AC dans l'un et l'autre secteur) n'est pas connu et est difficile à apprécier.

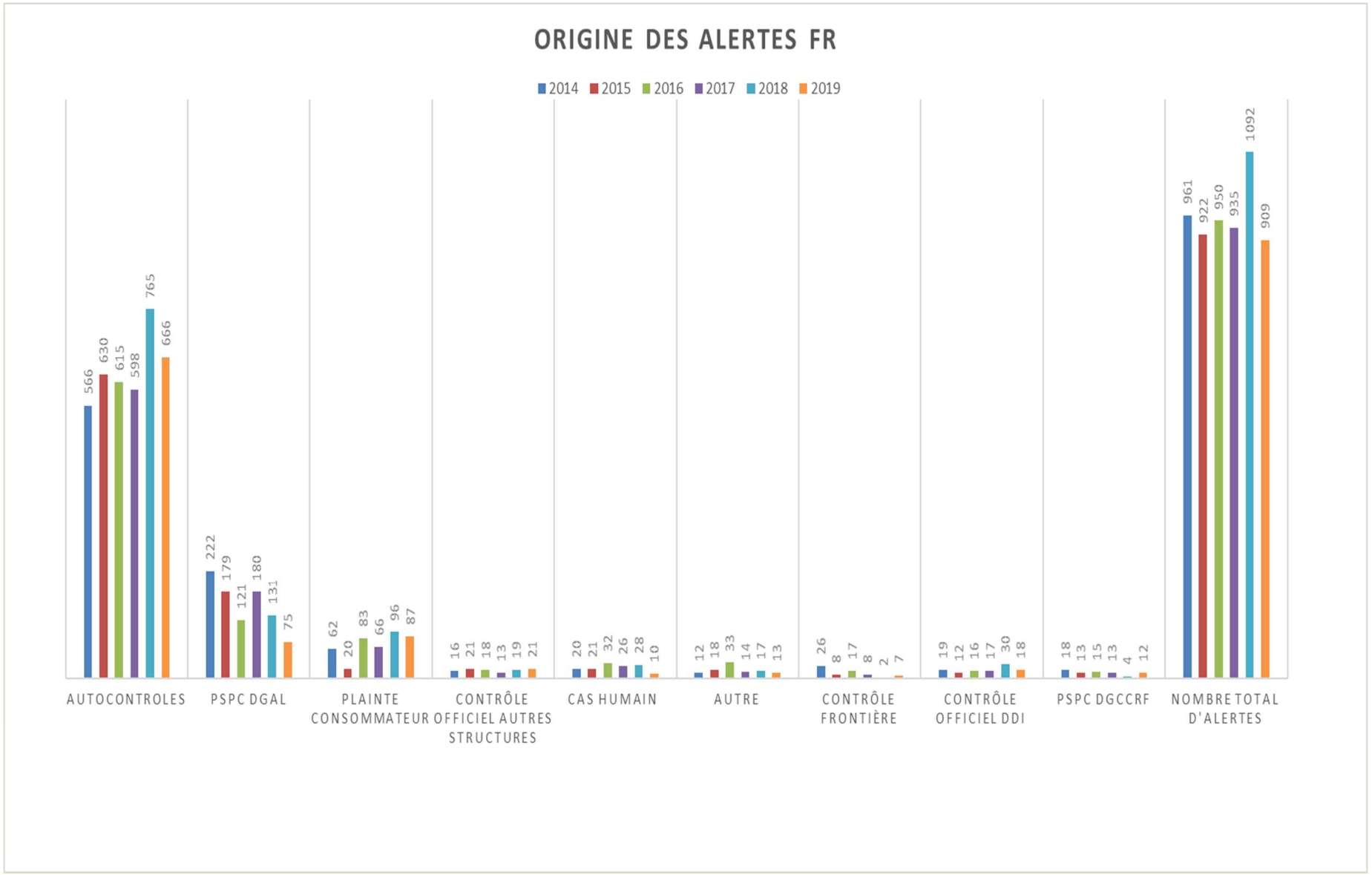
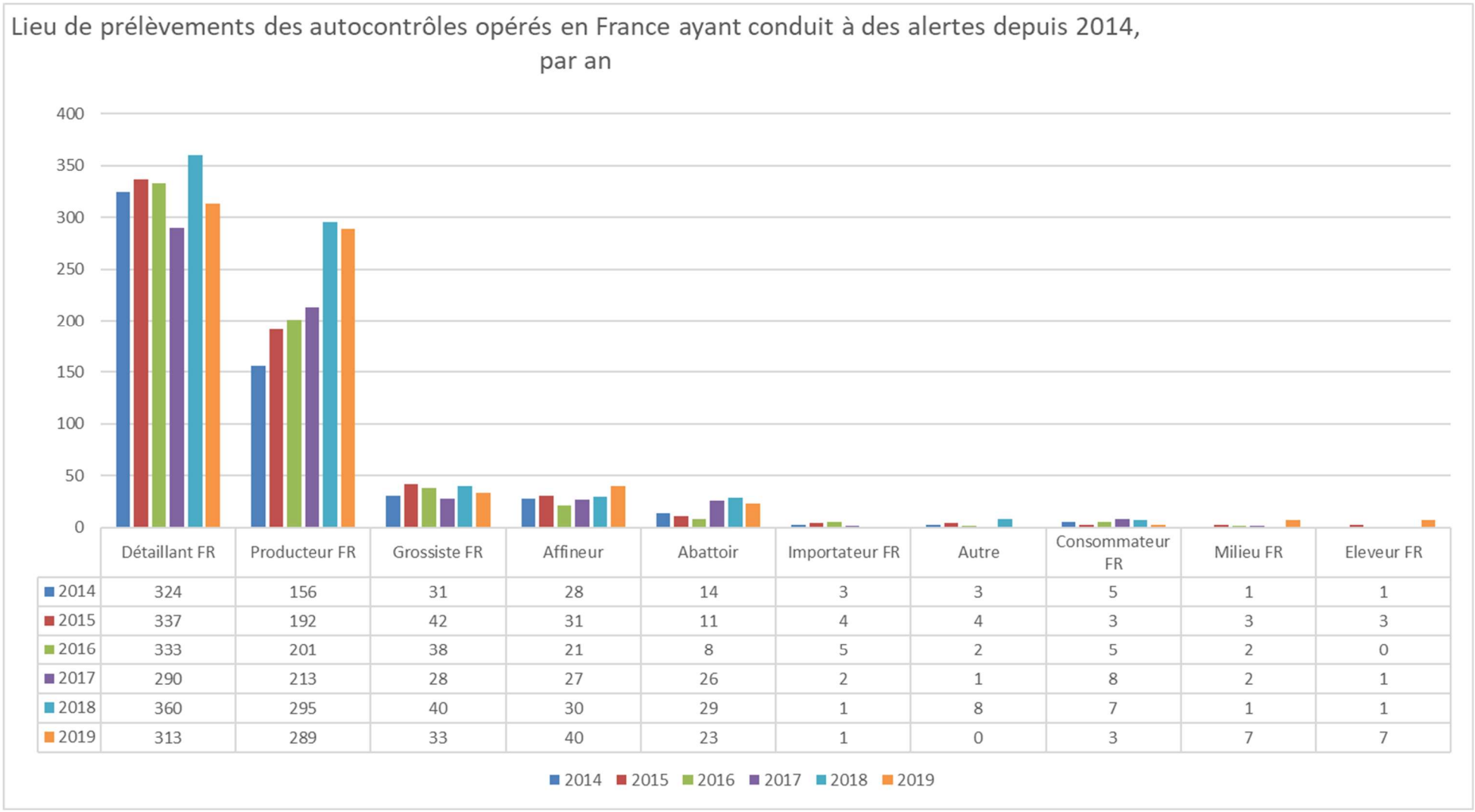


Figure 4: Evolution du contexte des alertes déclenchées en département depuis 2014



	Détaillant FR	Producteur FR	Grossiste FR	Affineur	Abattoir	Importateur FR	Autre	Consommateur FR	Milieu FR	Eleveur FR
2014	324	156	31	28	14	3	3	5	1	1
2015	337	192	42	31	11	4	4	3	3	3
2016	333	201	38	21	8	5	2	5	2	0
2017	290	213	28	27	26	2	1	8	2	1
2018	360	295	40	30	29	1	8	7	1	1
2019	313	289	33	40	23	1	0	3	7	7

Figure 5: Lieu de prélèvement des autocontrôles à l'origine des alertes déclenchées en département en 2019 (N=716)

NATURE DES ALIMENTS SUR LESQUELS PORTENT LES ALERTES

Liste des produits recensés dans la base de données de la MUS :

Fromage au lait microfiltré

Fromage au lait pasteurisé

Fromage au lait thermisé

Lait

Autres produits laitiers

Coquillages

Œufs

Ovoproduits

Plats préparés

Produits de la ruche

Produits de la pêche

Préparation de viande (PV)

Produits à base de viande (PABV)

Viandes hachées (VH)

Viandes fraîches

Gibier

Végétaux

Matières premières pour aliments pour animaux

Aliments pour animaux familiers

La MUS enregistre et traite, en partenariat avec les DDecPP qui lui centralisent les alertes à caractère national, des alertes qui sont dans son **champ de compétences, c'est-à-dire essentiellement liées à des denrées animales et d'origine animale (DAOA) ; la MUS est aussi compétente pour les végétaux, au stade de la « production primaire » uniquement (production agricole), telle que définie dans le règlement (CE) n°852/2004.** Les alertes portant sur des denrées végétales sont donc traitées essentiellement par l'UA (unité d'alerte) de la DGCCRF (direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), avec les DDecPP.

Les deux équipes de l'UA et de la MUS échangent de façon étroite et quasi quotidienne : les alertes végétales ou des alertes (cas humains de maladie suspecte d'être alimentaire) d'origine initialement indéterminée, qui peuvent au cours de l'enquête s'avérer d'origine végétale peuvent être ré-aiguillées de l'UA vers la MUS et vice-versa. Par exemple, une enquête sur un cas humain de botulisme peut donner lieu à une suspicion d'implication d'une DAOA (jambon etc.) et *in fine* l'aliment contaminé peut se révéler être une soupe aux légumes. L'UA prend alors la main mais la DGAl a pu enregistrer l'alerte à l'origine. Le tableau de la figure 7 fait un focus sur cet aspect en synthétisant à titre d'illustration les alertes végétales enregistrées en 2019.
Il convient de noter que la prédominance, dans les bilans annuels de la DGAl, des alertes portant sur des DAOA (par opposition à des alertes sur des DVOV) tient donc à la répartition des missions entre la DGAl et la DGCCRF.

La **figure 6** rend compte de la répartition des alertes par grande catégories alimentaires. On note que cette répartition demeure relativement invariante au fil des années.

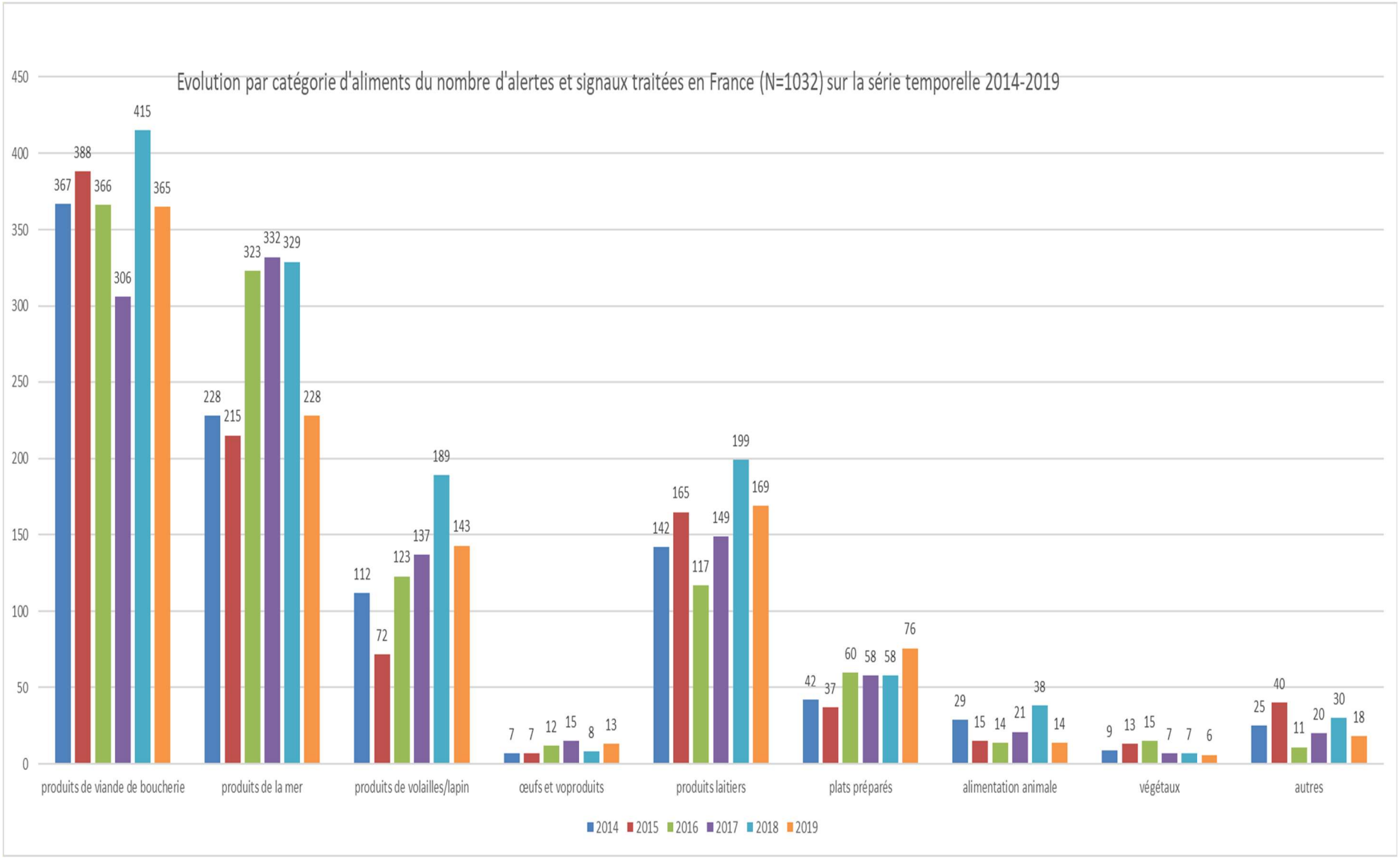


Figure 6: Evolution de la répartition des alertes nationales pour les différentes catégories de produits depuis 2014

Notifiant à la MUS	Nature du signal	Type de denrée	Lieu de détection de la NC	Source de la NC	**Aliment**	Danger suspecté	Fabricant
UA	ALERTE	AH	Consommateur FR	Plainte consommateur	**HARICOTS VERTS**	Datura	Ets FR
UA	ALERTE	AH	Grossiste FR	Autocontrôle	**LENTILLES VERTES AB BIO**	Pesticide	Ets FR
UA	ALERTE	AH	Milieu FR	Autocontrôle	**POMMES DE TERRE**	Pesticide	Ets FR
84	ALERTE	AH	Production FR	Autocontrôle	**MELON**	Pesticide	Ets FR
14	ALERTE	AA	Détaillant FR	Autocontrôle	**TOURTEAU D'EXTRACTION DE SOJA STANDARD 48% PROFAT**	Salmonella	Ets FR
UA	ALERTE	AH	Détaillant FR	Autocontrôle	**SALADE BATAVIA**	Pesticide	Ets FR
60	INFORMATION	AH	Détaillant FR	Plainte consommateur	**BARQUETTE DE TOMATE**	Organo-leptique	Ets FR

AH : aliments pour l'homme ; AA : aliments pour animaux

Figure 7 : Tableau récapitulatif des alertes végétales traitées à la DGAl en 2019

N.B. : il s'agit bien d'alertes alimentaires ou portant sur des aliments pour animaux. La DGAl traite par ailleurs d'autres alertes dans le domaine végétal portant sur des organismes nuisibles aux végétaux, dans un but de protection des cultures et productions au sens large (alimentaires ou ornementales ; patrimoniale ; privées comme publiques). On peut citer l'exemple de la lutte contre la bactérie *Xylella*. **Ce sujet n'est pas l'objet de la présente note** mais représente une activité importante de la DGAl en termes de gestion des alertes.

