



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Hélène Callon Tél : 01-49-55-59-04 Fax : 01 49 55 84 23 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr MOD10.22 A 03/09/08</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGAL/MUS/N2009-8188 Date: 07 juillet 2009</p>
---	---

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : sans objet
Date limite de réponse : sans objet
📎 Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Révision et publication du Guide de 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

Références :

- [Règlement \(CE\) n 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et notamment l'article L.201-2, L.233-1 et R.201-7
- [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#) relative à la gestion des non-conformités des denrées alimentaires

Résumé :

L'objectif de la présente instruction est d'informer les DDSV de la révision du Guide de 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.

Les principales modifications apportées à la version initiale du guide datant de 2005 ainsi que les motifs de cette révision sont présentées.

Enfin, la révision de la note de service cadre sur la gestion des non-conformités ([Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)) est annoncée pour la fin du troisième trimestre 2009.

Mots-clés : Guide, alerte, révision, exploitant, notification, non-conformité

Destinataires**Pour information :**

- DDSV
- DRAAF
- BNEVP
- ENSV
- INFOMA
- DGS
- DGCCRF
- InVS

I - Historique

En mai 2005, le « 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 » a été publié (téléchargeable sur le [portail internet du ministère](#)¹).

Ce guide traite des relations entre les professionnels et l'administration dans le cadre des alertes et plus précisément **de la circulation de l'information entre les professionnels et l'Administration**. L'évaluation et la gestion des alertes, y compris la communication vers le consommateur sont abordées dans le guide.

II - Contexte

Suite à l'évolution du contexte réglementaire², il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version de ce guide.

Ainsi, des **modifications** devaient être apportées :

- **sur la forme** : rédaction d'un guide plus didactique composé d'une partie générale faisant ressortir les points clés et accompagné en annexe de fiches techniques sur certains contaminants et leur gestion,
- **sur le fond** : extension à d'autres dangers que la microbiologie, proposition de seuils d'alerte (afin d'intégrer les agents potentiellement pathogènes au regard de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002 mais non prévus par les règlements et classiquement recherchés par les professionnels³) et précisions concernant les modalités de communication vers le consommateur.

Ce projet de révision initié et piloté par la DGAL a fait l'objet de réunions de travail entre les services concernés des trois administrations (DGAL, DGCCRF et DGS) entre octobre 2007 et juin 2008.

La DGAL a adressé courant juillet 2008 le projet de révision à une trentaine d'organisations professionnelles, celles-ci pouvant consulter leurs membres ou adhérents ou bien les exploitants des filières représentées par ces organisations.

Remarque : les organismes caritatifs (Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du cœur, Secours populaire français et Croix rouge française) considérés comme des exploitants du secteur alimentaire au sens réglementaire, ont été associés à cette consultation. Par ailleurs, dans le cadre de la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », ils se sont engagés dans une démarche de formalisation de la gestion des non-conformités au sein de leur structure.

III - Résultats

La moitié des professionnels consultés a fait part de propositions et/ou modifications à la DGAL entre mi septembre 2008 et mai 2009. **D'une façon générale, la révision du guide a été accueillie favorablement du fait des modifications réglementaires et des compléments ajoutés au volet 'communication'.**

La MUS a analysé les commentaires et modifications formulés par les professionnels et a rédigé un projet de révision du guide consolidé qui prend en compte une partie des propositions des professionnels.

Citons par exemple :

- l'ajout d'un logigramme sur la circulation de l'information,
- la clarification du champ du guide : laboratoires d'analyses non concernés, différence entre la définition d'un plan d'autocontrôles dans le cadre du PMS⁴ et la conduite à tenir en cas de constatation d'une non-conformité,
- la prise en compte de spécificités de certaines filières ou activités, notamment les modalités particulières d'information du consommateur en restauration collective ou encore la notification en cas de gestion centralisée des non-conformités.

1 Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles - Alertes

² notamment l'entrée en vigueur du [Règlement \(CE\) 2073/2005 du 15 novembre 2005](#) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

³ tels que E. coli dans les préparations de viande, Staphylocoques à coagulase positive dans les fromages ou encore Bacillus cereus dans les produits riches en amidon

⁴ Plan de maîtrise sanitaire

Une réunion de clôture des travaux avec les professionnels a été organisée par la DGAL le 28 avril 2009 en présence de la DGS et de la DGCCRF. Cette réunion a conduit à apporter les dernières modifications à la version révisée du guide de gestion des alertes.

En conclusion, la version révisée du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 2 juillet 2009 a été publiée sur le portail du ministère en remplacement de la version datant de 2005 (Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles – Alertes).

Par ailleurs, il est envisagé d'informer la Commission européenne et les États membres de l'existence de ce guide professionnel spécifique à la France, en particulier à l'occasion des 30 ans du RASFF⁵ et de la prochaine réunion des C.V.O.⁶.

Enfin, la révision du guide sera complétée d'ici la fin du troisième trimestre 2009 par le toilettage et la mise à jour des instructions relatives à la gestion des non-conformités et des alertes par les DDSV (en particulier la [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)). À ce titre, vous pouvez faire part dès à présent des suggestions sur les évolutions qu'il vous semblerait utile de mettre en place en les adressant sur la boîte institutionnelle de la MUS (mus.dgal@agriculture.gouv.fr).

Le Directeur Général de l'Alimentation
Jean-Marc BOURNIGAL

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

⁶ Chef vétérinaire officiel



**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 révisée du 02/07/2009



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	11
4.1 Notification d'une alerte par un exploitant	11
4.2 Notification d'une alerte par l'administration	14
5. La gestion de l'alerte	16
5.1 Généralités	16
5.2 Retrait de produits	17
5.3 Rappel de produits	17
5.3.1 Pourquoi communiquer ?	17
5.3.2 Qui communique ?	18
5.3.3 Quand communiquer ?.....	18
5.3.4 Comment communiquer ?	19
5.3.4.1 Les supports et modalités de la communication	19
5.3.4.2 Le contenu de la communication.....	20
5.4 La fin de la situation d'alerte	22

LISTE DES ANNEXES

Annexe I : Extraits du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002	23
Annexe II : Définitions.....	25
Annexe III : Questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation	29
Annexe IV : Seuils d'alerte.....	30
Annexe V : Contacts.....	47
Annexe VI : La circulation de l'information entre les professionnels et l'administration en cas d'alerte d'origine alimentaire	49
Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte	50
Annexe VIII : Fiche technique <i>Listeria monocytogenes</i>	51
Annexe IX : Fiche technique <i>Salmonella spp.</i>	53
Annexe X : Communication	55

LISTE DES ABREVIATIONS

DGS	Direction générale de la santé
DDASS	Direction départementale des affaires sanitaires et sociales
InVS	Institut national de Veille Sanitaire
CIRE	Cellule InterRégionale d'Epidémiologie
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DDSV	Direction départementale des services vétérinaires
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DRCCRF	Direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
UDCCRF	Unité départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DLC	Date limite de consommation
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
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 de l'évolution du contexte réglementaire (notamment l'entrée en vigueur du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#)) et à la demande des professionnels, il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version du guide publiée en mai 2005.

☞ L'objectif de cette révision est double :

- étendre le guide aux contaminants physiques et chimiques et le compléter sur certains points (en particulier la communication) ;
- modifier le guide afin de le rendre plus didactique et d'utilisation simple et pratique (avec notamment la rédaction de fiches techniques).

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 Directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS) ou aux Directions départementales des services vétérinaires (DDSV) ou par l'Institut national de Veille Sanitaire (InVS).
- 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)

Remarque : une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques - RGPP).

☞ La mise en place des nouvelles structures administratives étant encore en cours à l'heure de la finalisation du présent document, il est décidé d'utiliser dans la suite du propos uniquement les termes DDSV, UDCCRF, DRCCRF et DDASS pour plus de lisibilité.

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 satisfaites, 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 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 appelé « 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, les 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.