Annexe 2- Analyse et synthèse des résultats de 2018

Ces résultats complètent les résultats donnés dans l'annexe précédente dont certains portent sur 2018 (dans les séries temporelles).

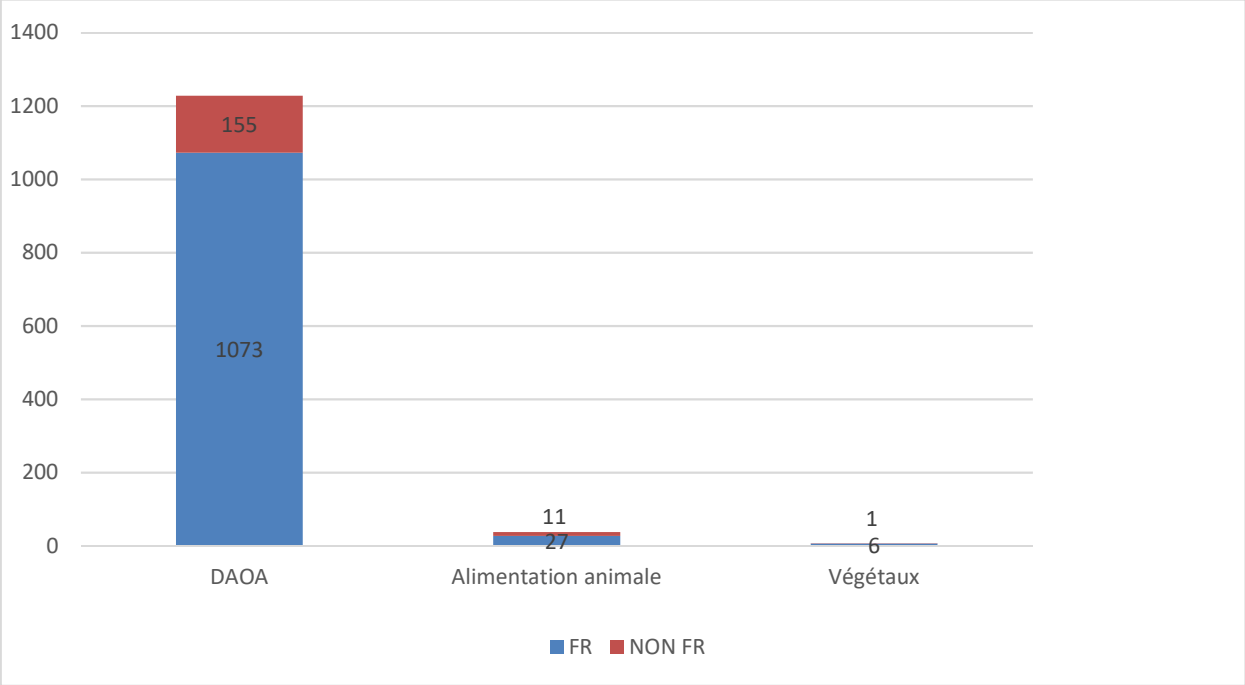


Figure 8: Répartition des alertes par domaine en 2018 (FR = alertes déclenchées en France / Non FR = alertes déclenchées par d'autres pays/états membres). DAOA = denrées alimentaires d'origine animale (N=1273)

Les alertes déclenchées en France ont augmenté de 18% et les alertes déclenchées hors de France ont augmenté de 57%, entre 2017 et 2018. La figure 8 illustre la prédominance des alertes sur les denrées (DAOA[5]) par rapport à celles sur les aliments pour animaux.

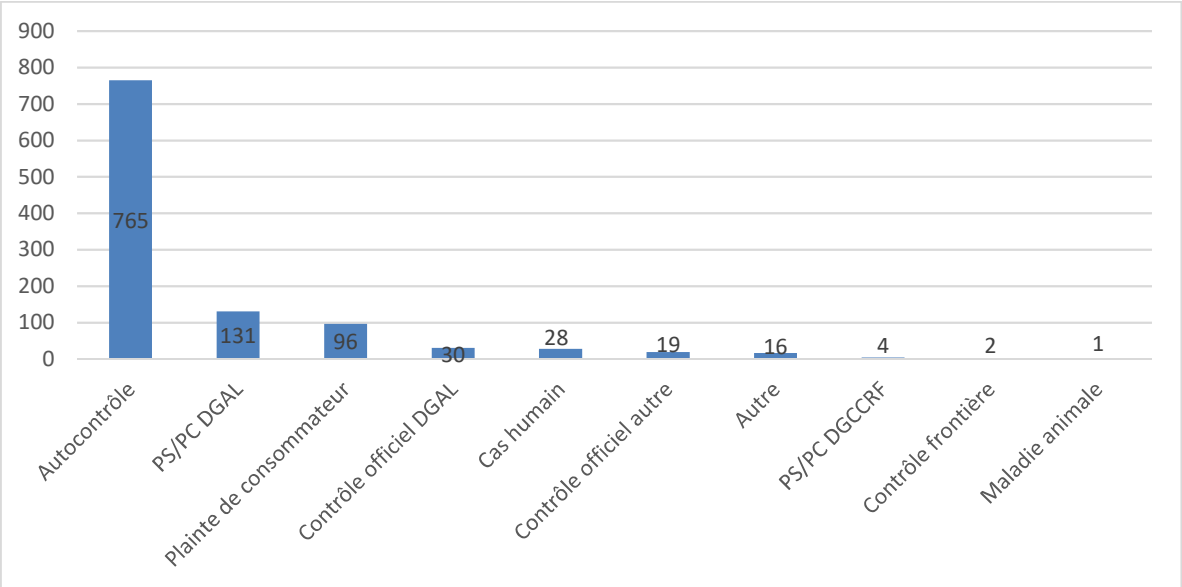


Figure 9: Contexte des alertes déclenchées en département en 2018 (N=1092)

[5] **DAOA : denrée(s) animale(s) et d'origine animale. Ex. : viande, œufs, pâté de foie, rillettes de poisson, etc.**

La majorité des alertes est déclenchée suite à des autocontrôles positifs (70% des alertes surviennent en 2018 à l'issue d'un autocontrôle, voir figure 9) ; en 2017, cette part s'élevait à 64% et est en constante progression comme en témoigne la revue temporelle des séries de données telle que présentée à la figure 4.
Les PSPC[6] de la DGAL sont à l'origine de 12% des alertes, denrées alimentaires et alimentation animale confondues. Pour l'alimentation animale seule, les PSPC sont à l'origine de 59% des alertes (soit 16 alertes issues de PSPC pour 27 alertes déclenchées en France).

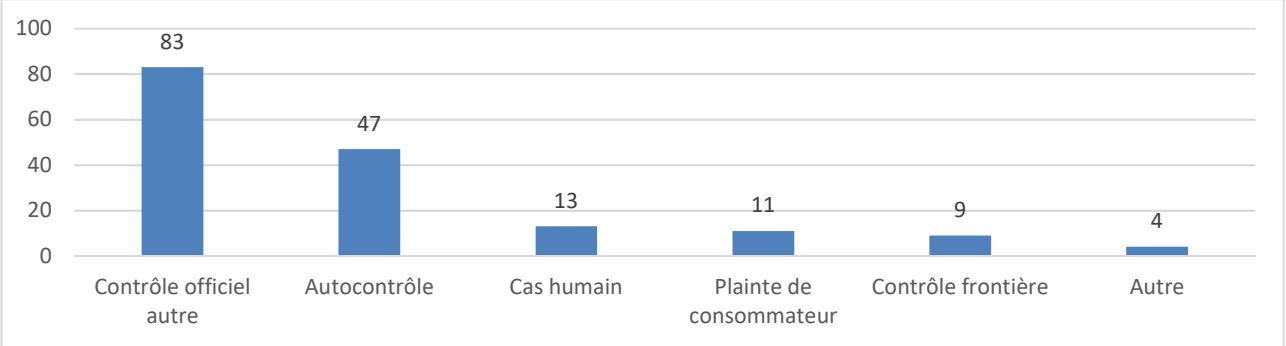


Figure 10: Origine des alertes déclenchées dans d'autres pays/Etats membres en 2018 (N=167)

La **figure 10** explicite pour 2018, à l'identique de la figure 9 qui concerne les observations en France, l'origine des alertes déclenchées hors de France mais comptabilisées dans le bilan de la DGAL car elles ont eu un impact en France. Cet impact peut être lié au fait que le produit identifié comme dangereux ait été produit à l'étranger mais ait pu être mis sur le marché en France ou que ce produit ait été fabriqué en France. Les autorités compétentes en France sont dans ces cas prévenues, en plus des informations directes obligatoires d'alerte à transmettre sans délais entre opérateurs, même de façon transfrontalière, par le réseau dématérialisé européenne d'alertes rapide RASFF. En ce qui concerne les alertes déclenchées en dehors de la France, en 2018, la majorité a fait suite à un prélèvement officiel (50%) ou à un autocontrôle (28%). On notera que dans les autres Etats membres, les autorités compétentes réalisent plus de prélèvements de contrôle officiel qu'en France. On voit à cette occasion que la pression d'autocontrôle et/ou la déclaration de NC (non-conformité) liée à des autocontrôles est hétérogène en Europe.

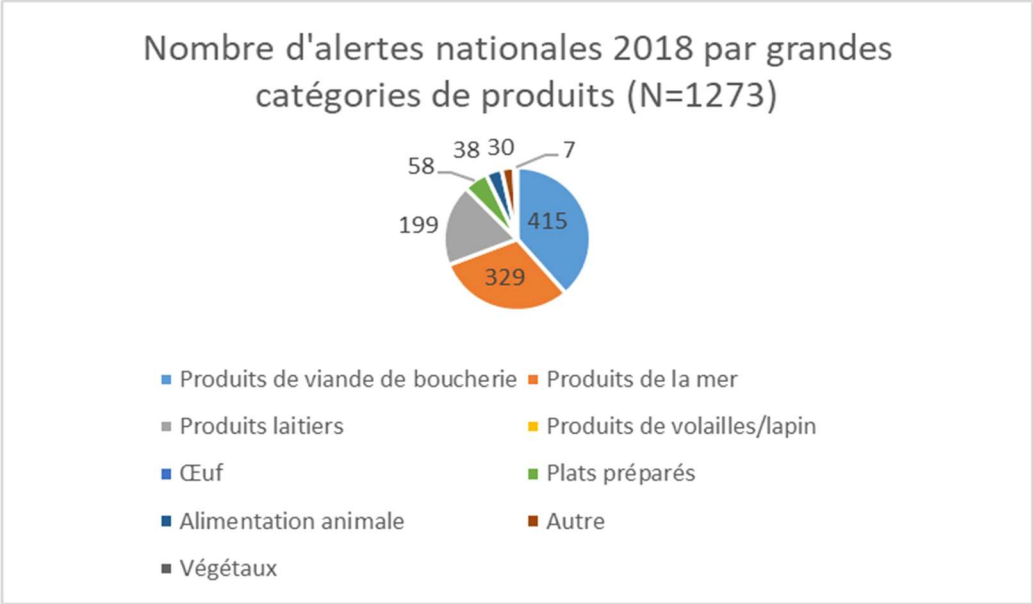


Figure 11: Catégories de produits ayant fait l'objet d'alertes nationales en 2018 (N=1273)

[6] **Plans de contrôle ou plans de surveillance officiels conduits par la DGAl. Pour plus de détails, se reporter au bilan public des PSPC.**

Les enregistrements des alertes réalisés par la DGAl permettent d'avoir un panorama global de la nature des produits visés par les alertes. **La figure 11 illustre de façon macroscopique cet équilibre, assez similaire d'une année à l'autre comme en témoigne aussi la série temporelle qui était présentée à la figure 6** : les produits carnés « viande rouge » (boucherie, charcuterie, quelle que soit l'espèce : bovins, ovins, caprins) représentent la plus grande part des alertes (33%). Viennent ensuite les produits de la mer, c'est-à-dire poissons, coquillages et crustacés (26%) et les produits laitiers (16%).

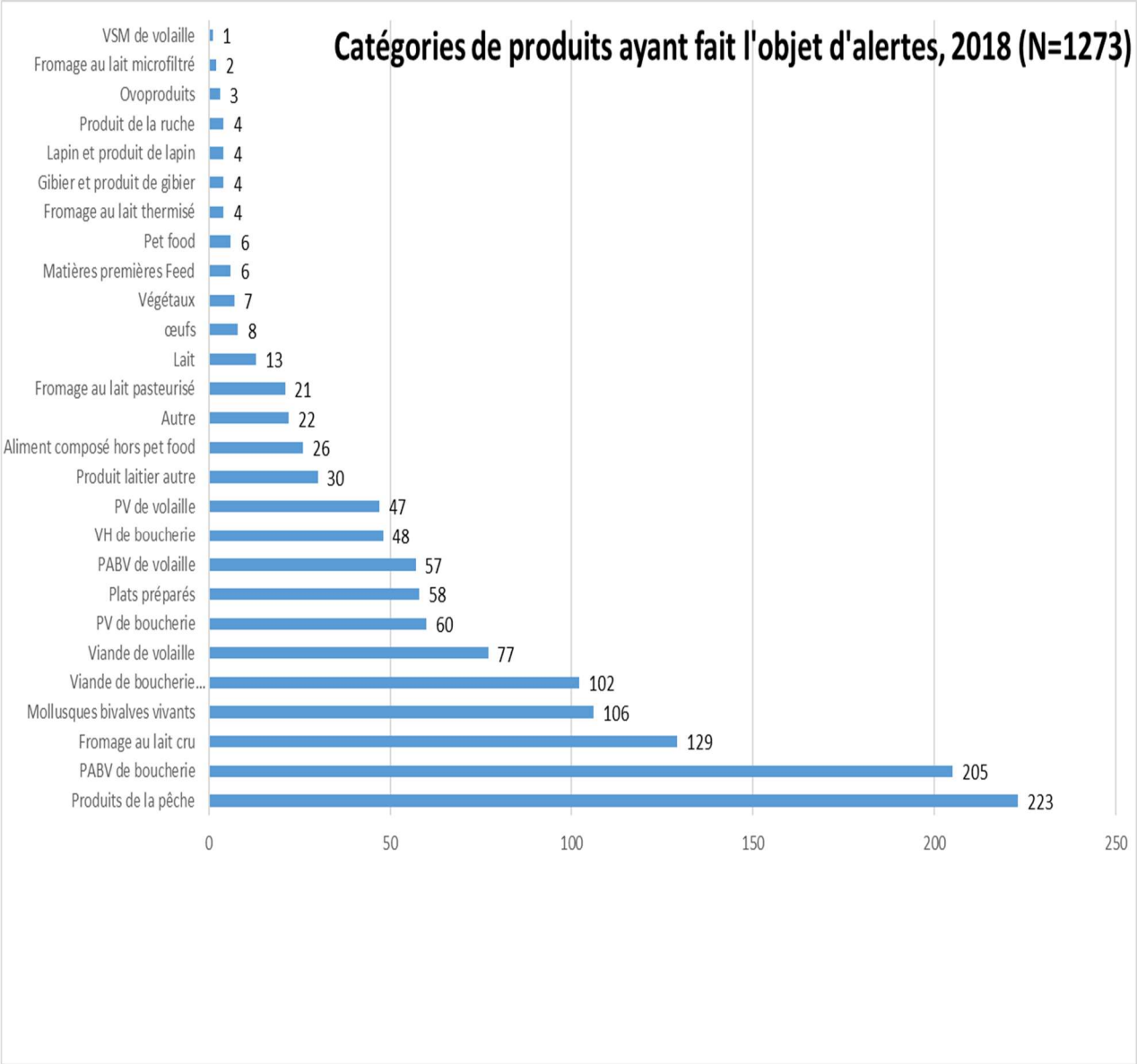


Figure 12: Catégories de produits impliqués dans les alertes enregistrées par la MUS en 2018 (N=1273)

Les **graphiques 12 et 13** montrent de façon plus fine le nombre d'alertes, telles qu'enregistrées à la MUS, par catégorie de produits et par danger.
Certaines catégories regroupent des produits de nature parfois très variée, comme par exemple les produits de la pêche: toutes sortes et présentations de poisson, crustacés ou céphalopode y sont intégrées. Les produits carnés sont regroupés dans des catégories plus précises : produits à base de viande (PABV) de boucherie, préparation de viande (PV) de boucherie etc. Cette catégorisation tient essentiellement au respect des catégories définies dans la réglementation qui correspondent aussi aux grandes catégories auxquelles s'appliquent tel ou tel critère de sécurité (teneur maximale en un contaminant chimique, critère microbiologique etc.).

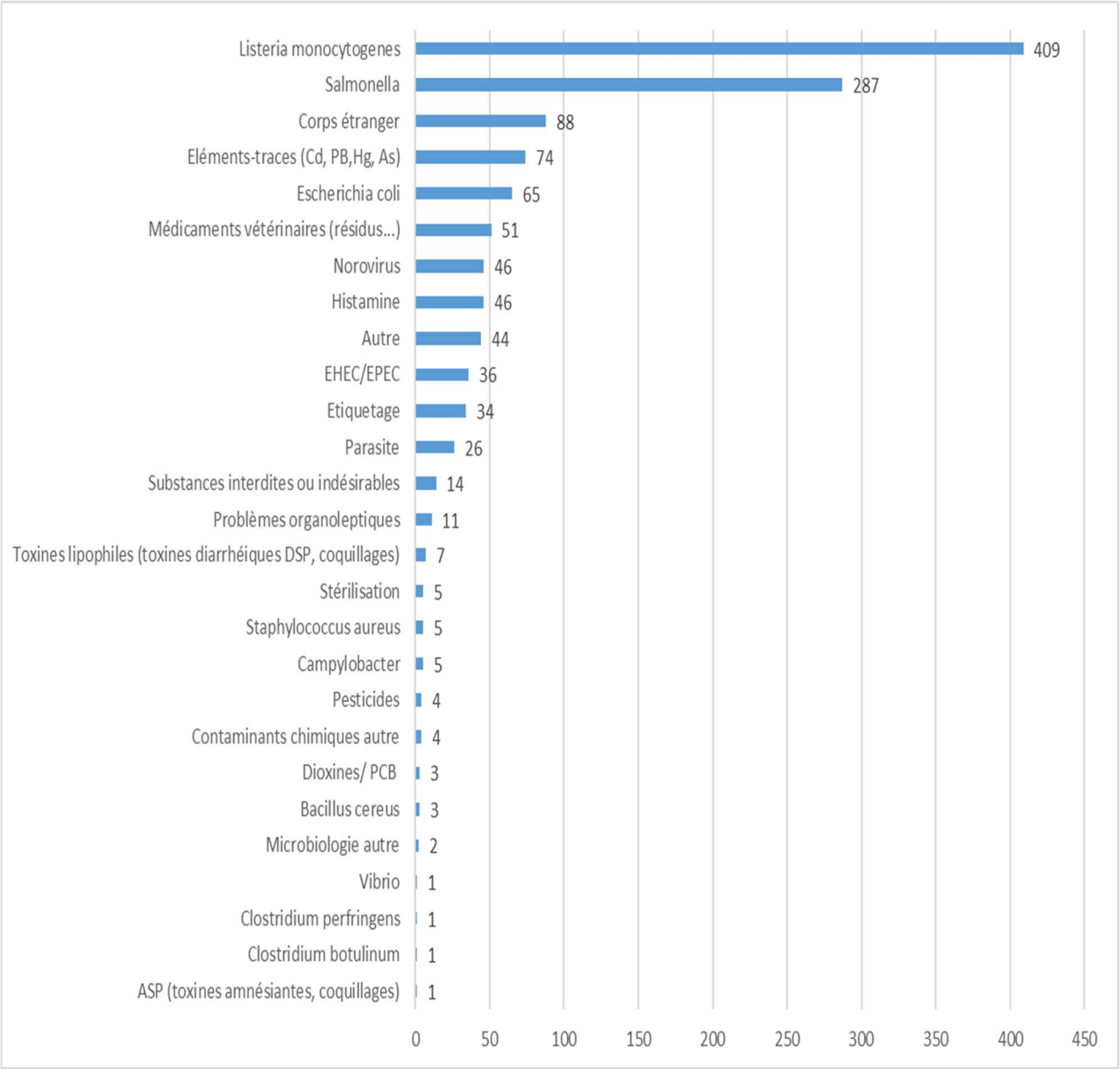


Figure 13: Contaminants impliqués dans les alertes enregistrées par la MUS en 2018 (N=1273)

La **figure 13** résume les dangers les plus usuellement identifiés dans les alertes et dont la présence à des niveaux « dangereux » (au sens du règlement (CE) n° 178/2002, c'est-à-dire induisant un risque) ou supérieurs aux critères de sécurité de la réglementation quand ils sont fixés.

Listeria monocytogenes **constitue le danger le plus fréquent (32% des alertes), suivi par** ***Salmonella*** **(23% des alertes). Il va sans rappeler comme l'indiquait le préambule du présent bilan que l'on « ne trouve que ce que l'on cherche » et que cette omniprésence témoigne moins d'un problème massif de contamination que d'une pression d'autocontrôle pour ces dangers.**

RETRAITS/ RAPPELS

En 2018, 348 rappels ont été effectués sur des denrées alimentaires, ce qui correspond à 27% des alertes. Certains rappels sont mis en place alors qu'aucun retrait n'est possible : c'est le cas lorsque la DLC (date limite de consommation : jusqu'à ce jour fixé sur l'emballage la denrée est consommable ; au-delà elle est impropre à la consommation) de la denrée est dépassée au moment de l'identification de la non-conformité.
Les notions de retrait et rappels sont explicitées dans le préambule de ce bilan. Voir aussi à ce sujet le Guide de gestion des alertes qui sera publié en 2021.

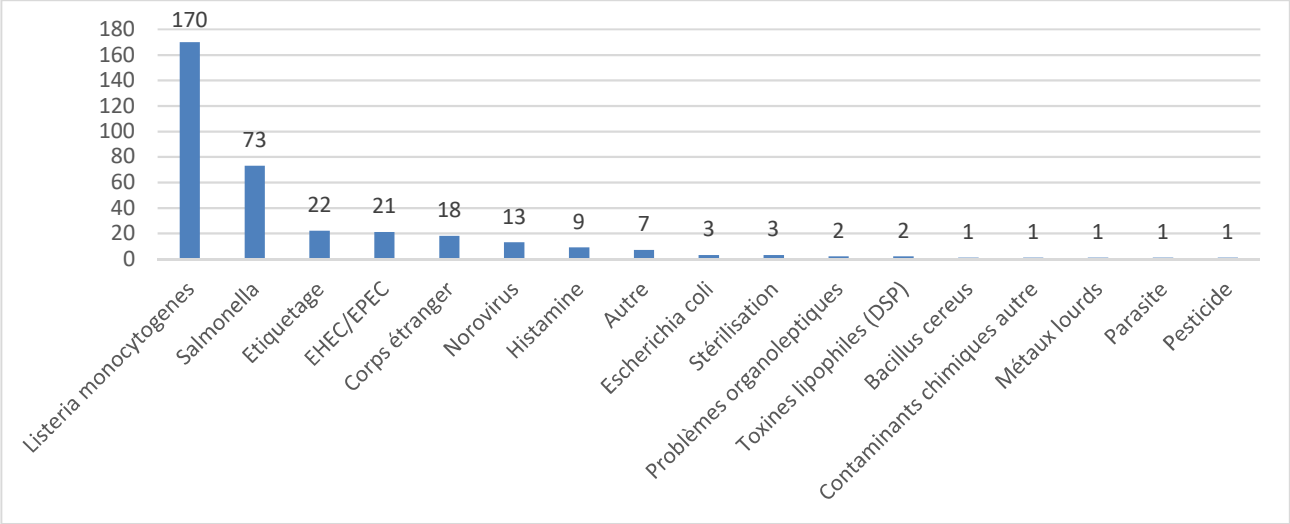


Figure 14: Nombre d'alertes ayant entraîné des rappels de produits en 2018, par contaminant (N=348)

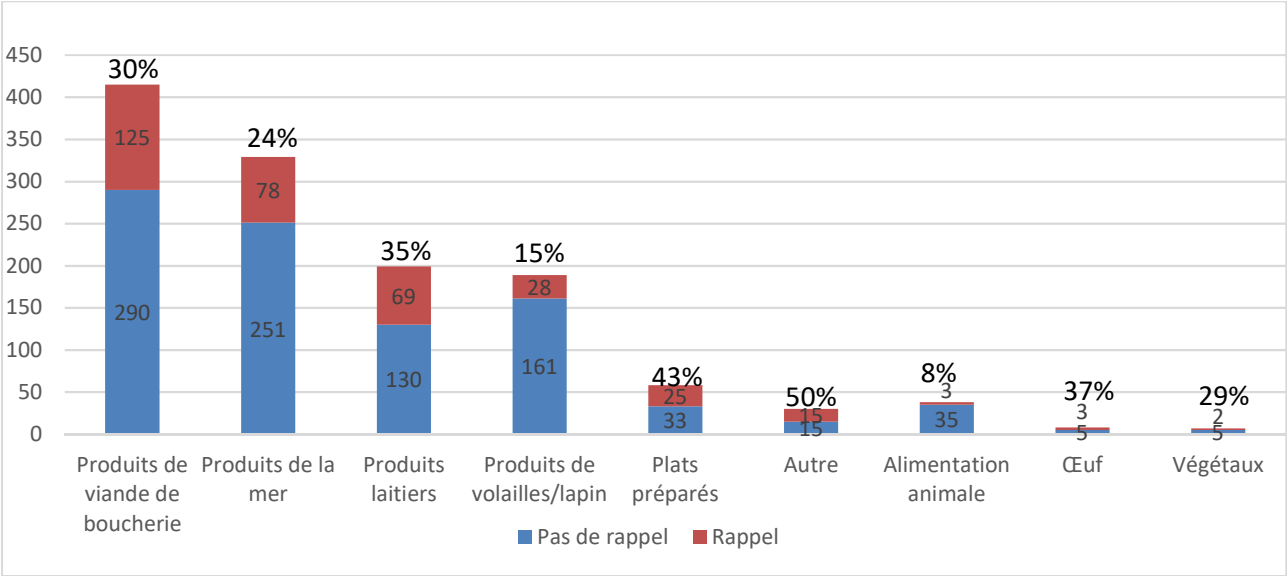


Figure 15: Part des alertes ayant nécessité un rappel en fonction du type de produit en 2018 (N=1273)

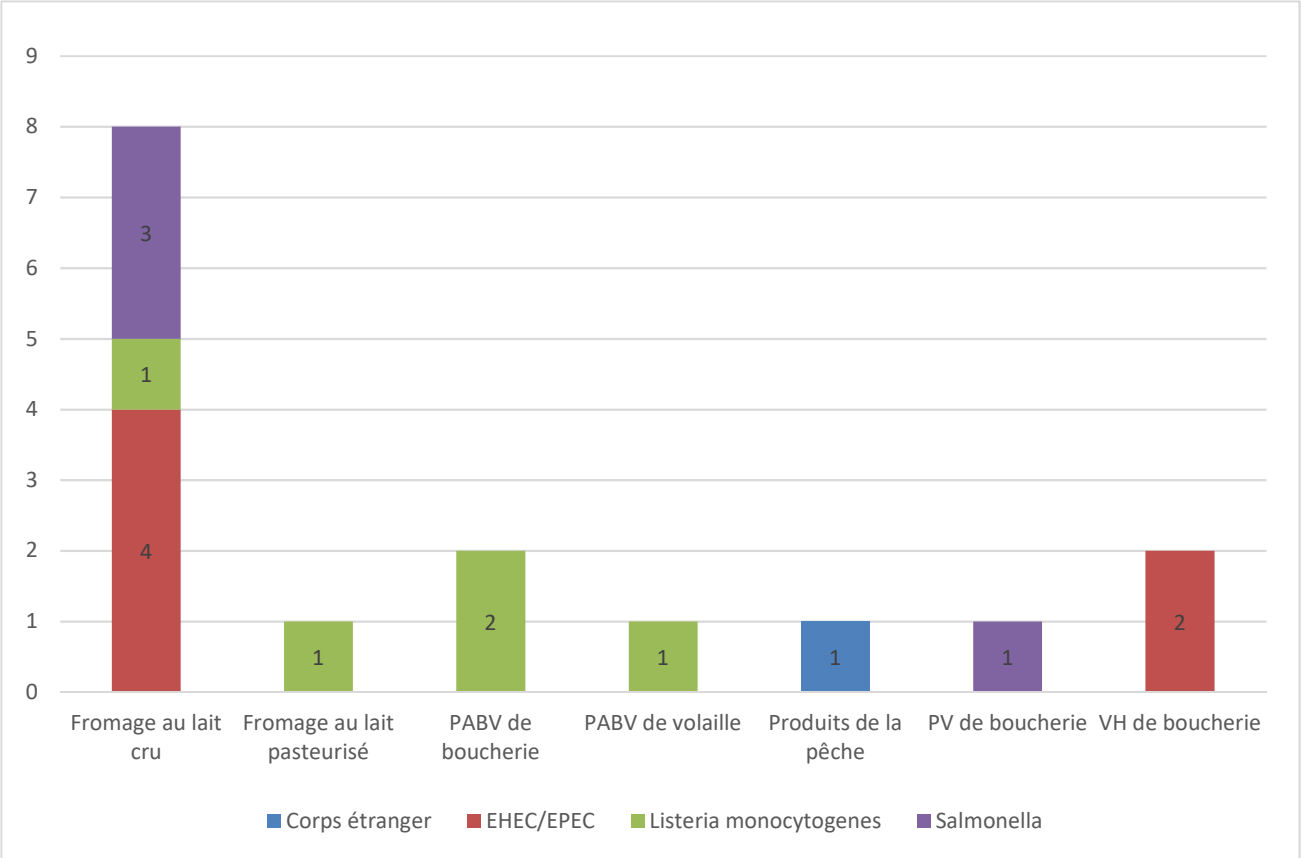


Figure 16: Types d'alertes à l'origine d'un communiqué de presse en 2018 (N=16)

Des communiqués de presse ont été publiés pour 16 alertes, soit pour 1,2% des alertes avec rappel. L'administration a pris en charge la publication du communiqué de presse dans 6 cas.
Les rappels concernent principalement des produits contaminés par des bactéries : 268 rappels sur 348 concernaient ce danger en 2018. Parmi les alertes liées à des bactéries (754), 36% ont nécessité un rappel.
Les rappels concernent principalement les viandes "rouges", ce qui inclut ici les produits de charcuterie et autres produits à base de viande et préparations de viandes.

Enfin, en 2018 sur les 167 alertes déclenchées sur le RASFF, 20 ont entraîné des mesures de retrait et/ou rappel.