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

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 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.

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_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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.

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.

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.

⁴ Hydrocarbures aromatiques polycycliques
Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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 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 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 :
 - 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 :
 - 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, 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 (**denrées d'origine autre qu'animale**), le notifiant est celui qui réalise le retrait ou le rappel (cf. article 19-1 du [Règlement](#)

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

(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.

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 DDSV ou à la DRCCRF 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 auprès de l'autorité administrative locale, c'est-à-dire (cf. [ANNEXE V](#)) – la DDSV ou la DRCCRF – en fonction du type de denrées alimentaires :

- notification à la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) en cas de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant (sauf certains dangers, cf. ci-dessous) ;
- notification à la Direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DRCCRF) si :
 - denrées autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant et notamment : alimentation particulière (produits "diététiques" et aliments de l'enfance) et compléments alimentaires ;
 - danger lié à un additif, un auxiliaire technologique, un arôme ou un matériau au contact de la denrée (quel que soit le type de denrée).

L'ensemble des coordonnées des administrations locales (et, en cas d'urgence, des administrations centrales) est précisé 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.

Ainsi, au regard de la répartition des compétences entre DDSV et DRCCRF, une notification d'alerte peut être mal attribuée.

☞ L'administration locale destinataire en premier de la notification adresse à l'exploitant une copie du bordereau de transmission qu'elle envoie à l'administration compétente.

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 ...) etc.
- 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 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 auto-contrôles 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 mise 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 (DDSV et DRCCRF).

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 un bon 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 sujet à modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des politiques publiques (cf. Préambule du présent document)
- 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 de la Commission européenne.

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 (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 (DDSV ou UDCCRF) 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 (DDSV ou UDCCRF) 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.

⁽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)

La gestion des alertes est détaillée pour certains dangers (notamment *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.) dans des fiches techniques qui sont annexées au présent guide ([ANNEXE VIII](#) et [ANNEXE IX](#)).

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 des personnes qui détiendraient des produits incriminés de l'exposition au danger ;
- 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 *Entérobacter 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 ne présenter 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 direct (01 40 41 46 01), téléphone standard (01 40 41 46 46), rédaction en chef (01 40 41 48 73), 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.

- 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.

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)

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](#) et [Salmonella spp.](#), *Escherichia coli* entéro-hémorragiques et *Clostridium botulinum*).

– 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 X](#).

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 DDASS en lien avec les CIRE⁸ et l’InVS (maladies à déclarations obligatoires et veille sanitaire) et les DDSV .

⁸ Cellule InterRégionale d’Epidémiologie

- Il convient donc, au préalable, de s'assurer auprès de l'administration des messages à faire passer aux personnes malades qui contacteraient la plate-forme 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 concernés.

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)

modifié par le Règlement CE/1642/2003 du 22 juillet 2003 (JOUE du 29/09/2003), le Règlement CE/575/2006 du 7 avril 2006 (JOUE du 08/04/2006) et le Règlement CE/202/2008 du 4 mars 2008 (JOUE du 05/03/2008)

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 (articles R.200-1 du code rural)

Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou de leurs délégataires afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions des titres II, III et V du présent livre et des textes pris pour leur application.

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 : consommateur, 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 (NF V 01-002) (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 distribution⁹ de denrées alimentaires.

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

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".

⁹ 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
Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc Page 26 sur 55

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 EN RÉSIDUS (article 1^{er}, point 1 b) du [Règlement \(CE\) n°2377/90](#))

La teneur maximale en résidus, résultant de l'utilisation d'un **médicament vétérinaire** (exprimé 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 (article 3, point 2 d) du [Règlement \(CE\) 396/2005](#))

Une concentration maximale du résidu (LMR) 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 (Codex alimentarius 1995 Glossaire Hygiène AFNOR NF V01-002 (2003) (NF V 01-002) (article 3, point 9 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#))

Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.

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 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 :

- 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.
- Les seuils d’alerte microbiologiques émanant des critères d’hygiène 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.

☞ **Pour en faciliter la lecture, les seuils d’alerte liés à des critères de sécurité ou à des seuils réglementaires sont présentés dans des tableaux (tableaux 1 et 3) distincts des autres seuils d’alerte proposés (tableau 2).**

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	
<i>Salmonella</i> 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	
	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
				Viandes hachées et préparations de viandes d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	
				Viandes séparées mécaniquement	Teneur en calcium $\leq 0,1\%$ (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
				Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
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 (sortie production)	Absence dans 25 g (sortie production)	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	Si le fabricant <u>ne peut pas</u> démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (pas de dossier de validation de durée de vie)	
	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	
<i>Enterobacter sakazakii</i>	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Préparations en poudre 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)	230 NPP/100 g (CLIV)	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 retrait/rappel	
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	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>Scombrosidae</i>	
	400 mg/kg	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>Scombrosidae</i>	
Toxines lipophiles	Test souris positif (mortalité d'au moins 2 souris sur 3 en 24h), permettant de mettre en évidence les niveaux en toxines suivants : - 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 : - pour PSP et ASP : sur parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) - pour toxines lipophiles : différentes procédures de dosage, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier) 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

Ciguatoxines (CTX)	Présence au-dessus de la limite de comestibilité (*)	Limite de comestibilité (*) et non commercialisation des espèces de poissons connues pour être toxiques	NS	Poissons de certaines zones tropicales	Test souris selon la méthode Vernoux et al. (*)
---------------------------	--	---	----	--	---

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)

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

Norme sanitaire NS = interdiction de mettre sur le marché des poissons toxiques des familles citées au point E du chapitre V, section VIII, annexe III du [Règlement \(CE\) n°853/2004](#), soit *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*

(*) Selon la méthode Vernoux et al. (1994), la limite de comestibilité est définie en fonction de 2 critères : la concentration en ciguatoxines dans la chair et la perte éventuelle de poids des souris (limite fixée à 0,5 Unité Souris gramme ou Usg, soit la dose de ciguatoxines entraînant la mort d'un gramme de souris).

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	Le fabricant <u>doit démontrer</u> que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (= dossier de validation de durée de vie) (sauf si durée de vie inférieure à 5 jours)
	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 non cuites à cœur</u>	
	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	
	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)	
	1 000 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires (y compris les fromages au lait cru) que celles pour lesquelles il existe un critère d'hygiène des procédés réglementaire soit en entérobactéries soit en E. coli	

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	Présence de <i>V. cholerae</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 issus d'une zone où le choléra est endémique	Sont considérés comme pathogènes les sérogroupes : - O1 ou O139, - non-O1 et non-O139 possédant les gènes de la toxine cholérique
Vibrio parahaemolyticus	Présence de <i>V. parahaemolyticus</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 provenant de milieu tempéré à tropical	Sont considérés comme pathogènes les souches possédant l'un des gènes codant pour les hémolysines TDH ou TRH
Campylobacter	Présence dans 25 g			Produits prêts à être consommés	

<i>Clostridium perfringens</i>	100 000 ufc/g		Toutes denrées alimentaires mais surtout produits à base de viande
Toxine botulique	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires

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)

Source : [Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (modifié par les Règlements CE/1126/2007 du 28 septembre 2007, CE/565/2008 du 18 juin 2008 et CE/629/2008 du 2 juillet 2008) - ANNEXE Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾

Section 1: NITRATE

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Épinards frais (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre	3 000 2 500
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000
1.3	Laitues fraîches (<i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ à l'exception des laitues figurant au point 1.4)	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air	4 500 4 000 3 500 2 500
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Laitues cultivées sous abri Laitues cultivées en plein air	2 500 2 000
1.5	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Section 2: MYCOTOXINES

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1	AFLATOXINES	B1	Somme B1, B2, G1 + G2	M1
2.1.1	Arachides destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	-
2.1.2	Fruits à coque destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	-