PRODUITS CARNES

On regroupe dans les produits carnés les viandes de boucherie (bœuf, porc...), les viandes de volailles et lagomorphes, la viande de gibier, ainsi que les produits à base de viande (PABV), les préparations de viande (PV) et les viandes séparées mécaniquement (VSM). Au total, 48% des alertes déclenchées en 2018 concernaient des produits carnés (soit 605 alertes).

Parmi ces alertes, la part la plus importante concerne les produits à base de viande rouge (35%).

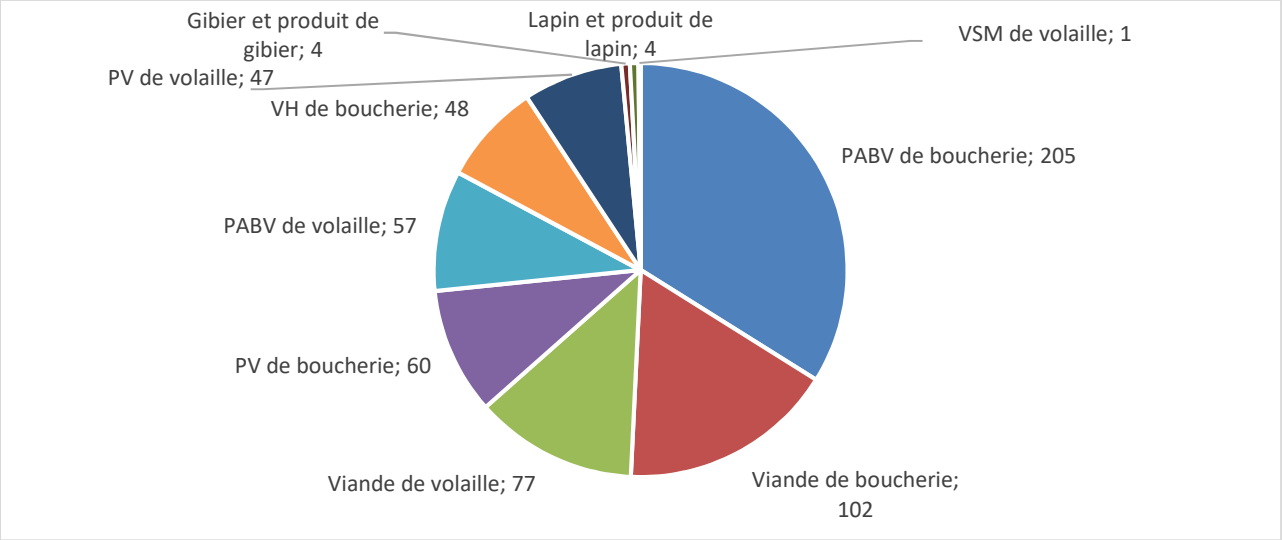


Figure 17: Répartition des alertes produits carnés 2018 en fonction de la catégorie de produit (N=605)

Les problématiques les plus fréquentes sont des contaminations bactériennes: 236 alertes dues à *Salmonella* (soit une augmentation de 47%), 205 alertes dues à *Listeria* (171 en 2017 soit une augmentation de 20%).

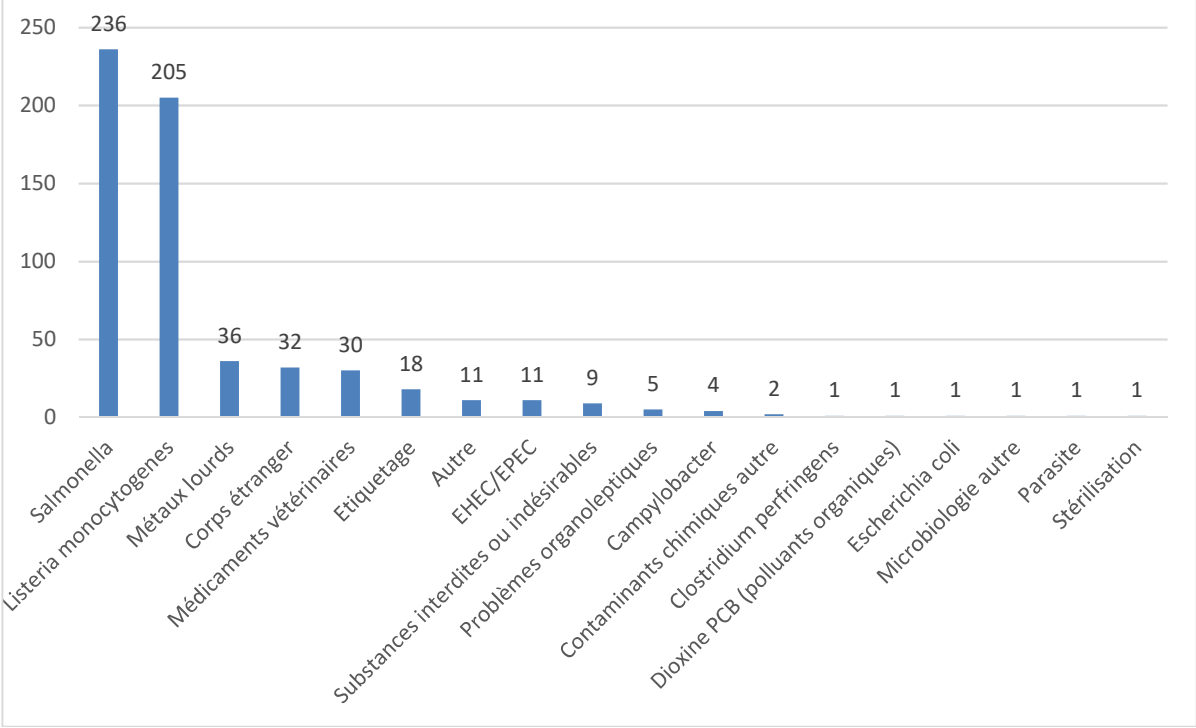


Figure 18: Problématiques à l'origine des alertes sur produits carnés en 2018 (N=605)

Comme le montre la **figure 18**, la majorité des alertes concerne la présence de *Listeria monocytogenes* de dénombrement inférieur à 10 UFC (unité formant colonie)/g dans les produits à base de viande (103 alertes, « 1 » sur le graphique). Les autres couples matrice/pathogène les plus fréquents sont *Salmonella* Typhimurium dans des viandes de volaille (« 2 » sur le graphique), les salmonelles dans les PV de boucherie (« 3 » sur le graphique) et cette année les métaux lourds dans les viandes de boucherie (« 4 » sur le graphique). Les alertes dues aux EHEC concernent la viande hachée de boucherie (7 alertes) et la viande de boucherie (4 alertes).

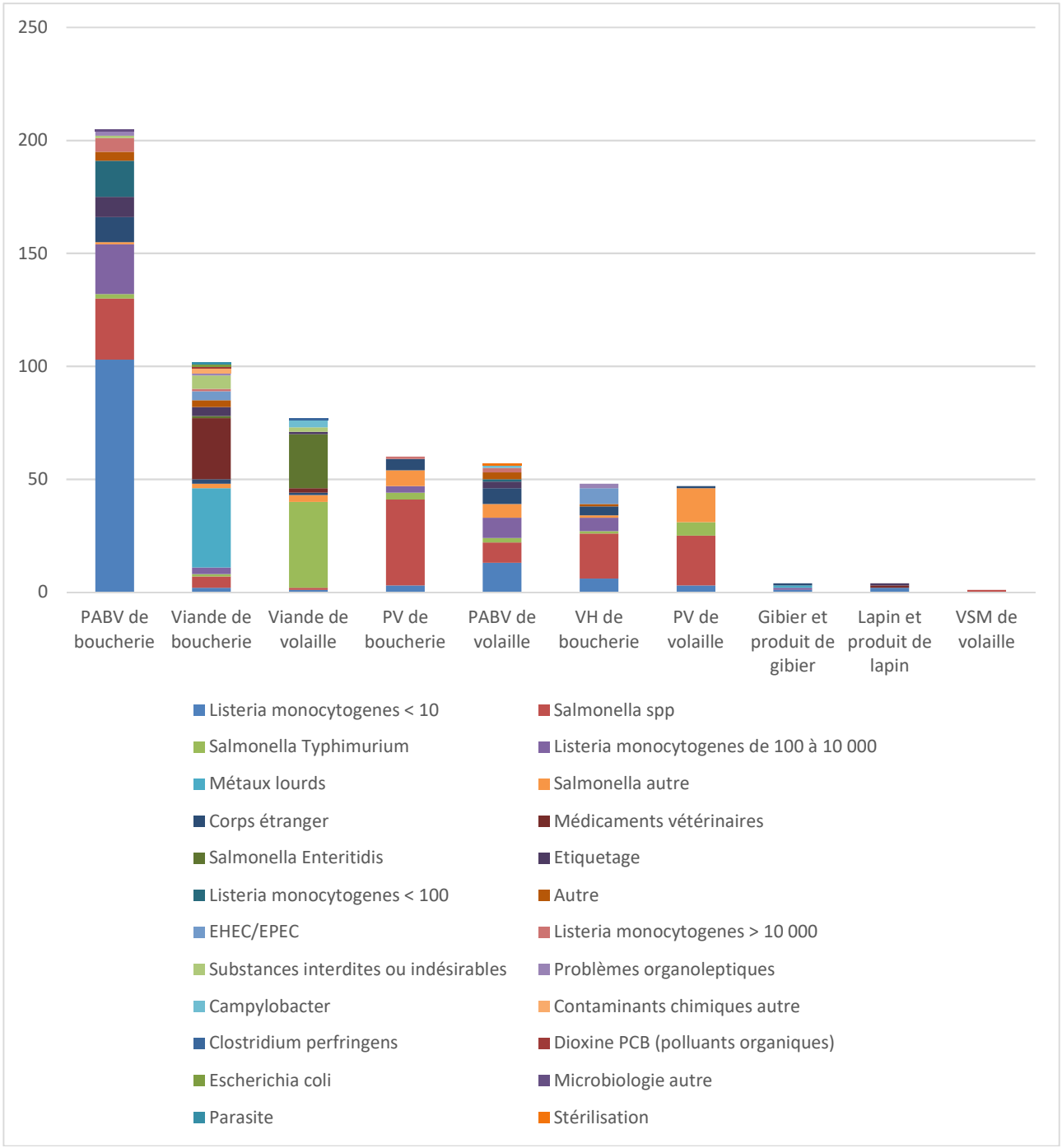


Figure 19: Répartition des dangers en fonction des catégories de produits en 2018 (N=605)

PRODUITS LAITIERS

En 2018, 129 alertes sur produits laitiers ont été enregistrées à la MUS. La grande majorité de ces alertes concerne des fromages au lait cru (129 alertes, soit 65%).

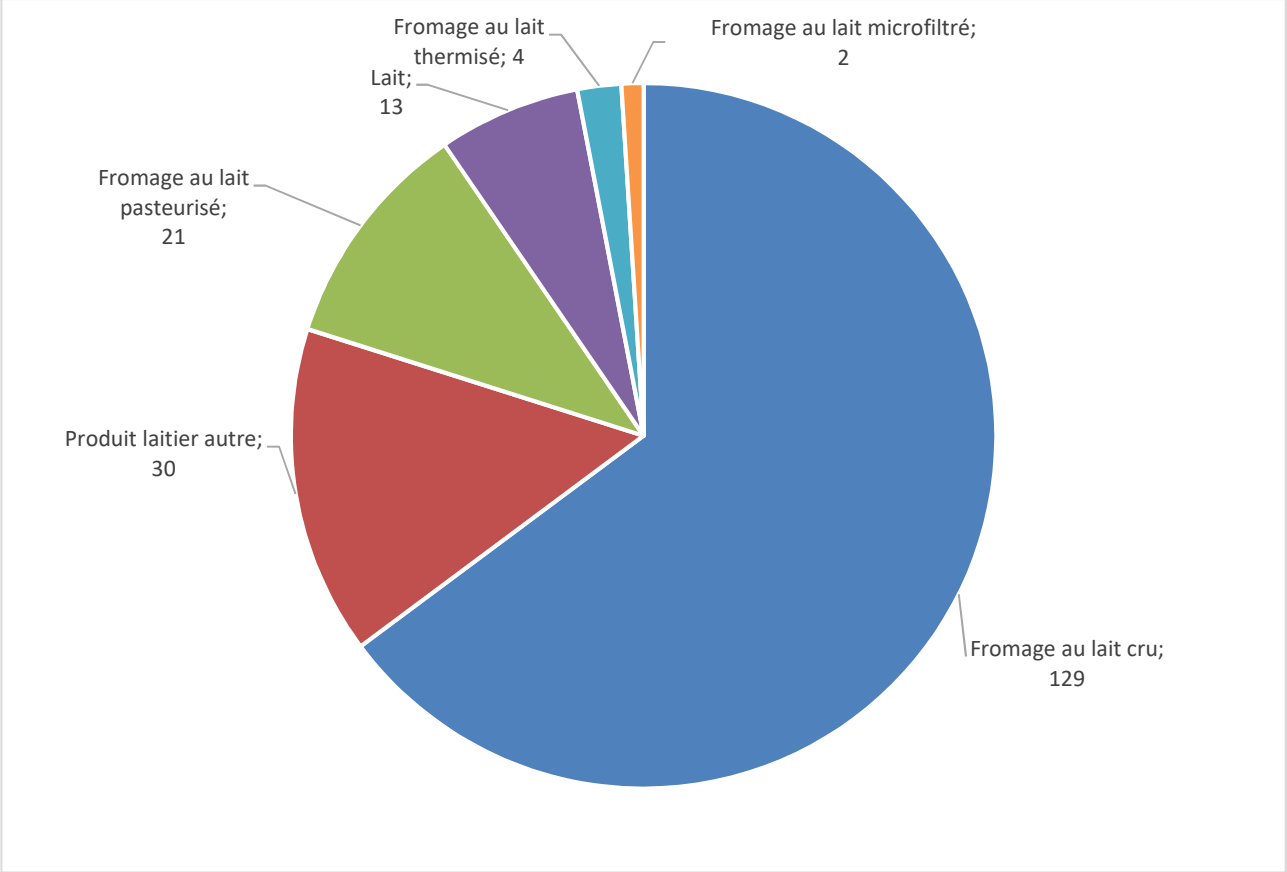


Figure 20: Répartition des alertes produits laitiers 2018 en fonction de la catégorie de produit (N=199)

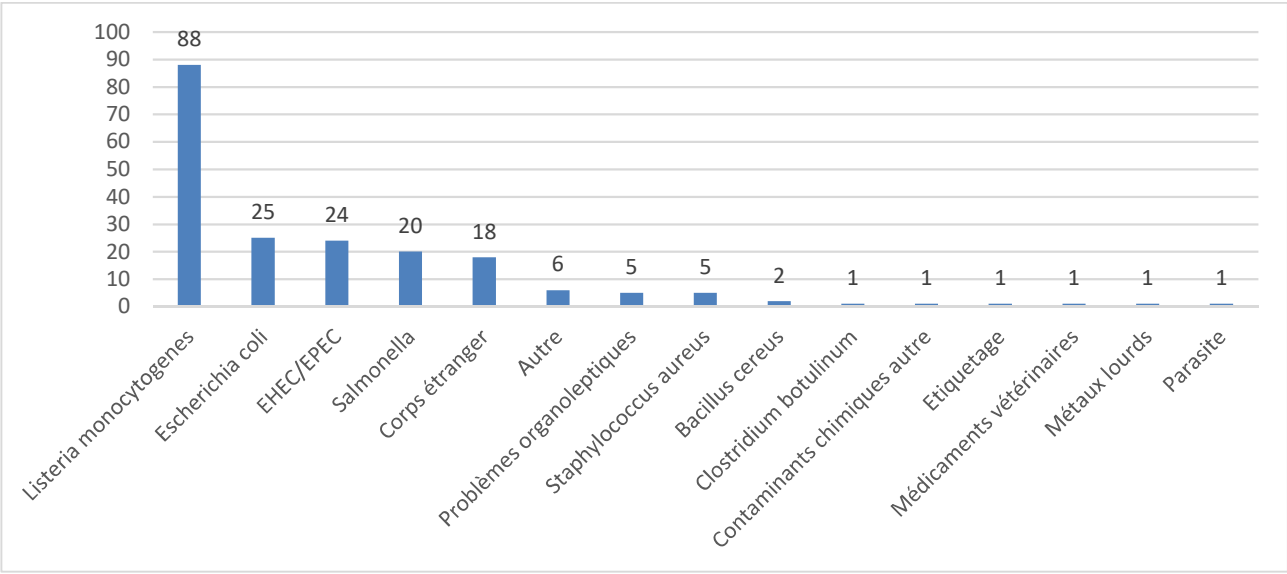


Figure 21: Non conformités ayant conduit au déclenchement d'alertes sur les produits laitiers en 2018 (N=199)

Les fromages au lait cru ayant donné lieu à des alertes en 2018 étaient quasiment tous produits en France (124 sur 129 alertes). Il existe un biais lié au fait que la France est le principal pays producteur et cela ne signifie pas que les produits français soient plus ou moins contaminés que ceux des autres

pays. De plus ces produits sont par nature très surveillés ; il est donc logique que le nombre d'alertes reflète aussi la pression de contrôle exercée sur ce type d'aliment à la flore riche.

Au stade des détaillants (vente aux particuliers, au consommateur final des produits), la majorité des alertes liées à *Listeria* (tout produit laitier confondu) porte sur des produits dits « manipulés ». Ce point est relevé dans toutes les alertes lorsqu'il est possible de disposer d'une telle information, essentielle pour distinguer les contaminations qui ont pu se produire à priori dans l'établissement de fabrication (cas d'un produit sous son conditionnement d'origine au moment du prélèvement dans le site de vente au consommateur) de celles qui ont pu survenir dans le stand de vente (par contamination croisée avec le matériel comme les plans de découpe, les couteaux ou avec d'autres aliments). Dans tous les cas le produit contaminé est éliminé mais savoir si la contamination a pu se produire à la production ou lors de la vente oriente quant aux actions à mener : des contrôles chez le fabricant, des demandes de nettoyage et désinfection au point de vente, ou les deux.

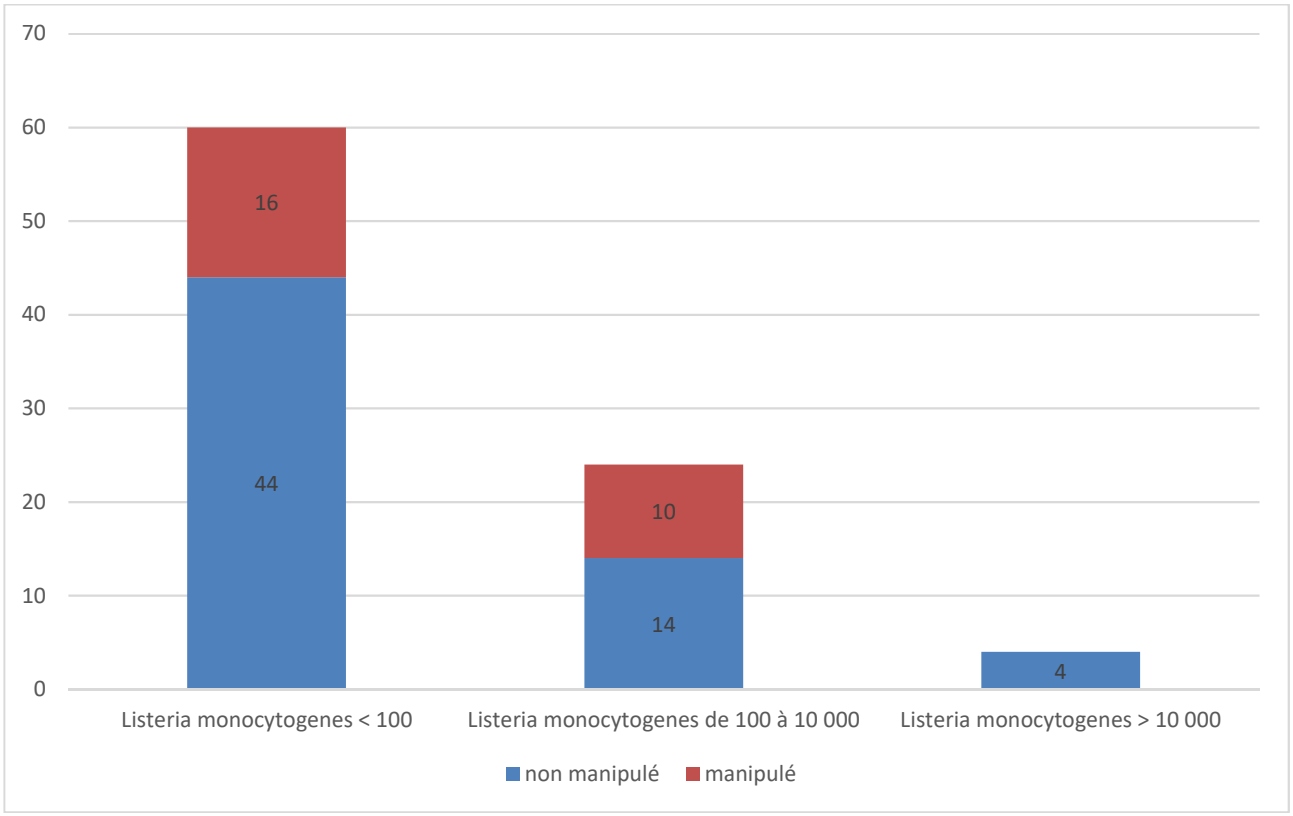


Figure 22: Alertes sur produits laitiers « manipulés » ou non, déclenchées au stade détaillant en France en 2018 (N=88)

PRODUITS DE LA PECHE

Les produits de la pêche comprennent ici les poissons, les crustacés, les gastéropodes et les céphalopodes, ainsi que les produits élaborés à partir de ceux-ci (exemple: tarama). En 2018, 223 alertes ont concerné des produits de ce type. Le nombre d'alertes sur produits de la pêche a fortement augmenté depuis 2015.

Une forte augmentation du nombre d'alertes sur les produits de la pêche en 2017 était liée principalement aux PSPC pour la recherche de parasites dans les poissons. L'année 2018 présente une évolution plus conforme à ce qui était observé avant 2017, et à ce qui est observé dans les autres filières, avec une augmentation du nombre d'alertes liées à l'accroissement régulier des autocontrôles des professionnels.

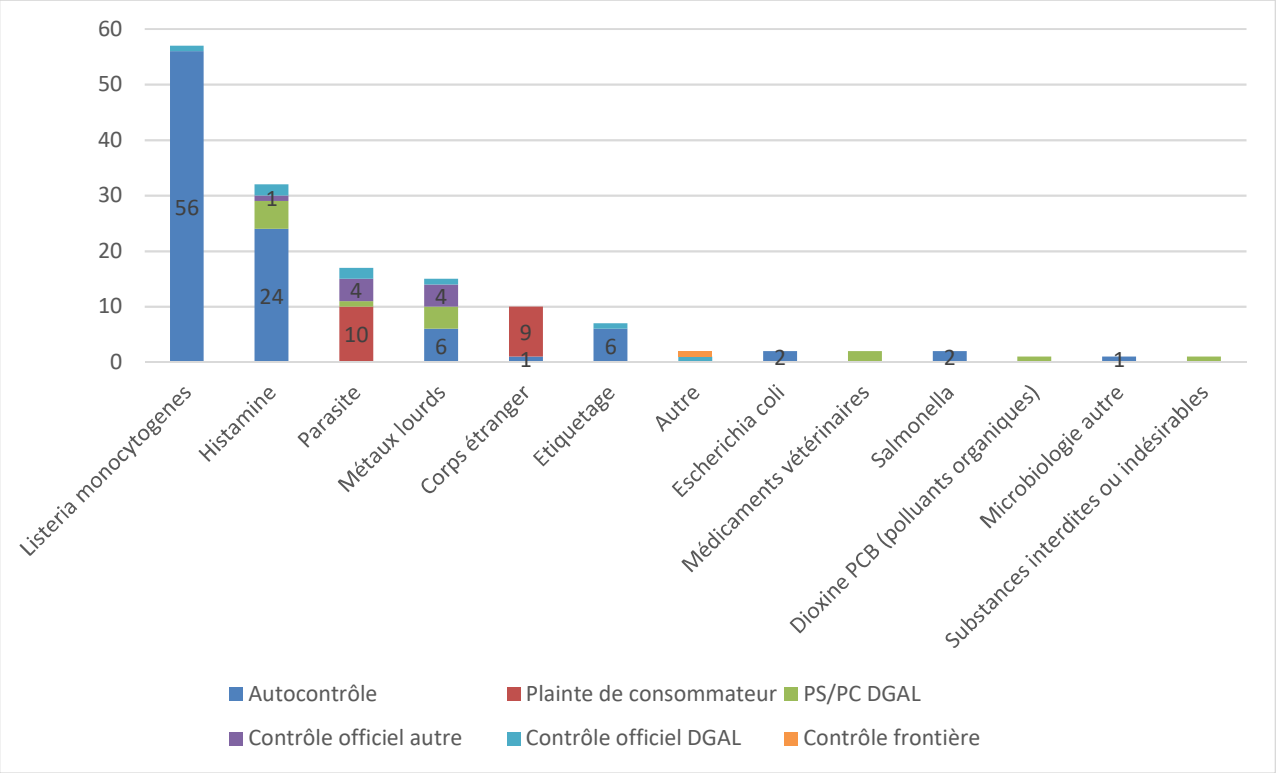


Figure 23: Alertes sur produits de la pêche élaborés en France en 2018, en fonction du contaminant et de l'origine du signalement (N=149)

COQUILLAGES

En 2018, 106 alertes portant sur des mollusques bivalves vivants (moules, huîtres, coques...) ont été enregistrées à la MUS. Ce nombre est en augmentation par rapport à 2017 (73 alertes en 2015; 66 alertes en 2016, 66 en 2017). La différence est due à l'augmentation des alertes norovirus (46 en 2018 contre 8 en 2017). Les alertes portent principalement sur des mollusques produits en France.

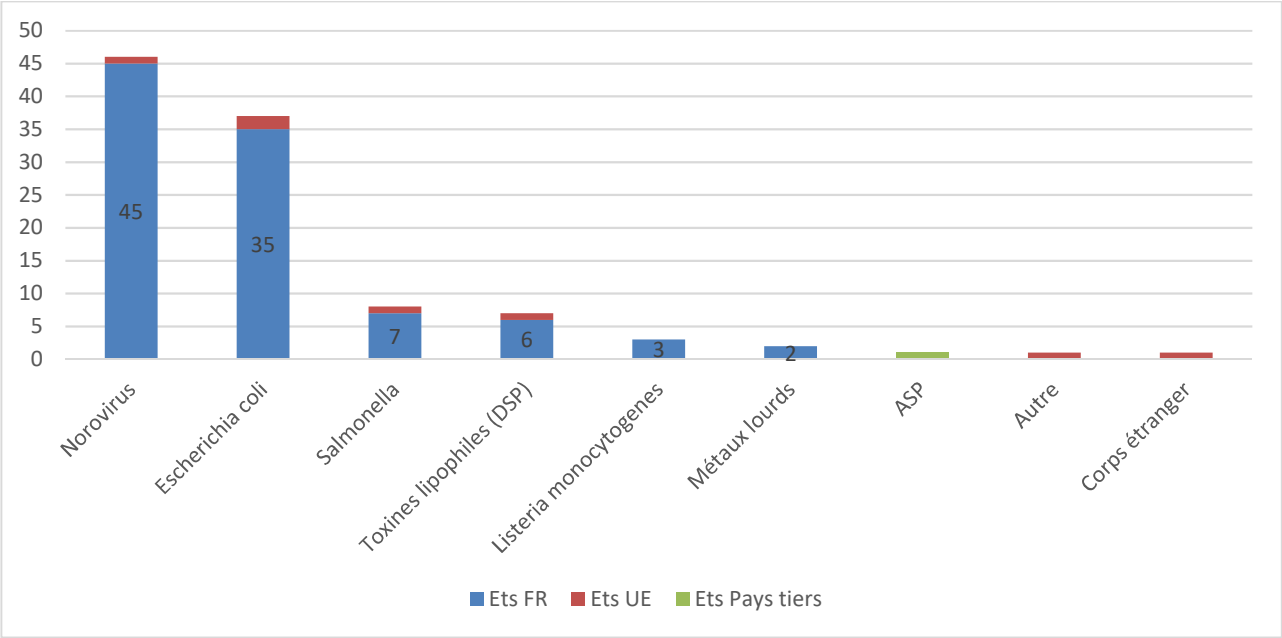


Figure 24: Non conformités constatées dans les alertes sur les mollusques bivalves vivants, toute origine confondue en 2018 (N=106)

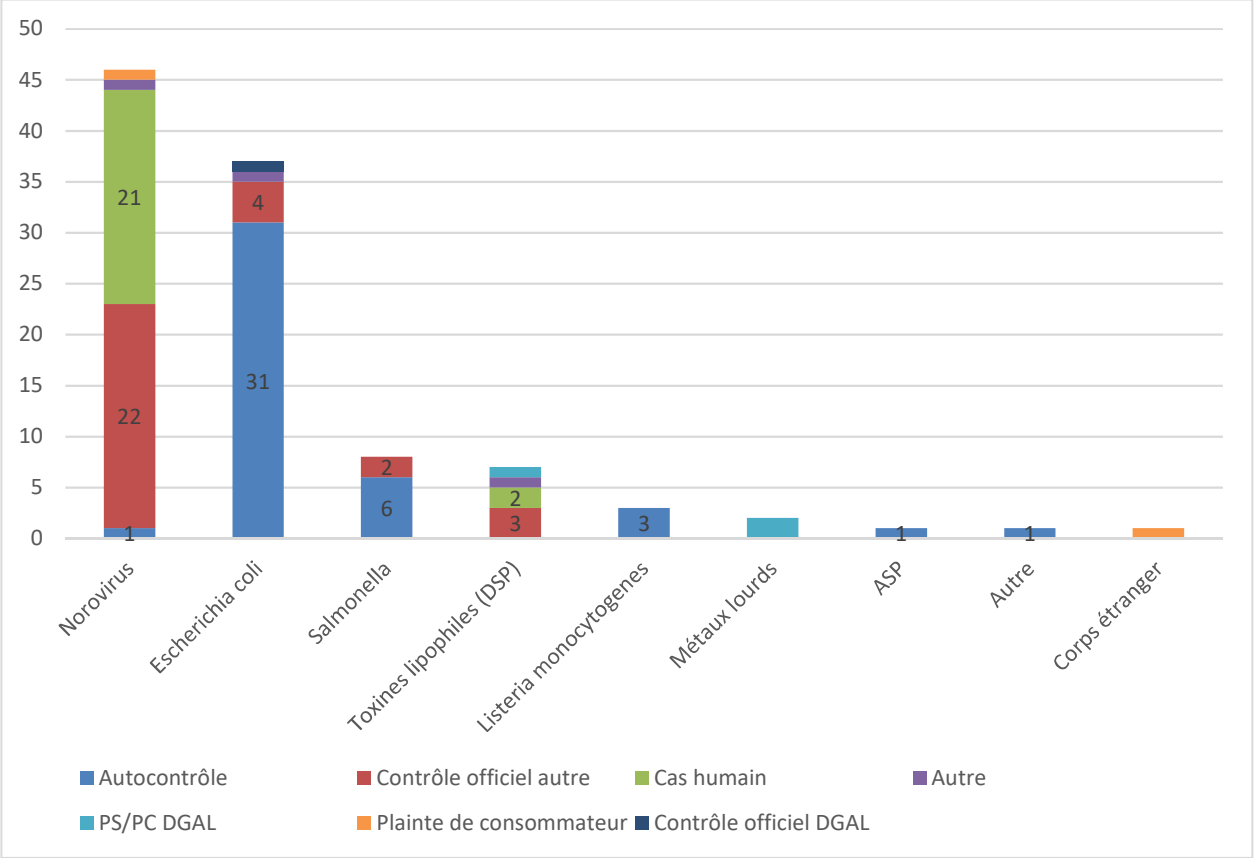


Figure 25: Origine des signalements pour les alertes sur mollusques bivalves vivants en 2018 (N=106)