2.1.3	Arachides, fruits à coque et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	-
2.1.4	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.5	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	-
2.1.6	Toutes les céréales et tous les produits dérivés des céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.7, 2.1.10 et 2.1.12	2,0	4,0	-
2.1.7	Maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.8	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	-	-	0,050
2.1.9	Catégories suivantes d'épices: <i>Capsicum spp</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) <i>Piper spp</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5,0	10,0	-
2.1.10	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10		
2.1.11	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	-	-	0,025
2.1.12	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025
2.2	OCHRATOXINE A			
2.2.1	Céréales brutes		5,0	
2.2.2	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9 et 2.2.10		3,0	
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)		10,0	
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble		5,0	
2.2.5	Café soluble (café instantané)		10,0	
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits ⁽¹¹⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe ⁽¹⁴⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾		0,50	
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ spécifiquement pour les nourrissons		0,50	

2.2.1 1	Café vert, fruits séchés autres que les raisins secs, bière, cacao et produits à base de cacao, vins de liqueur, produits à base de viande, épices et réglisse	-
2.3	PATULINE	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Boissons spiritueuses ⁽¹⁵⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁶⁾ , et étiquetés et vendus comme tels ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0
2.4	DEOXYNIVALENOL ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^()	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽¹⁾	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	ZEARALENONE ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^(*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit déjeuner à base de maïs	50

2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	FUMONISINES	Somme B1 + B2
2.6.1	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide (*)	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
2.7	TOXINES T-2 ET HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somme des toxines T-2 et HT-2
2.7.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ et produits à base de céréales	

Section 3: METAUX

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1	PLOMB	
3.1.1	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	0,020
3.1.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0

3.1.9	Céréales, légumineuses et légumes à cosse	0,20
3.1.10	Légumes, à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et des champignons ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.1.11	Brassicées, légumes-feuilles et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
3.1.12	Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Baies et petits fruits ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,10
3.1.15	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.18	Compléments alimentaires (*) ----- (* La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	3,0
3.2	CADMIUM	
3.2.1	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Viande de cheval, à l'exclusion des abats ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.6, 3.2.7 et 3.2.8.	0,050
3.2.6	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) chinchard (<i>Trachurus species</i>) louvereau (<i>Luvarus imperialis</i>) maquereau (<i>Scomber species</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) thon (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonitou (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchois (<i>Engraulis species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.10	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0

3.2.12	Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du blé et du riz	0,10
3.2.13	Son, germe, blé et riz	0,20
3.2.14	Graines de soja	0,20
3.2.15	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.17	Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.18	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Compléments alimentaires (*), à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.20	1,0
3.2.20	Compléments alimentaires (*) composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées ou de produits issus d'algues marines	3,0
(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.		
3.3	MERCURE	
3.3.1	Produits de la pêche ⁽²⁶⁾ et chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	0,50

3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : baudroies (<i>Lophius species</i>), loup (<i>Anarhichas lupus</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) anguille (<i>Anguilla species</i>) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>) grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadèche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) mulot (<i>Mullus species</i>) rose (<i>Genypterus blacodes</i>) brochet (<i>Esox lucius</i>) palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutes</i>) pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) raies (<i>Raja species</i>) grande sébaste (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>) voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) sabres (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) esturgeon (<i>Acipenser species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) thon (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Compléments alimentaires (*) ----- (*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	0,10
3.4	ÉTAIN (INORGANIQUE)	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

Section 4: 3-MONOCHLORO-PROPANE-1,2-DIOL (3-MCPD)

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)
4.1	Protéine végétale hydrolysée ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sauce de soja ⁽³⁰⁾	20

Section 5: DIOXINES ET PCB ⁽³¹⁾

Denrées alimentaires		Teneurs maximales	
		Somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ ⁽³²⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) ⁽³²⁾
5.1	Viandes et produits à base de viande (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants ⁽⁶⁾ : — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 2,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 1,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	4,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 4,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 1,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.2	Foies des animaux terrestres visés au point 5.1 ⁽⁶⁾ et produits dérivés de ces foie	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	12,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.3	Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	4,0 pg/g de poids à l'état frais	8,0 pg/g de poids à l'état frais
5.4	Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de poids à l'état frais
5.5	Lait cru ⁽⁶⁾ et produits laitiers ⁽⁶⁾ , y compris matière grasse butyrique	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.6	Œufs de poule et ovoproduits ⁽⁶⁾	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.7	Graisses des animaux suivants: — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses 2,0 pg/g de graisses 1,0 pg/g de graisses	4,5 pg/g de graisses 4,0 pg/g de graisses 1,5 pg/g de graisses
5.8	Graisses animales mélangées	2,0 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses
5.9	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,5 pg/g de graisses
5.10	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	2,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses
5.11	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.10	-	25,0 pg/g de poids à l'état frais ⁽³²⁾ ⁽³⁸⁾

Section 6: HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
6.1	BENZO(A)PYRÈNE ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0
6.1.2	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0
6.1.3	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Chair musculaire de poissons ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ non fumés	2,0
6.1.5	Crustacés et céphalopodes non fumés ⁽²⁶⁾ . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons	1,0

¹ Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum* spp) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». *3 Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits

² Ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.

³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).

⁴ Les teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

⁵ Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

⁶ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

⁷ La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n°401/2006.

⁸ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1)

⁹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).

¹⁰ Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n°401/2006.

¹¹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne (JO L 157 du 21.6.2005, p. 29).

¹² La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2005.

¹³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux

conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne. La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.

¹⁴ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

¹⁵ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JO L 160 du 12.6.1989, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.

¹⁶ Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans la directive 91/321/CEE et la directive 96/5/CE.

¹⁷ Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».

¹⁸ Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation.

¹⁹ La teneur maximale s'applique aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) n° 824/2000 de la Commission du 19 avril 2000 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).

^{*} L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon).»

²⁰ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²² Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.

²³ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²⁴ Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁵ Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

²⁶ Denrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000. S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁷ La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.

²⁸ La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2001.

²⁹ La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

³⁰ La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 ig/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

³¹ Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
Dibenzo-p-dioxines (PCDD)		PCB de type dioxine : PCB non-ortho + PCB mono-ortho	
2,3,7,8 -TCDD	1		
1,2,3,7,8- Pe CDD	1	<i>PCB non-ortho</i>	
1,2,3,6,7,8 - HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,4,7,8 - HpCDD	0,01	PCB 126	0,1
OCDD	0,0001	PCB 169	0,01
Dibenzofuranes (PCDF)		<i>PCB mono-ortho</i>	
2,3,7,8 - TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8 - PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8 - PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8- HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8 - HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9 - HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8, - HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8 - HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9 - HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		
Abréviations utilisées : « T » = tétra, « Pe » = penta, « Hx » = hexa « Hp » = hepta, « o » = octa, « CDD » = chlorodibenzodioxine, « CDF » = chlorodibenzofurane, « CB » = chlorobiphényle.			

³² Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

³³ La teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 1 % de graisses.

³⁴ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11

³⁵ Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.

³⁶ Denrées alimentaires telles que définies dans les catégories b), c) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000.

³⁸ Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé.

Annexe V : Contacts

☞ Une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques - RGPP). Cependant, la mise en place des nouvelles structures administratives étant encore en cours à l'heure de la finalisation du présent document, il est décidé d'utiliser dans la suite du propos uniquement les termes DDSV, UDCCRF, DRCCRF et DDASS pour plus de lisibilité (cf. Préambule).

NIVEAU LOCAL :

(1) Pour les alertes, les contacts habituels, pendant les heures de bureau et les jours ouvrés, sont :

Pour la DGAL : **les directions départementales des services vétérinaires (DDSV)**

Les coordonnées des DDSV sont disponibles sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/ministere/organigrammes-missions/services-deconcentres>

Pour la DGCCRF : **les Directions régionales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DRCCRF)**

De manière générale, les coordonnées de ces services sont disponibles dans les annuaires des abonnés au téléphone, papier ou minitel, ainsi que sur internet.