Annexe 3- Analyse et synthèse des résultats de 2019

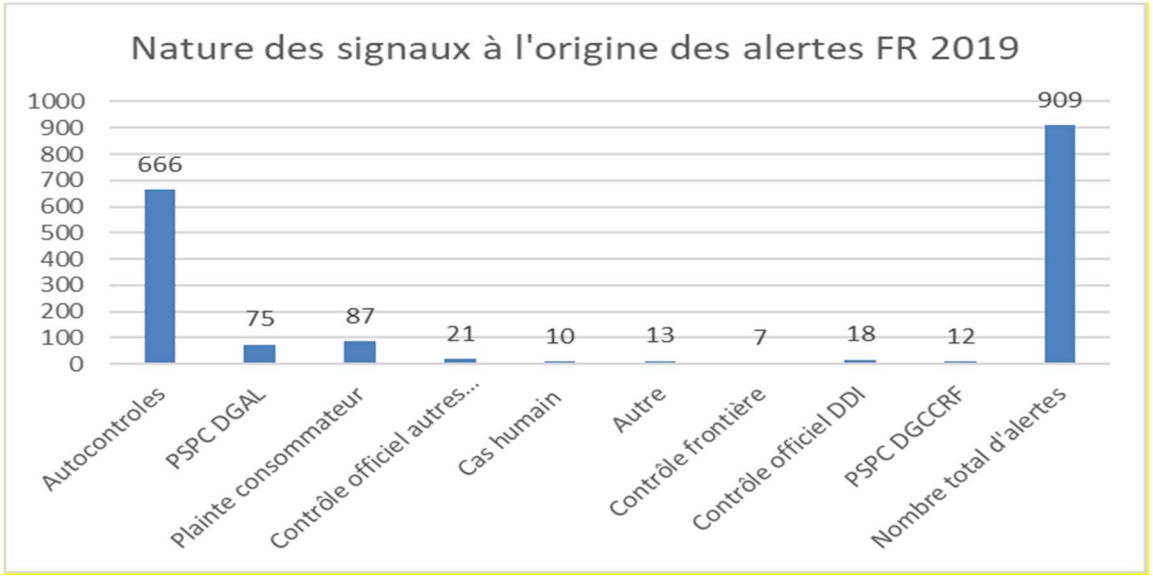


Figure 26: Source des signaux engendrant des alertes « produits » déclenchées en France (en départements) en 2019 (N=909)

La **figure 26** met en avant les rôles respectifs que jouent, dans le déclenchement d'alertes détectées en France, toutes les sources de renseignement sur l'état sanitaire des produits que ce soient les autocontrôles et les contrôles officiels les plaintes…

Les plaintes des consommateurs sont un élément beaucoup plus mineur que les autocontrôles ou les contrôles officiels, mais important, dans le déclenchement d'une alerte. N.B. : toute plainte n'est pas synonyme d'alerte et les chiffres exposés ici portent bien sur des alertes mettant en jeu des produits dont la dangerosité a pu être caractérisée.

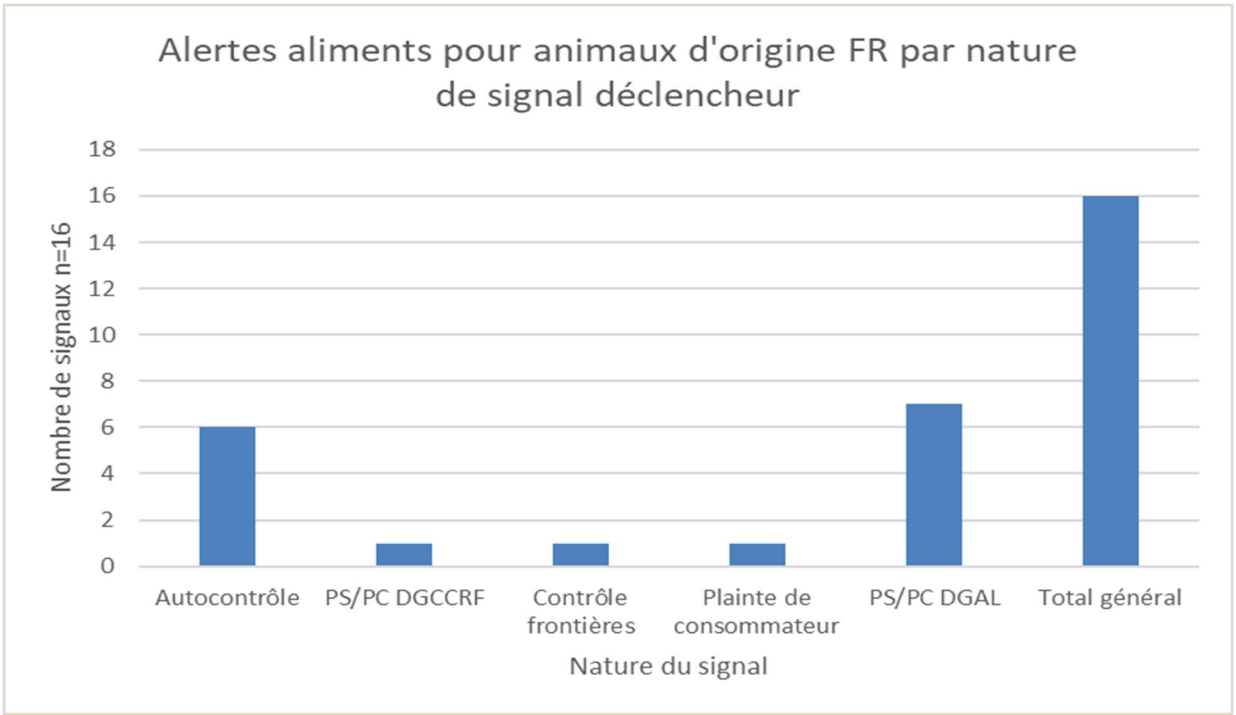


Figure 27: Contexte des alertes portant sur des aliments pour animaux déclenchées en département en 2019 (N=16 alertes et signaux)

Le rôle important des autocontrôles est identifié (voir **figure 27**) aussi dans les signaux enregistrés pour des aliments pour animaux mais l'on voit que dans ce domaine (où les volumes de signaux sont beaucoup plus faibles) les contrôles officiels de la DGAl jouent un rôle majeur de « détecteur des NC ».

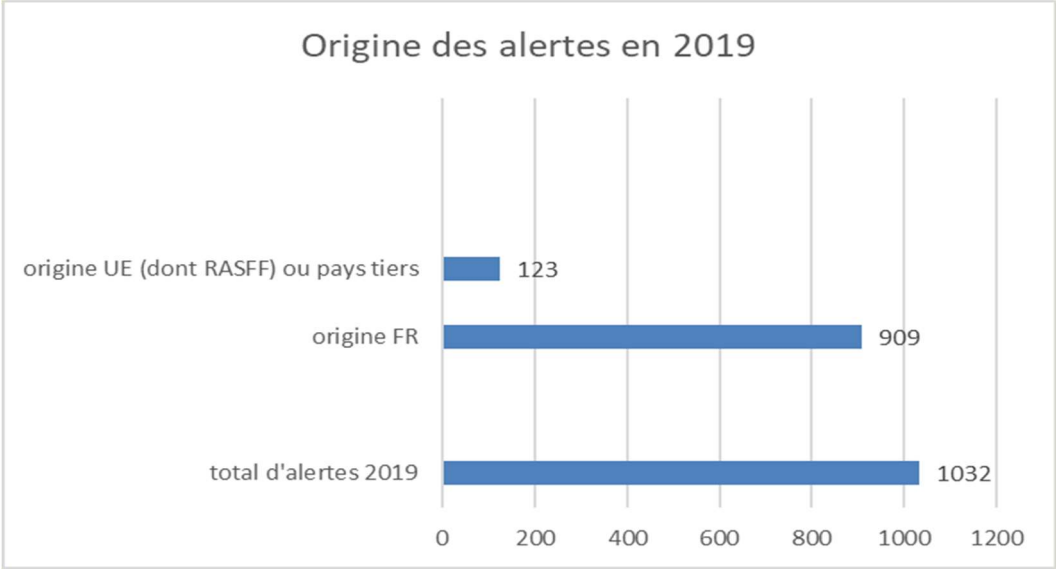


Figure 28: Répartition des alertes « produits » par origine en 2019 (FR = alertes déclenchées en France / Non FR = alertes déclenchées par d'autres pays, Etats membres ou pays tiers). DAOA = denrées alimentaires d'origine animale (N=1032)

Comme en témoigne la **figure 28**, une très large majorité des alertes gérées en France sont aussi détectées à l'origine (et déclenchées) en France, qui est donc alors le lieu d'identification de la non-conformité (NC) sur un produit. Les 123 alertes issues du RASFF ne concernent pas obligatoirement des produits français mais sont adressées par la Commission européenne aux autorités françaises par le RASFF car le produit a concerné la France d'une manière ou d'une autre (soit que le produit y ait été fabriqué, soit qu'il y ait été distribué et risque donc d'y circuler, ce qui nécessite alors de le retirer du marché sans délai). Comme l'indique le GGA[7], les signaux du RASFF sont des informations échangées entre autorités compétentes qui, en principe, doublent les informations sur les NC que doivent obligatoirement et sans délai s'échanger entre eux les opérateurs dans la chaîne de l'alerte, et ce « en cascade » entre les différents maillons.

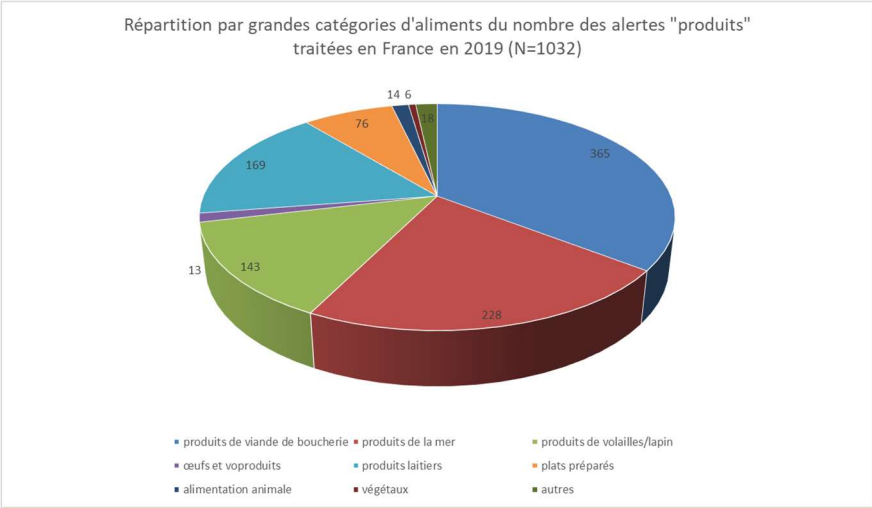


Figure 29: Nature des produits concernés par des alertes « produits » en 2019

[7] Guide de gestion des alertes, version 2021.

De par le biais induit par les compétences de la DGAl (portant avant tout sur les DAOA), il est logique que cette super-catégorie des denrées animales soit omniprésente dans le présent bilan (**figure 29**) qui doit être complété par les données de la DGCCRF pour un panorama complet de la situation des alertes alimentaires en France.

Comme les autres années, les produits à base de viande, préparation de viande, les produits de la pêche (et coquillages) et les fromages au lait cru sont des produits faisant régulièrement l'objet d'alerte. Cela reste à mettre en relation avec la pression de contrôle dans ce type de filière et la nécessité d'action au regard de produits qui sont souvent des « prêts à manger » qui se matérialise par une alerte. Cela ne présage pas directement du lien entre ces aliments et la survenue de maladies alimentaires. Le lecteur est invité à se reporter à la fois aux bilans réguliers des toxi-infections alimentaires collectives réalisé annuellement par Santé publique France et au document d'analyse rétrospective établie dans le rapport « attribution des sources des maladies infectieuses d'origine alimentaire, partie 2 : analyses des données épidémiologiques (Anses, 2018).

DANGERS PRINCIPALEMENT IMPLIQUES DANS LES ALERTES

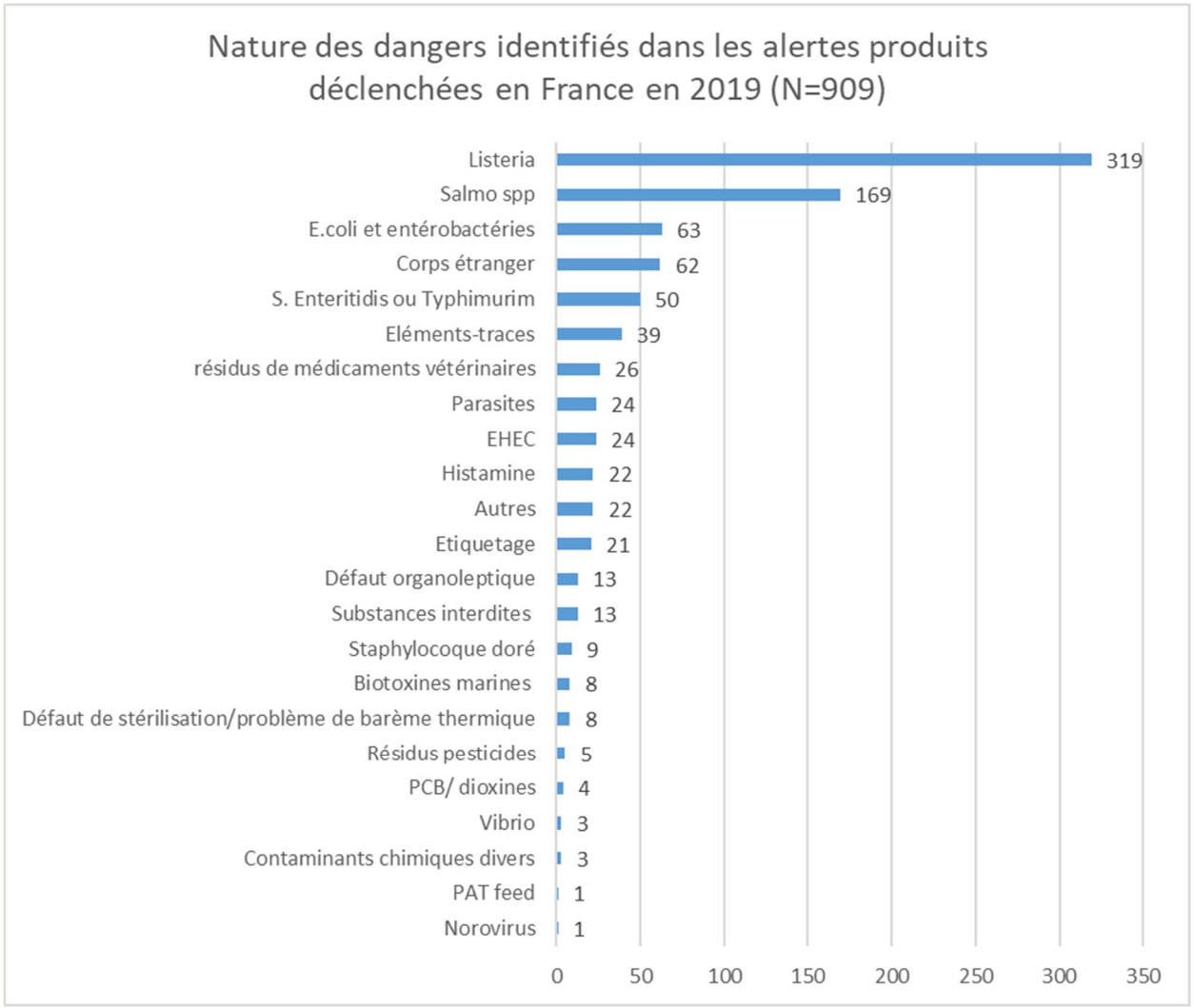


Figure 30: Nature des dangers déclenchant les alertes « produits » déclenchées en France en 2019

Les constats sur les dangers corroborent les conclusions générales et celles également tirées en 2018. Un focus est réalisé, dans une présentation différente de celle de 2018, sur les principaux dangers associés aux aliments.

VIANDES, PV et PABV

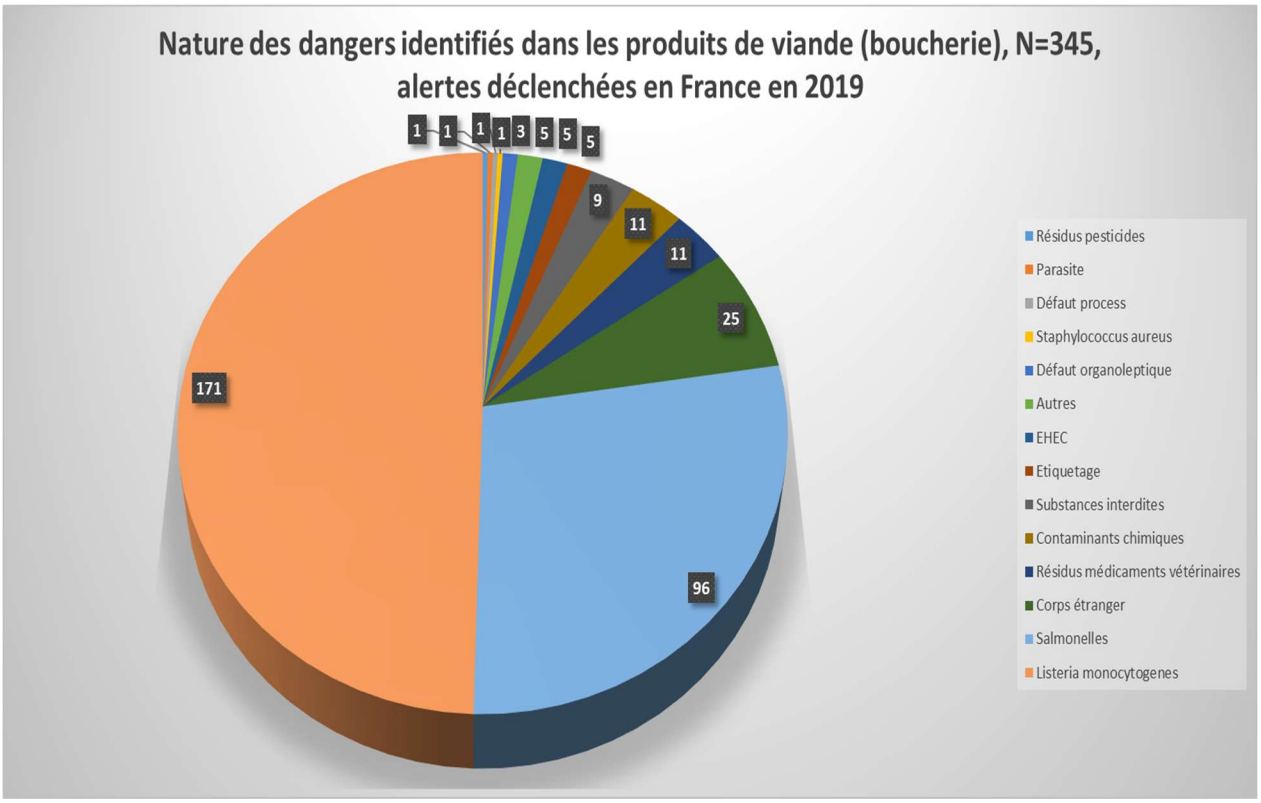


Figure 31: Nature des dangers identifiés dans les produits carnés (viandes de boucherie) en 2019
Les produits regroupés dans cette rubrique comprennent les viandes fraîches, y compris les viandes hachées, mais également les produits de viande et produits à base de viande au sens des définitions réglementaires. On note la prédominance des dangers biologiques (particulièrement *Salmonella* et *Listeria*) dans les observations, ce qui reflète aussi la pression de contrôle. Le nombre important d'observations pour *Listeria* (dans des PABV en particulier) illustre également la pression de contrôle dans cette catégorie particulièrement surveillée car comportant souvent des aliments à la fois prêts à manger, donc non susceptibles d'être assainis (notamment par la cuisson) chez le consommateur et en même temps favorables, pour certains produits, à une croissance rapide des *Listeria*.

ŒUFS ET OVOPRODUITS

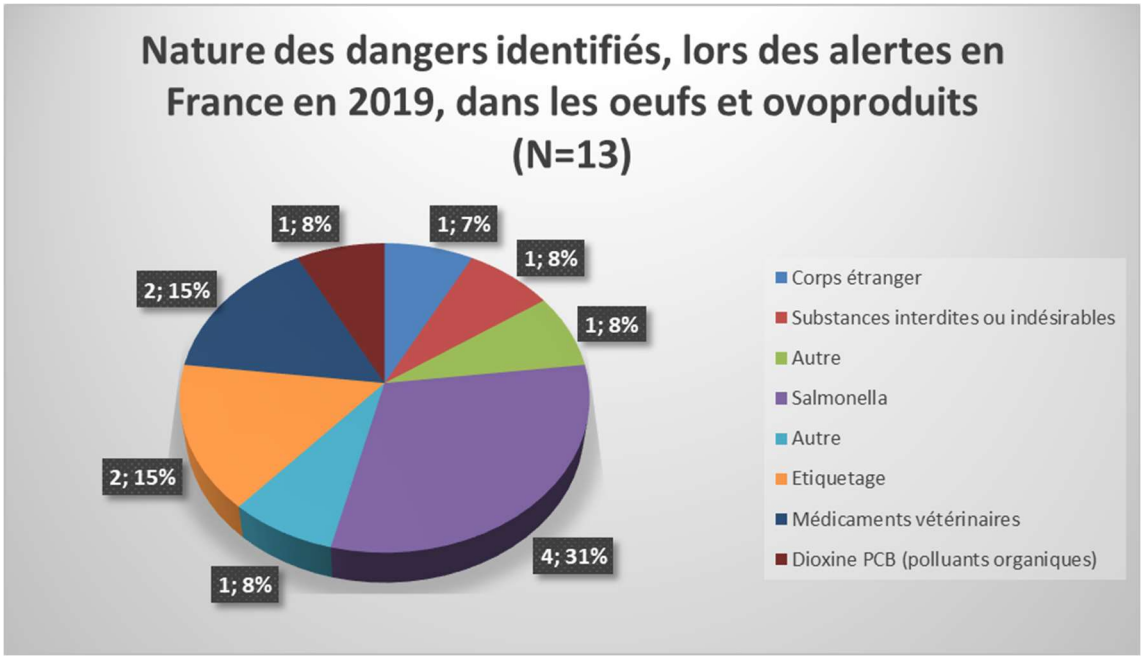


Figure 32: Nature des dangers identifiés dans les œufs et ovopoduits en 2019

Les salmonelles prédominent dans les identifications de danger dans ce type de produit. Il est à noter que, parmi les détections de salmonelles, on a trouvé les sérotypes Enteriditis deux fois et Typhimurium une fois. Une alerte portait sur l'identification d'une activité non autorisée (défaut d'agrément pour l'activité considérée).

PRODUITS DE LA MER ET D'AQUACULTURE

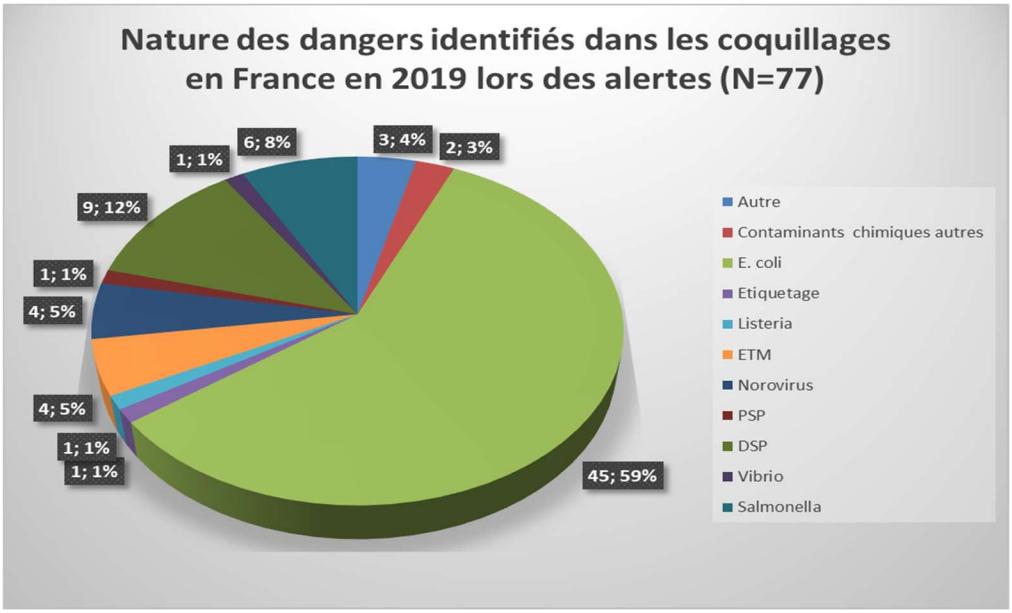


Figure 33: Nature des dangers identifiés dans les coquillages en 2019

E.coli prédomine dans les coquillages et est un critère de sécurité du règlement (CE) n°2073/2005. C'est un indicateur des pathogènes et sa prédominance s'explique par la surveillance de ce critère, utilisé aussi pour le classement des zones de production. Les risques propres aux coquillages que sont les toxines algales marines sont approchés par la surveillance des toxines, PSP, DSP ou ASP (paralysante, amnésiante ou diarrhéique). C'est la toxine de *Dinophysis* DSP qui prédomine au sein de ce groupe. Norovirus quoique non réglementé représente une part significative des observations, du fait des protocoles de surveillance des zones en cas de problèmes de type TIAC.

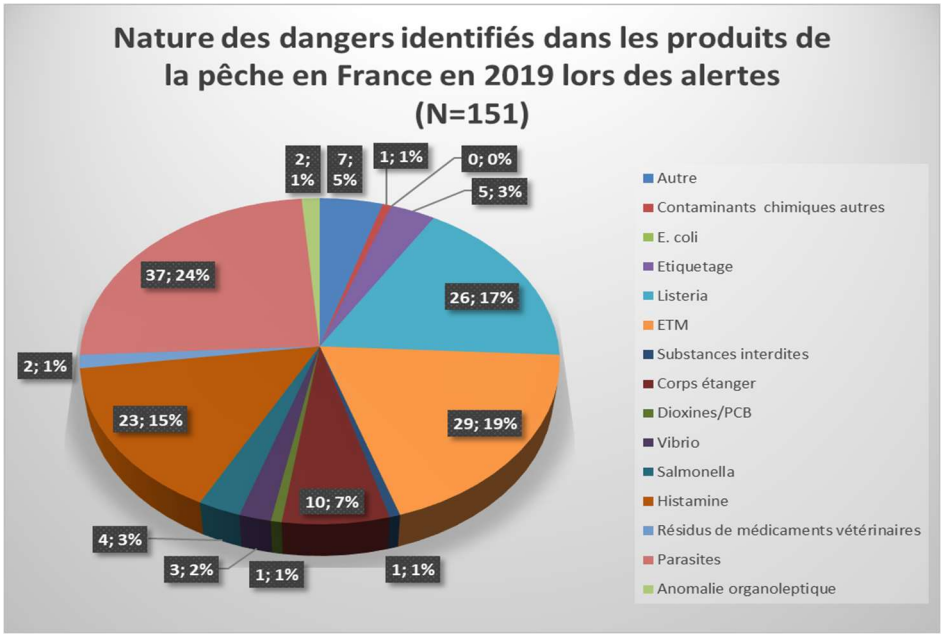


Figure 34: Nature des dangers identifiés dans les produits de la pêche (hors coquillages) en 2019

Dans les produits de la pêche, parasites et ETM sont des dangers significatifs, en sus des dangers microbiologiques usuellement contrôlés, avec l'histamine, et le profil de dangers dans ce type de produits est différent de celui dans les viandes. Cela s'explique par l'existence de dangers plus ou moins propres à la filière (histamine dans les poissons sensible type thonidés, sardines, etc. ; Anisakis chez les poissons sauvages, contaminés de façon naturelle ; mercure dans les poissons de fin de chaîne trophique) qui sont réglementés et donc régulièrement contrôlés également.