Les coordonnées des DRCCRF et des UDCCRF sont présentées respectivement aux adresses suivantes :

- http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/dgccrf/securite/alertes/interlocuteur_regional.htm

- <http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/dgccrf.htm>

De plus, le répertoire des préfetures est donné en ligne sur le site du ministère de l'intérieur :

http://www.interieur.gouv.fr/rubriques/c/c4_les_prefectures/c46_votre_prefecture.

(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. Pour la DGCCRF, il est possible de joindre les DRCCRF par l'intermédiaire du numéro de téléphone mis par ailleurs en place pour la réception des notifications en application de l'article 19 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#).

En dernier ressort, en cas d'urgence, les informations peuvent être transmises **aux permanences de la préfecture du département concerné**.

Le répertoire des préfetures est donné en ligne sur le site du ministère de l'intérieur :

http://www.interieur.gouv.fr/rubriques/c/c4_les_prefectures/c46_votre_prefecture

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 perma nencier

Ministère chargé de la santé :

Téléphone : 01 40 56 57 84 (*Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales - CORRUSS*)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du perma nencier (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)

Bureau de la sécurité (C2)

Téléphone de l'Unité d'alerte : 01 44 97 30 45 / 01 44 97 31 76

Télécopie : 01 44 97 24 86

Mél : alertes.dgccrf@dgccrf.finances.gouv.fr,

Direction générale de la santé (DGS)

Département des urgences sanitaires

Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales (CORRUSS)

Téléphone : 01 40 56 57 84

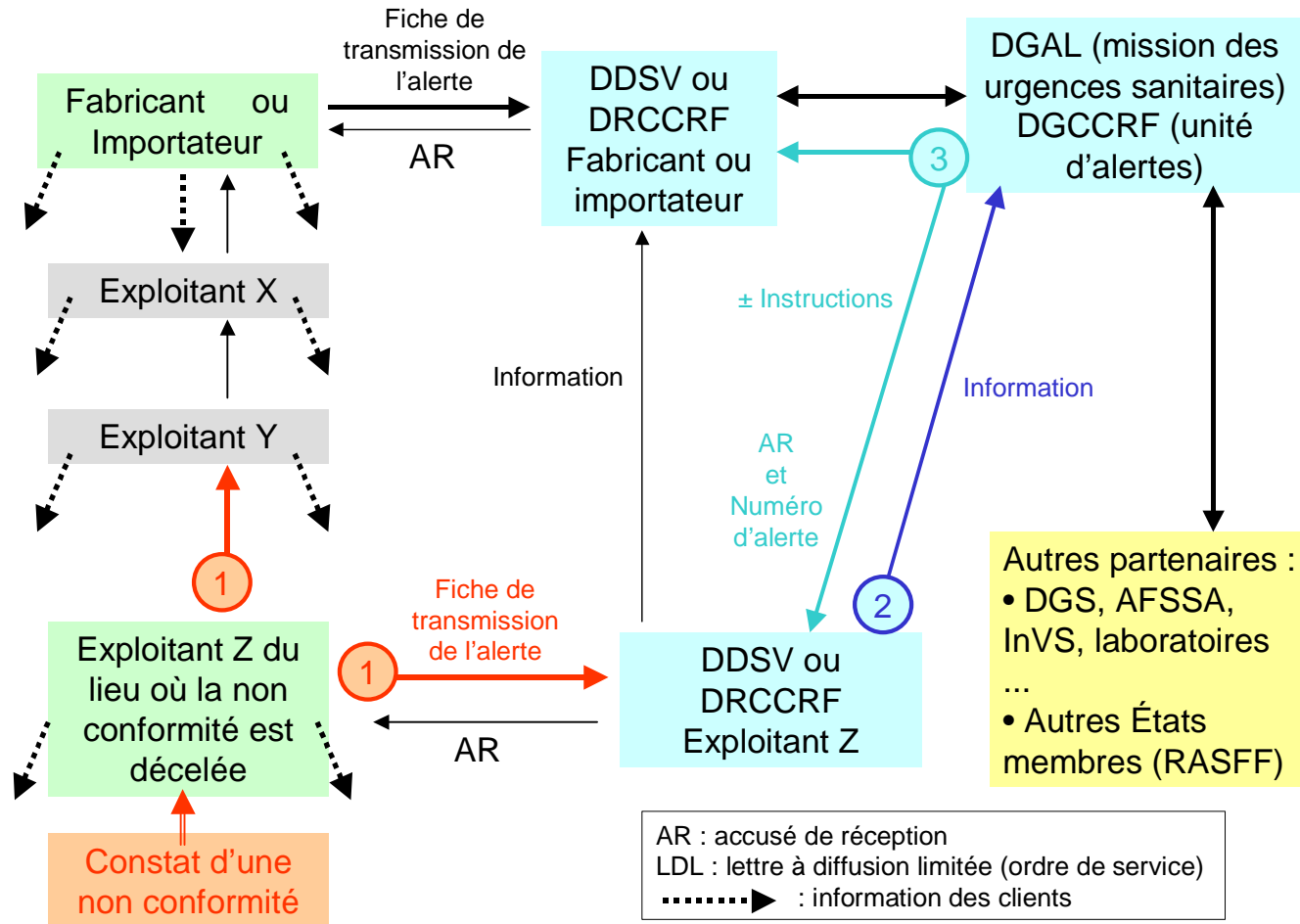
Télécopie : 01 40 56 56 54

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 sujet à modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des politiques publiques
- 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 / DLUO : 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 : 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
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) (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)	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
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) (exemples : certaines salaisons, certains fromages de chèvre) <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
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) (exemples : rillettes, produits en gelée, fromages)	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 limite d'utilisation optimale (DLUO)*
 Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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 DLUO : 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 âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut-être grave et dont le délais 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 retrait (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite)

Annexe IX : 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 PBV ¹³ , steaks hachés, fromages au lait cru, fruits et légumes prédécoupés)	OUI
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères d'hygiène (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 : escalopes de volailles, saucisses crues classées PBV et destinées à être cuites)	non

SEUIL INDICATIF D'ALERTE :

cf. [Annexe IV](#) « Seuils d'alerte »
cf. Tableau ci-dessus

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

¹² [Fiche AFSSA - juin 2002](#)

¹³ *PBV : produit à base de viande*

Comment communiquer ?

cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette 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 DLUO 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 suivante :

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

Combien de temps communiquer ?

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

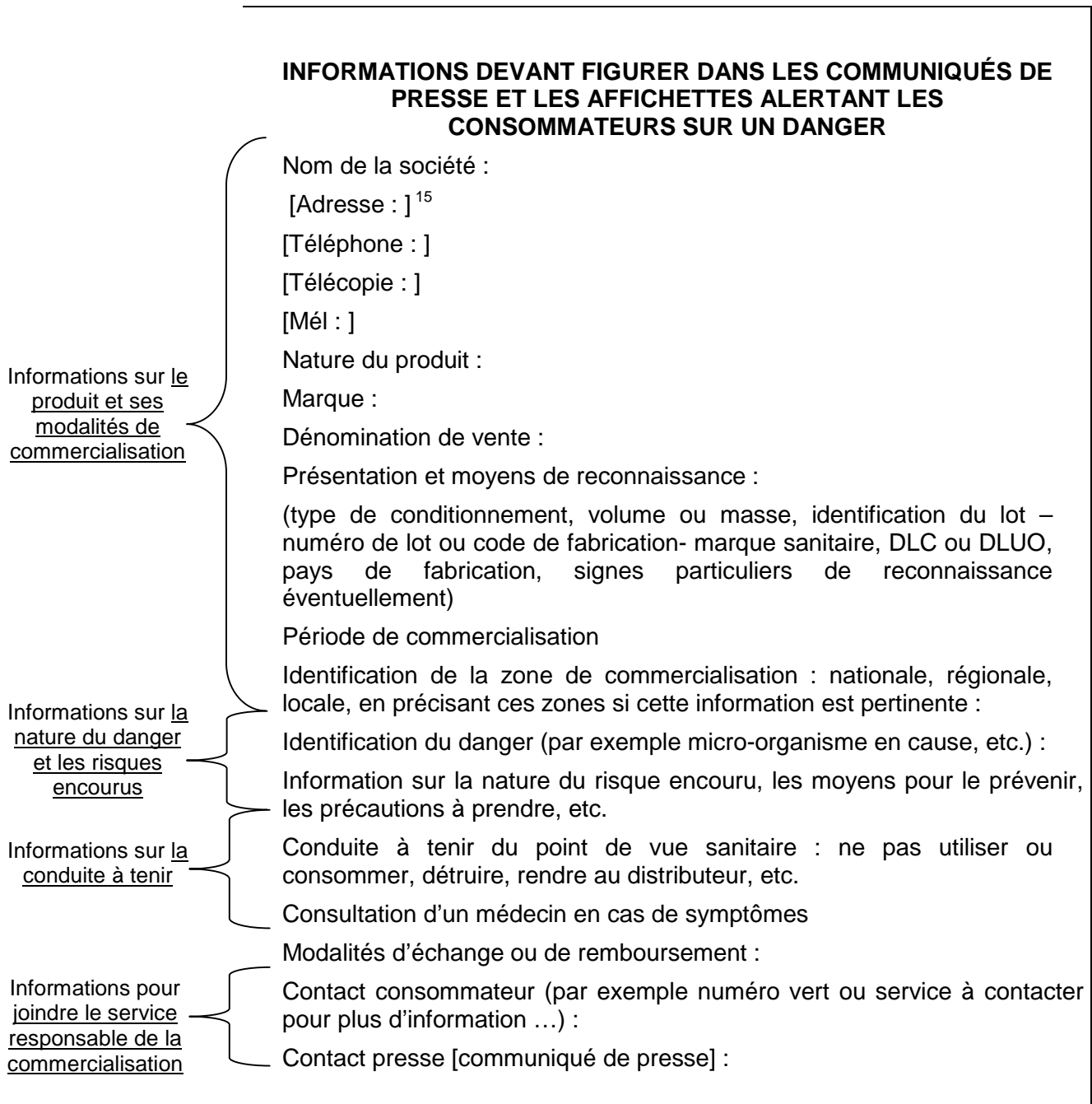
¹⁴ Date limite de consommation (DLC) ou Date limite d’utilisation optimale (DLUO)

Annexe X : 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.



¹⁵ Informations facultatives



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Hélène Callon Tél : 01-49-55-59-04 Fax : 01 49 55 84 23 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr MOD10.22 A 03/09/08</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGAL/MUS/N2009-8188 Date: 07 juillet 2009</p>
---	---

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : sans objet
Date limite de réponse : sans objet
📎 Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Révision et publication du Guide de 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

Références :

- [Règlement \(CE\) n 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et notamment l'article L.201-2, L.233-1 et R.201-7
- [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#) relative à la gestion des non-conformités des denrées alimentaires

Résumé :

L'objectif de la présente instruction est d'informer les DDSV de la révision du Guide de 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.

Les principales modifications apportées à la version initiale du guide datant de 2005 ainsi que les motifs de cette révision sont présentées.

Enfin, la révision de la note de service cadre sur la gestion des non-conformités ([Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)) est annoncée pour la fin du troisième trimestre 2009.

Mots-clés : Guide, alerte, révision, exploitant, notification, non-conformité

Destinataires**Pour information :**

- DDSV
- DRAAF
- BNEVP
- ENSV
- INFOMA
- DGS
- DGCCRF
- InVS

I - Historique

En mai 2005, le « 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 » a été publié (téléchargeable sur le [portail internet du ministère](#)¹).

Ce guide traite des relations entre les professionnels et l'administration dans le cadre des alertes et plus précisément **de la circulation de l'information entre les professionnels et l'Administration**. L'évaluation et la gestion des alertes, y compris la communication vers le consommateur sont abordées dans le guide.

II - Contexte

Suite à l'évolution du contexte réglementaire², il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version de ce guide.

Ainsi, des **modifications** devaient être apportées :

- **sur la forme** : rédaction d'un guide plus didactique composé d'une partie générale faisant ressortir les points clés et accompagné en annexe de fiches techniques sur certains contaminants et leur gestion,
- **sur le fond** : extension à d'autres dangers que la microbiologie, proposition de seuils d'alerte (afin d'intégrer les agents potentiellement pathogènes au regard de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002 mais non prévus par les règlements et classiquement recherchés par les professionnels³) et précisions concernant les modalités de communication vers le consommateur.

Ce projet de révision initié et piloté par la DGAL a fait l'objet de réunions de travail entre les services concernés des trois administrations (DGAL, DGCCRF et DGS) entre octobre 2007 et juin 2008.

La DGAL a adressé courant juillet 2008 le projet de révision à une trentaine d'organisations professionnelles, celles-ci pouvant consulter leurs membres ou adhérents ou bien les exploitants des filières représentées par ces organisations.

Remarque : les organismes caritatifs (Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du cœur, Secours populaire français et Croix rouge française) considérés comme des exploitants du secteur alimentaire au sens réglementaire, ont été associés à cette consultation. Par ailleurs, dans le cadre de la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », ils se sont engagés dans une démarche de formalisation de la gestion des non-conformités au sein de leur structure.

III - Résultats

La moitié des professionnels consultés a fait part de propositions et/ou modifications à la DGAL entre mi septembre 2008 et mai 2009. **D'une façon générale, la révision du guide a été accueillie favorablement du fait des modifications réglementaires et des compléments ajoutés au volet 'communication'.**

La MUS a analysé les commentaires et modifications formulés par les professionnels et a rédigé un projet de révision du guide consolidé qui prend en compte une partie des propositions des professionnels.

Citons par exemple :

- l'ajout d'un logigramme sur la circulation de l'information,
- la clarification du champ du guide : laboratoires d'analyses non concernés, différence entre la définition d'un plan d'autocontrôles dans le cadre du PMS⁴ et la conduite à tenir en cas de constatation d'une non-conformité,
- la prise en compte de spécificités de certaines filières ou activités, notamment les modalités particulières d'information du consommateur en restauration collective ou encore la notification en cas de gestion centralisée des non-conformités.

1 Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles - Alertes

² notamment l'entrée en vigueur du [Règlement \(CE\) 2073/2005 du 15 novembre 2005](#) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

³ tels que E. coli dans les préparations de viande, Staphylocoques à coagulase positive dans les fromages ou encore Bacillus cereus dans les produits riches en amidon

⁴ Plan de maîtrise sanitaire

Une réunion de clôture des travaux avec les professionnels a été organisée par la DGAL le 28 avril 2009 en présence de la DGS et de la DGCCRF. Cette réunion a conduit à apporter les dernières modifications à la version révisée du guide de gestion des alertes.

En conclusion, la version révisée du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 2 juillet 2009 a été publiée sur le portail du ministère en remplacement de la version datant de 2005 (Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles – Alertes).

Par ailleurs, il est envisagé d'informer la Commission européenne et les États membres de l'existence de ce guide professionnel spécifique à la France, en particulier à l'occasion des 30 ans du RASFF⁵ et de la prochaine réunion des C.V.O.⁶.

Enfin, la révision du guide sera complétée d'ici la fin du troisième trimestre 2009 par le toilettage et la mise à jour des instructions relatives à la gestion des non-conformités et des alertes par les DDSV (en particulier la [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)). À ce titre, vous pouvez faire part dès à présent des suggestions sur les évolutions qu'il vous semblerait utile de mettre en place en les adressant sur la boîte institutionnelle de la MUS (mus.dgal@agriculture.gouv.fr).