PRODUITS LAITIERS

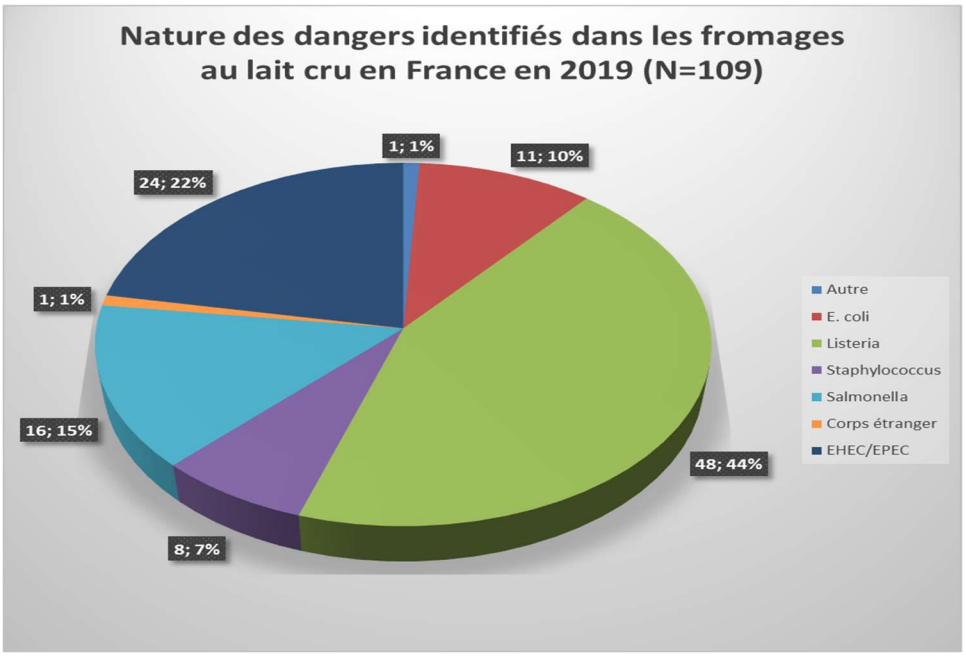


Figure 35: Nature des dangers identifiés dans les fromages au lait cru en 2019

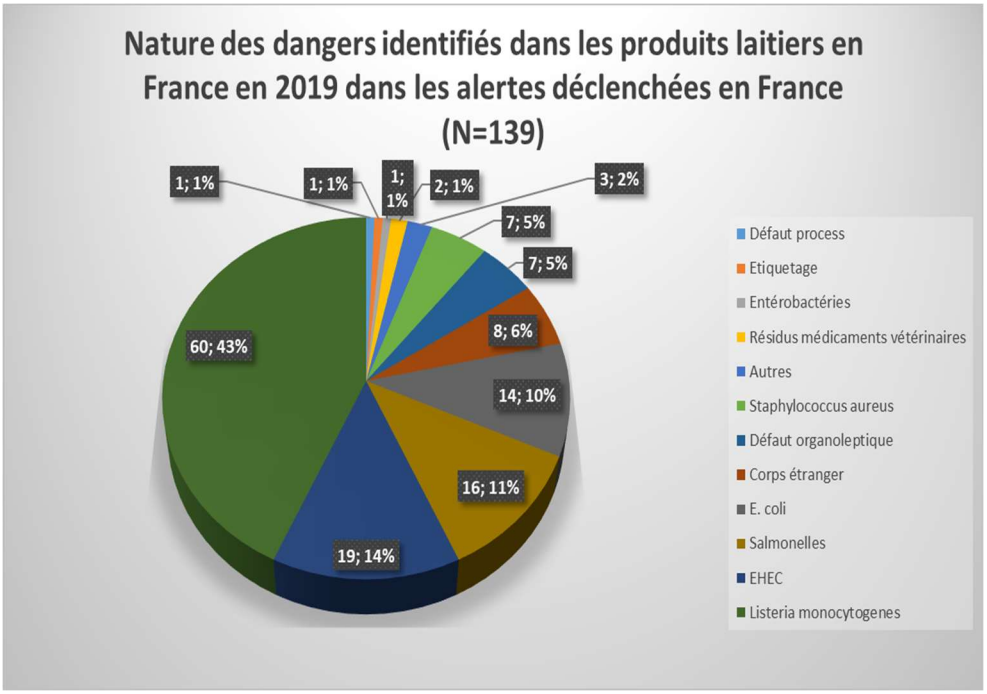


Figure 36: Nature des dangers identifiés dans les produits laitiers en 2019

Dans les produits laitiers l'omniprésence des dangers microbiologiques et particulièrement Listeria et Salmonella témoigne de la pression de contrôle de ces dangers majeurs.

VIANDES DE VOLAILLES ET PRODUITS DE VIANDE DE VOLAILLES

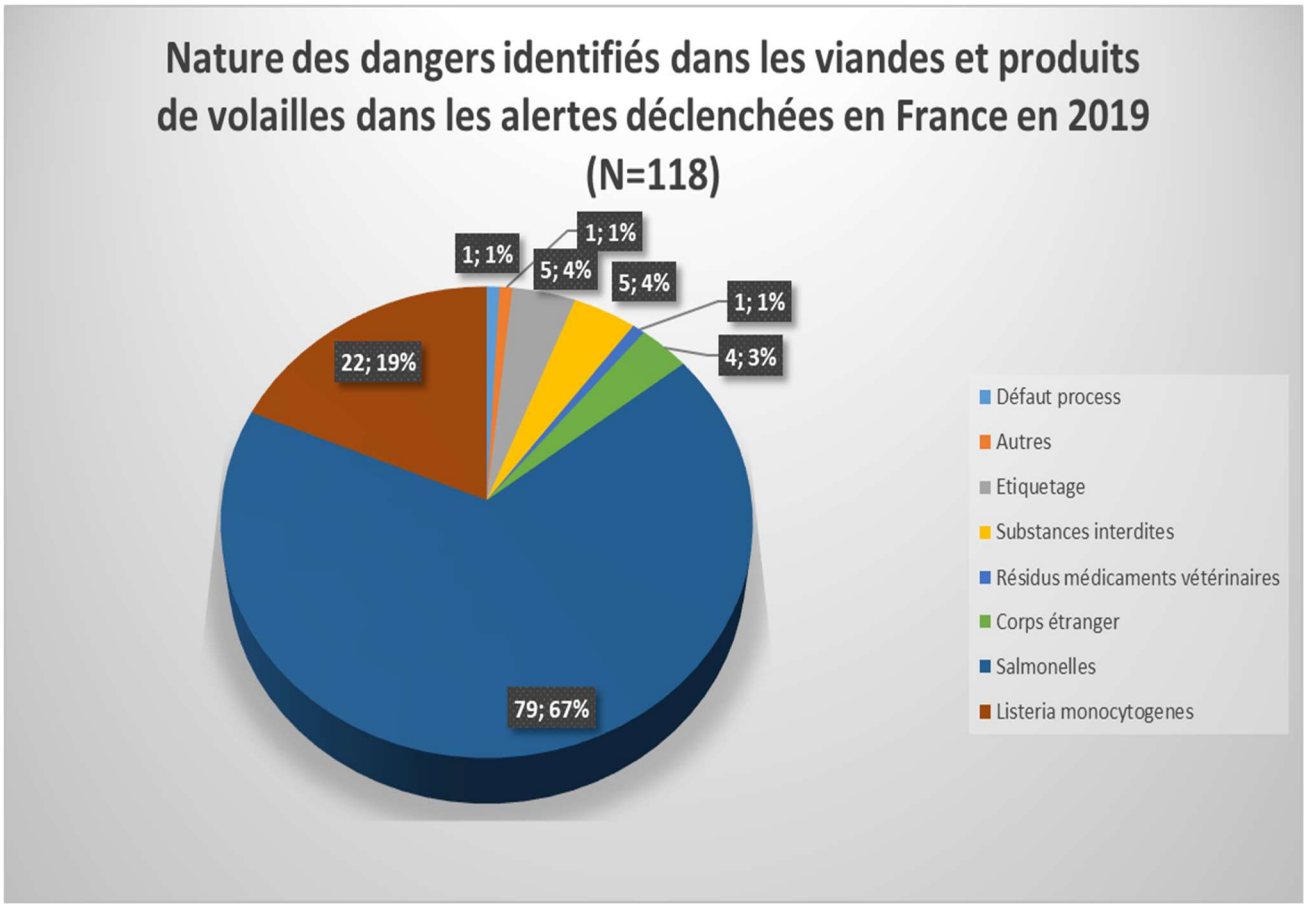


Figure 37: Nature des dangers identifiés dans les viandes de volailles et produits de volailles en 2019

Les salmonelles constituent le danger très majoritaire dans ce type de produits. Ici encore il convient de souligner que cela reste le reflet de la pression de contrôle mais les présences sont aussi liées en toute logique au fait que ce germe reste le danger prédominant dans la filière, avec *Campylobacter,* moins surveillé quant à lui.

Les identifications de résidus de médicaments vétérinaires et de substances interdites sont ici comme dans les autres productions le fait de la mise en œuvre des plans de contrôles officiels de la DGAl.

RETRAITS-RAPPELS

En 2019, 599 retraits ont été mis en œuvre ; 310 rappels ont été effectués sur des denrées alimentaires, ce qui correspond à 30% des alertes. Tous les enregistrements d'alerte ne donnent pas lieu à des retraits car les produits peuvent ne plus être sur le marché notamment.

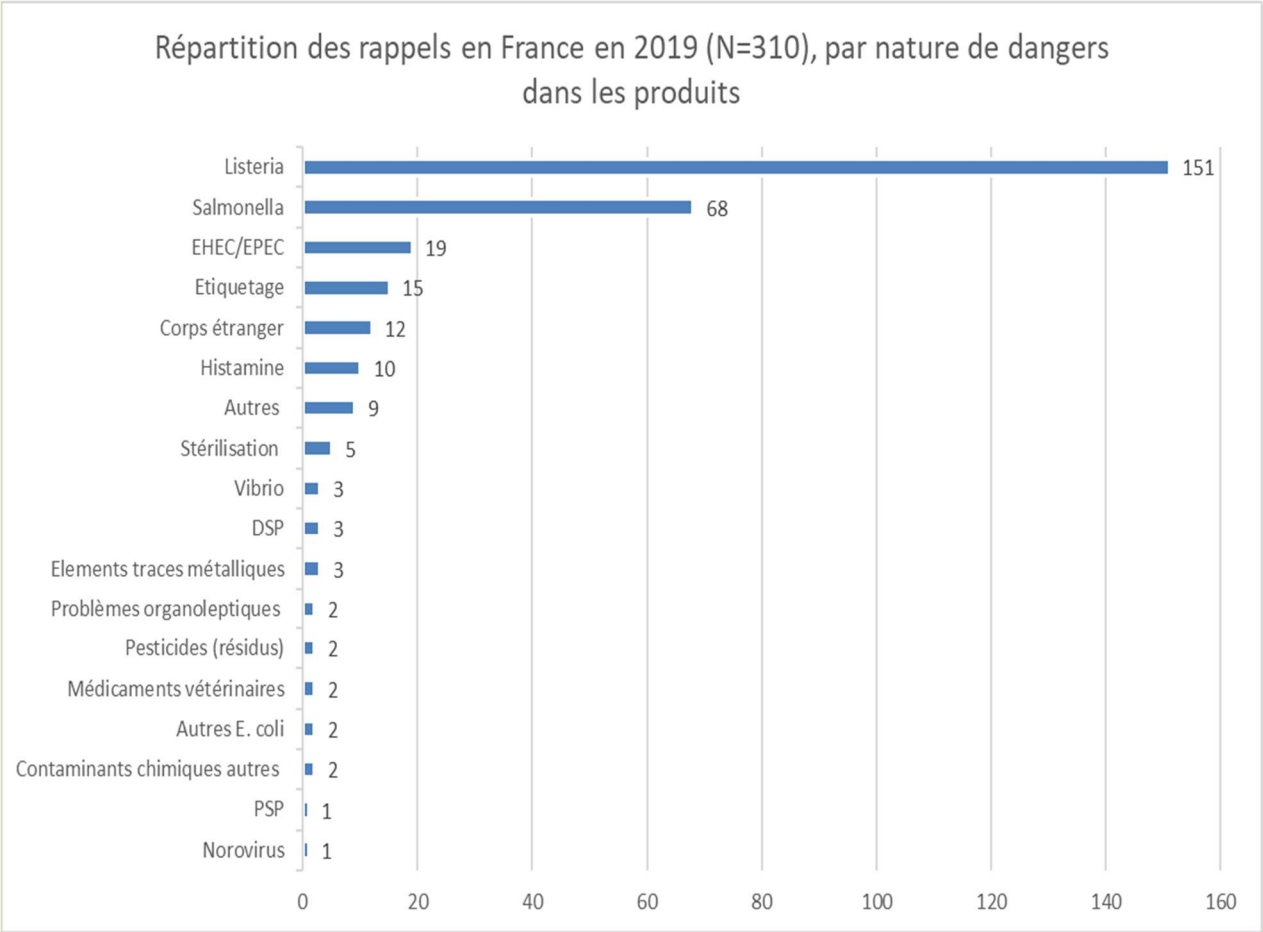


Figure 38: Réparation des rappels par danger en 2019

Les situations de rappel correspondent avant tout à des situations de risque aigu et à des niveaux de gravité important et sont appréciées en fonction de l'intérêt d'informer les consommateurs pour éviter l'exposition (si le produit a été acheté et peut encore être détenu par les acheteurs) et éviter un risque sérieux, comme le prévoyait l'ancienne version du Guide de gestion des alertes. De ce fait les situations avec contamination par des dangers biologiques comme *Listeria*, *Salmonella*, EHEC, les risques d'être induit en erreur à cause d'un étiquetage inadapté qui induit un problème sanitaire ou encore les corps étrangers (risque de blessure) ou l'histamine (risque cardiovasculaire à forte dose) constituent les dangers à l'origine des rappels de produits en France.

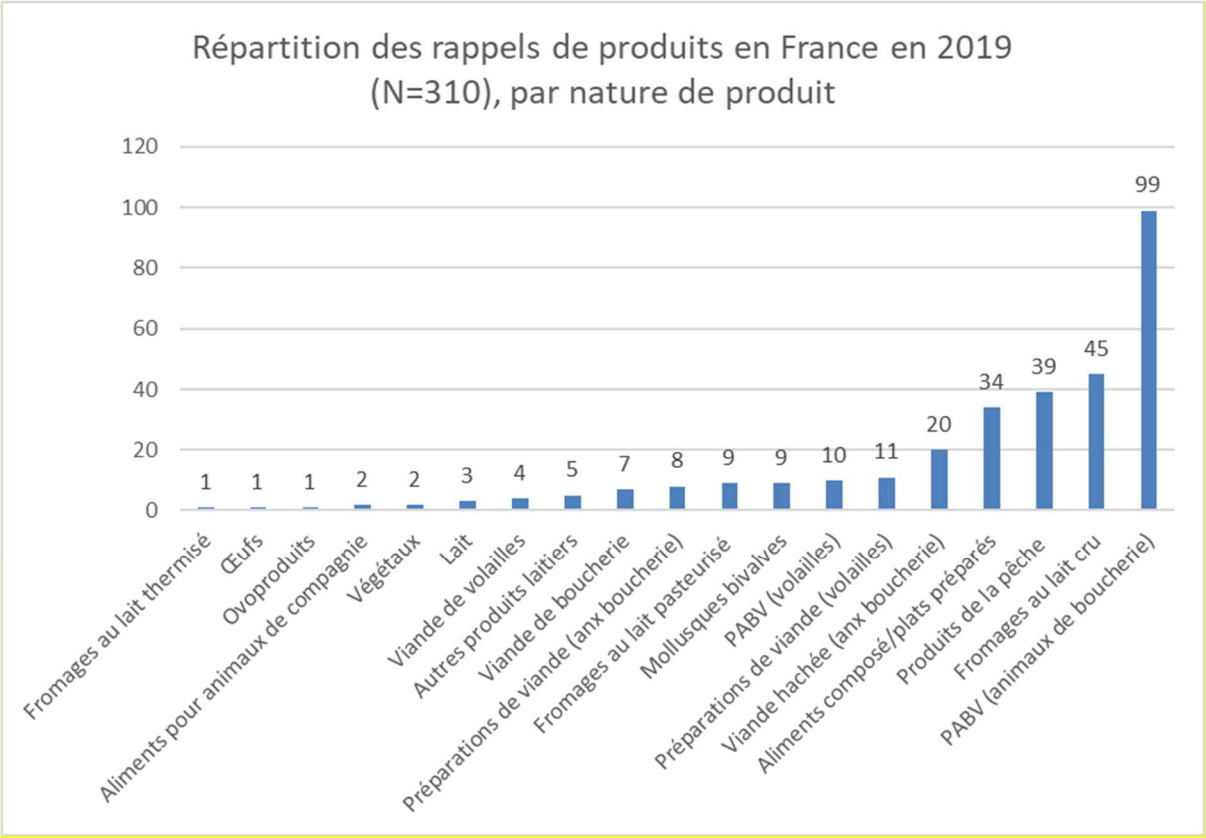


Figure 39: répartition des rappels par produits en 2019

Enfin, les produits qui donnent le plus lieu à des rappels sont les produits à base de viande. Viennent ensuite les fromages. Cela est cohérent avec le fait que ces produits combinent à la fois le fait de pouvoir être pourvoyeurs de dangers bactériens à effets aigus, et parfois graves, et qu'ils sont souvent des « prêts-à-manger », c'est-à-dire des produits que le consommateur ne va pas « retraiter » nécessairement chez lui (*eg* un rôti de porc en tranche, un fromage, un pâté de campagne etc.) : le consommateur va le manger sans le cuire, le frire…, procédés qui pourraient assainir le produit. Dans ce contexte il est important de prévenir les consommateurs pour qu'ils évitent de consommer le produit s'ils le détenaient encore.