Le Directeur Général de l'Alimentation
Jean-Marc BOURNIGAL

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

⁶ Chef vétérinaire officiel



**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 révisée du 02/07/2009



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	11
4.1 Notification d'une alerte par un exploitant	11
4.2 Notification d'une alerte par l'administration	14
5. La gestion de l'alerte	16
5.1 Généralités	16
5.2 Retrait de produits	17
5.3 Rappel de produits	17
5.3.1 Pourquoi communiquer ?	17
5.3.2 Qui communique ?	18
5.3.3 Quand communiquer ?.....	18
5.3.4 Comment communiquer ?	19
5.3.4.1 Les supports et modalités de la communication	19
5.3.4.2 Le contenu de la communication.....	20
5.4 La fin de la situation d'alerte	22

LISTE DES ANNEXES

Annexe I : Extraits du Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002	23
Annexe II : Définitions.....	25
Annexe III : Questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation	29
Annexe IV : Seuils d'alerte.....	30
Annexe V : Contacts.....	47
Annexe VI : La circulation de l'information entre les professionnels et l'administration en cas d'alerte d'origine alimentaire	49
Annexe VII : Fiche de transmission de l'alerte	50
Annexe VIII : Fiche technique <i>Listeria monocytogenes</i>	51
Annexe IX : Fiche technique <i>Salmonella spp.</i>	53
Annexe X : Communication	55

LISTE DES ABREVIATIONS

DGS	Direction générale de la santé
DDASS	Direction départementale des affaires sanitaires et sociales
InVS	Institut national de Veille Sanitaire
CIRE	Cellule InterRégionale d'Epidémiologie
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DDSV	Direction départementale des services vétérinaires
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DRCCRF	Direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
UDCCRF	Unité départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DLC	Date limite de consommation
DLUO	Date limite d'utilisation optimale
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 de l'évolution du contexte réglementaire (notamment l'entrée en vigueur du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#)) et à la demande des professionnels, il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version du guide publiée en mai 2005.

☞ L'objectif de cette révision est double :

- étendre le guide aux contaminants physiques et chimiques et le compléter sur certains points (en particulier la communication) ;
- modifier le guide afin de le rendre plus didactique et d'utilisation simple et pratique (avec notamment la rédaction de fiches techniques).

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 Directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS) ou aux Directions départementales des services vétérinaires (DDSV) ou par l'Institut national de Veille Sanitaire (InVS).
- 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)

Remarque : une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques - RGPP).

☞ La mise en place des nouvelles structures administratives étant encore en cours à l'heure de la finalisation du présent document, il est décidé d'utiliser dans la suite du propos uniquement les termes DDSV, UDCCRF, DRCCRF et DDASS pour plus de lisibilité.

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 satisfaites, 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 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 appelé « 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, les 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.

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

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 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.

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_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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.

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.

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.

⁴ Hydrocarbures aromatiques polycycliques
Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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 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 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 :
 - 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 :
 - 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, 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 (**denrées d'origine autre qu'animale**), le notifiant est celui qui réalise le retrait ou le rappel (cf. article 19-1 du [Règlement](#)

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

(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.

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 DDSV ou à la DRCCRF 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 auprès de l'autorité administrative locale, c'est-à-dire (cf. [ANNEXE V](#)) – la DDSV ou la DRCCRF – en fonction du type de denrées alimentaires :

- notification à la Direction départementale des services vétérinaires (DDSV) en cas de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant (sauf certains dangers, cf. ci-dessous) ;
- notification à la Direction régionale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DRCCRF) si :
 - denrées autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant et notamment : alimentation particulière (produits "diététiques" et aliments de l'enfance) et compléments alimentaires ;
 - danger lié à un additif, un auxiliaire technologique, un arôme ou un matériau au contact de la denrée (quel que soit le type de denrée).

L'ensemble des coordonnées des administrations locales (et, en cas d'urgence, des administrations centrales) est précisé 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.

Ainsi, au regard de la répartition des compétences entre DDSV et DRCCRF, une notification d'alerte peut être mal attribuée.

☞ L'administration locale destinataire en premier de la notification adresse à l'exploitant une copie du bordereau de transmission qu'elle envoie à l'administration compétente.

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 ...) etc.
- 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 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 auto-contrôles 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 mise 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 (DDSV et DRCCRF).

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 un bon 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 sujet à modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des politiques publiques (cf. Préambule du présent document)
- 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 de la Commission européenne.

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 (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 (DDSV ou UDCCRF) 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 (DDSV ou UDCCRF) 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.

⁽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)

La gestion des alertes est détaillée pour certains dangers (notamment *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* spp.) dans des fiches techniques qui sont annexées au présent guide ([ANNEXE VIII](#) et [ANNEXE IX](#)).

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 des personnes qui détiendraient des produits incriminés de l'exposition au danger ;
- 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 *Entérobacter 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 ne présenter 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 du 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 direct (01 40 41 46 01), téléphone standard (01 40 41 46 46), rédaction en chef (01 40 41 48 73), 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.

- 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.

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)

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](#) et [Salmonella spp.](#), *Escherichia coli* entéro-hémorragiques et *Clostridium botulinum*).

– 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 X](#).

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 DDASS en lien avec les CIRE⁸ et l’InVS (maladies à déclarations obligatoires et veille sanitaire) et les DDSV .

⁸ Cellule InterRégionale d’Epidémiologie

- Il convient donc, au préalable, de s'assurer auprès de l'administration des messages à faire passer aux personnes malades qui contacteraient la plate-forme 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 concernés.

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)

modifié par le Règlement CE/1642/2003 du 22 juillet 2003 (JOUE du 29/09/2003), le Règlement CE/575/2006 du 7 avril 2006 (JOUE du 08/04/2006) et le Règlement CE/202/2008 du 4 mars 2008 (JOUE du 05/03/2008)

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 (articles R.200-1 du code rural)

Tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou de leurs délégataires afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions des titres II, III et V du présent livre et des textes pris pour leur application.

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 : consommateur, 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 (NF V 01-002) (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 distribution⁹ de denrées alimentaires.

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

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".

⁹ 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
Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc Page 26 sur 55

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 EN RÉSIDUS (article 1^{er}, point 1 b) du [Règlement \(CE\) n°2377/90](#))

La teneur maximale en résidus, résultant de l'utilisation d'un **médicament vétérinaire** (exprimé 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 (article 3, point 2 d) du [Règlement \(CE\) 396/2005](#))

Une concentration maximale du résidu (LMR) 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 (Codex alimentarius 1995 Glossaire Hygiène AFNOR NF V01-002 (2003) (NF V 01-002) (article 3, point 9 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#))

Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.

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 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 :

- 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.
- Les seuils d’alerte microbiologiques émanant des critères d’hygiène 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.

☞ **Pour en faciliter la lecture, les seuils d’alerte liés à des critères de sécurité ou à des seuils réglementaires sont présentés dans des tableaux (tableaux 1 et 3) distincts des autres seuils d’alerte proposés (tableau 2).**

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	
<i>Salmonella</i> 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	
	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
				Viandes hachées et préparations de viandes d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	
				Viandes séparées mécaniquement	Teneur en calcium $\leq 0,1\%$ (= 100 mg/100g ou 1 000 ppm de produit frais)
				Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	Jusqu'au 31/12/2009 A compter du 01/01/2010 : Absence dans 25 g
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 (sortie production)	Absence dans 25 g (sortie production)	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	Si le fabricant <u>ne peut pas</u> démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (pas de dossier de validation de durée de vie)	
	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	
<i>Enterobacter sakazakii</i>	Présence dans 10 g	Absence dans 10 g	S	Préparations en poudre 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)	230 NPP/100 g (CLIV)	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 retrait/rappel	
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	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>Scombrosidae</i>	
	400 mg/kg	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>Scombrosidae</i>	
Toxines lipophiles	Test souris positif (mortalité d'au moins 2 souris sur 3 en 24h), permettant de mettre en évidence les niveaux en toxines suivants : - 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 : - pour PSP et ASP : sur parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) - pour toxines lipophiles : différentes procédures de dosage, différant par la prise d'essai (hépatopancréas ou corps entier) 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

Ciguatoxines (CTX)	Présence au-dessus de la limite de comestibilité (*)	Limite de comestibilité (*) et non commercialisation des espèces de poissons connues pour être toxiques	NS	Poissons de certaines zones tropicales	Test souris selon la méthode Vernoux et al. (*)
---------------------------	--	---	----	--	---

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)

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

Norme sanitaire NS = interdiction de mettre sur le marché des poissons toxiques des familles citées au point E du chapitre V, section VIII, annexe III du [Règlement \(CE\) n°853/2004](#), soit *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*

(*) Selon la méthode Vernoux et al. (1994), la limite de comestibilité est définie en fonction de 2 critères : la concentration en ciguatoxines dans la chair et la perte éventuelle de poids des souris (limite fixée à 0,5 Unité Souris gramme ou Usg, soit la dose de ciguatoxines entraînant la mort d'un gramme de souris).

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	Le fabricant <u>doit démontrer</u> que le produit respectera la limite de 100 ufc/g jusqu'à la DLC (= dossier de validation de durée de vie) (sauf si durée de vie inférieure à 5 jours)
	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 non cuites à cœur</u>	
	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	
	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)	
	1 000 000 ufc/g			Autres denrées alimentaires (y compris les fromages au lait cru) que celles pour lesquelles il existe un critère d'hygiène des procédés réglementaire soit en entérobactéries soit en E. coli	

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	Présence de <i>V. cholerae</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 issus d'une zone où le choléra est endémique	Sont considérés comme pathogènes les sérogroupes : - O1 ou O139, - non-O1 et non-O139 possédant les gènes de la toxine cholérique
Vibrio parahaemolyticus	Présence de <i>V. parahaemolyticus</i> pathogène dans 25 g			Tous produits de la pêche ou coquillages au sens de la définition figurant dans le règlement (CE) n°853/2004 provenant de milieu tempéré à tropical	Sont considérés comme pathogènes les souches possédant l'un des gènes codant pour les hémolysines TDH ou TRH
Campylobacter	Présence dans 25 g			Produits prêts à être consommés	

<i>Clostridium perfringens</i>	100 000 ufc/g		Toutes denrées alimentaires mais surtout produits à base de viande
Toxine botulique	Présence dans 25 g		Toutes denrées alimentaires

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)

Source : [Règlement CE/1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006](#) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires (modifié par les Règlements CE/1126/2007 du 28 septembre 2007, CE/565/2008 du 18 juin 2008 et CE/629/2008 du 2 juillet 2008) - ANNEXE Teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires ⁽¹⁾

Section 1: NITRATE

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Épinards frais (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre	3 000 2 500
1.2	Épinards conservés, surgelés ou congelés		2 000
1.3	Laitues fraîches (<i>Lactuca sativa</i> L.) (laitues cultivées sous abri et laitues cultivées en plein champ à l'exception des laitues figurant au point 1.4)	Récolte du 1 ^{er} octobre au 31 mars: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air Récolte du 1 ^{er} avril au 30 septembre: laitues cultivées sous abri laitues cultivées en plein air	4 500 4 000 3 500 2 500
1.4	Laitues de type «Iceberg»	Laitues cultivées sous abri Laitues cultivées en plein air	2 500 2 000
1.5	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Section 2: MYCOTOXINES

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)		
2.1	AFLATOXINES	B1	Somme B1, B2, G1 + G2	M1
2.1.1	Arachides destinées à être soumises à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	8,0 ⁽⁵⁾	15,0 ⁽⁵⁾	-
2.1.2	Fruits à coque destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0 ⁽⁵⁾	10,0 ⁽⁵⁾	-

2.1.3	Arachides, fruits à coque et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0 ⁽⁵⁾	4,0 ⁽⁵⁾	-
2.1.4	Fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de tri ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.5	Fruits séchés et produits dérivés de leur transformation, destinés à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0	4,0	-
2.1.6	Toutes les céréales et tous les produits dérivés des céréales, y compris les produits de céréales transformés, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.1.7, 2.1.10 et 2.1.12	2,0	4,0	-
2.1.7	Maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres méthodes physiques avant consommation humaine ou utilisation comme ingrédient de denrées alimentaires	5,0	10,0	-
2.1.8	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	-	-	0,050
2.1.9	Catégories suivantes d'épices: <i>Capsicum spp</i> (fruits séchés dérivés, entiers ou en poudre, y compris les piments, la poudre de piment, le poivre de Cayenne et le paprika) <i>Piper spp</i> (fruits dérivés, y compris le poivre blanc et noir) <i>Myristica fragrans</i> (noix de muscade) <i>Zingiber officinale</i> (gingembre) <i>Curcuma longa</i> (safran des Indes)	5,0	10,0	-
2.1.10	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	0,10		
2.1.11	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	-	-	0,025
2.1.12	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ spécifiquement pour les nourrissons	0,10	-	0,025
2.2	OCHRATOXINE A			
2.2.1	Céréales brutes		5,0	
2.2.2	Tous les produits dérivés de céréales brutes, y compris les produits de céréales transformés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.2.9 et 2.2.10		3,0	
2.2.3	Raisins secs (raisins de Corinthe, sultanines et autres raisins secs)		10,0	
2.2.4	Grains de café torréfié et café torréfié moulu, à l'exception du café soluble		5,0	
2.2.5	Café soluble (café instantané)		10,0	
2.2.6	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur et des vins ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15 %) et vins de fruits ⁽¹¹⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.7	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.8	Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisins et moût de raisins concentré reconstitué, destinés à la consommation humaine directe ⁽¹⁴⁾		2,0 ⁽¹²⁾	
2.2.9	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾		0,50	
2.2.10	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾ spécifiquement pour les nourrissons		0,50	

2.2.1 1	Café vert, fruits séchés autres que les raisins secs, bière, cacao et produits à base de cacao, vins de liqueur, produits à base de viande, épices et réglisse	-
2.3	PATULINE	
2.3.1	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	50
2.3.2	Boissons spiritueuses ⁽¹⁵⁾ , cidre et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme	50
2.3.3	Produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés à la consommation directe à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.3.4 et 2.3.5	25
2.3.4	Jus de pomme et produits à base de morceaux de pomme, tels que la compote de pommes et la purée de pommes, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽¹⁶⁾ , et étiquetés et vendus comme tels ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Aliments pour bébés, autres que les préparations à base de céréales, destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁴⁾	10,0
2.4	DEOXYNIVALENOL ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le blé dur, l'avoine et le maïs	1250
2.4.2	Blé dur et avoine bruts ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^()	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.4.7, 2.4.8 et 2.4.9	750
2.4.5	Pâtes (sèches) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner	500
2.4.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽¹⁾	200
2.4.8	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	750 ⁽²⁰⁾
2.4.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 250 ⁽²⁰⁾
2.5	ZEARALENONE ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ autres que le maïs	100
2.5.2	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide ^(*)	350 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Céréales destinées à la consommation humaine directe, farine de céréales, son et germe en tant que produit fini commercialisé pour la consommation humaine directe, à l'exception des denrées alimentaires figurant aux points 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 et 2.5.10	75
2.5.4	Huile de maïs raffinée	400 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pain (y compris les petits produits de boulangerie), pâtisseries, biscuits, collations aux céréales et céréales pour petit déjeuner, à l'exclusion des collations au maïs et des céréales pour petit déjeuner à base de maïs	50

2.5.6	Maïs destiné à la consommation humaine directe, collations à base de maïs et céréales pour petit-déjeuner à base de maïs	100 ⁽²⁰⁾
2.5.7	Préparations à base de céréales (à l'exception des préparations à base de maïs) et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20
2.5.8	Préparations à base de maïs destinées aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	20 ⁽²⁰⁾
2.5.9	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	200 ⁽²⁰⁾
2.5.10	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	300 ⁽²⁰⁾
2.6	FUMONISINES	Somme B1 + B2
2.6.1	Maïs brut ⁽¹⁸⁾ à l'exception du maïs brut destiné à être transformé par mouture humide (*)	4 000 ⁽²³⁾
2.6.2	Maïs destiné à la consommation humaine directe, aliments à base de maïs destinés à la consommation humaine directe, à l'exception des aliments figurant aux points 2.6.3 et 2.6.4	1 000 ⁽²³⁾
2.6.3	Céréales pour petit-déjeuner à base de maïs et collations à base de maïs	800 ⁽²³⁾
2.6.4	Préparations à base de maïs et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽⁷⁾	200 ⁽²³⁾
2.6.5	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1103 13 ou 1103 20 40 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est > 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	1 400 ⁽²³⁾
2.6.6	Fractions de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns auxquelles s'applique le code NC 1102 20 et autres produits de mouture de maïs dont la taille des particules est = 500 microns non destinés à la consommation humaine directe auxquels s'applique le code NC 1904 10 10	2 000 ⁽²³⁾
2.7	TOXINES T-2 ET HT-2 ⁽¹⁷⁾	Somme des toxines T-2 et HT-2
2.7.1	Céréales brutes ⁽¹⁸⁾ et produits à base de céréales	

Section 3: METAUX

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (mg/kg de poids à l'état frais)
3.1	PLOMB	
3.1.1	Lait cru ⁽⁶⁾ , lait traité thermiquement et lait destiné à la fabrication de produits laitiers	0,020
3.1.2	Préparations pour nourrissons et préparations de suite ⁽⁴⁾ ⁽⁸⁾	0,020
3.1.3	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,10
3.1.4	Abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille ⁽⁶⁾	0,50
3.1.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.1.6	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.1.7	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,5
3.1.8	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0

3.1.9	Céréales, légumineuses et légumes à cosse	0,20
3.1.10	Légumes, à l'exclusion des brassicées, des légumes-feuilles, des fines herbes et des champignons ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.1.11	Brassicées, légumes-feuilles et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,30
3.1.12	Fruits, à l'exclusion des baies et des petits fruits ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Baies et petits fruits ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Huiles et matières grasses, y compris les matières grasses du lait	0,10
3.1.15	Jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits ⁽¹¹⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés de produits vitivinicoles ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.18	Compléments alimentaires (*) ----- (* La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	3,0
3.2	CADMIUM	
3.2.1	Viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille (à l'exclusion des abats) ⁽⁶⁾	0,050
3.2.2	Viande de cheval, à l'exclusion des abats ⁽⁶⁾	0,20
3.2.3	Foies de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	0,50
3.2.4	Rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et de cheval ⁽⁶⁾	1,0
3.2.5	Chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées aux points 3.2.6, 3.2.7 et 3.2.8.	0,050
3.2.6	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonite (<i>Sarda sarda</i>) sar à tête noire (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) mullet lippu (<i>Mugil labrosus labrosus</i>) chinchard (<i>Trachurus species</i>) louvereau (<i>Luvarus imperialis</i>) maquereau (<i>Scomber species</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>) sardinops (<i>Sardinops species</i>) thon (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>) cétéau ou langue d'avocat (<i>Dicologlossa cuneata</i>)	0,10
3.2.7	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : bonitou (<i>Auxis species</i>)	0,20
3.2.8	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchois (<i>Engraulis species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>)	0,30
3.2.9	Crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.10	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.11	Céphalopodes (sans viscères) ⁽²⁶⁾	1,0

3.2.12	Céréales, à l'exclusion du son, du germe, du blé et du riz	0,10
3.2.13	Son, germe, blé et riz	0,20
3.2.14	Graines de soja	0,20
3.2.15	Légumes et fruits, à l'exclusion des légumes-feuilles, des fines herbes, des champignons, des légumes-tiges, des légumes-racines et des pommes de terre ⁽²⁷⁾	0,050
3.2.16	Légumes-tiges, légumes-racines et pommes de terre, à l'exclusion du céleri-rave ⁽²⁷⁾ . Dans le cas des pommes de terre, la teneur maximale s'applique aux produits pelés.	0,10
3.2.17	Légumes-feuilles, fines herbes, céleri-rave et champignons suivants ⁽²⁷⁾ : <i>Agaricus bisporus</i> (champignon de Paris), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleurote en forme d'huître), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	0,20
3.2.18	Champignons, à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.17 ⁽²⁷⁾	1,0
3.2.19	Compléments alimentaires (*), à l'exclusion de ceux énumérés au point 3.2.20	1,0
3.2.20	Compléments alimentaires (*) composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées ou de produits issus d'algues marines	3,0
(*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.		
3.3	MERCURE	
3.3.1	Produits de la pêche ⁽²⁶⁾ et chair musculaire de poisson ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , à l'exclusion des espèces énumérées au point 3.3.2. La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	0,50

3.3.2	Chair musculaire des poissons suivants ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : baudroies (<i>Lophius species</i>), loup (<i>Anarhichas lupus</i>) bonite (<i>Sarda sarda</i>) anguille (<i>Anguilla species</i>) empereur, hoplostète orange ou hoplostète de Méditerranée (<i>Hoplostethus species</i>) grenadier de roche (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) flétan (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) abadèche du Cap (<i>Genypterus capensis</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) cardine (<i>Lepidorhombus species</i>) mulot (<i>Mullus species</i>) rose (<i>Genypterus blacodes</i>) brochet (<i>Esox lucius</i>) palomète (<i>Orcynopsis unicolor</i>) capelan de Méditerranée (<i>Tricopterus minutes</i>) pailona commun (<i>Centroscymnes coelolepis</i>) raies (<i>Raja species</i>) grande sébaste (<i>Sebastes marinus, S. mentella, S. viviparus</i>) voilier (<i>Istiophorus platypterus</i>) sabres (<i>Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo</i>) dorade, pageot (<i>Pagellus species</i>) requins (toutes espèces) escolier noir ou stromaté, rouvet, escolier serpent (<i>Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens</i>) esturgeon (<i>Acipenser species</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) thon (<i>Thunnus species, Euthynnus species, Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.3.3	Compléments alimentaires (*) ----- (*) La teneur maximale porte sur le complément alimentaire tel qu'il est mis en vente.	0,10
3.4	ÉTAIN (INORGANIQUE)	
3.4.1	Aliments en conserve autres que les boissons	200
3.4.2	Boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes	100
3.4.3	Aliments pour bébés et préparations à base de céréales en conserve destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Préparations pour nourrissons et préparations de suite en conserve (y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite), à l'exclusion des produits séchés et en poudre ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Aliments diététiques en conserve destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons, à l'exclusion des produits séchés et en poudre	50

Section 4: 3-MONOCHLORO-PROPANE-1,2-DIOL (3-MCPD)

Denrées alimentaires ⁽¹⁾		Teneurs maximales (µg/kg)
4.1	Protéine végétale hydrolysée ⁽³⁰⁾	20
4.2	Sauce de soja ⁽³⁰⁾	20

Section 5: DIOXINES ET PCB ⁽³¹⁾

Denrées alimentaires		Teneurs maximales	
		Somme des dioxines OMS-PCDD/F-TEQ ⁽³²⁾	Somme des dioxines et PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) ⁽³²⁾
5.1	Viandes et produits à base de viande (à l'exclusion des abats comestibles) provenant des animaux suivants ⁽⁶⁾ : — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 2,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 1,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	4,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 4,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾ 1,5 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.2	Foies des animaux terrestres visés au point 5.1 ⁽⁶⁾ et produits dérivés de ces foie	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	12,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.3	Chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés, à l'exclusion des anguilles ⁽²⁵⁾ ⁽³⁴⁾ . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>).	4,0 pg/g de poids à l'état frais	8,0 pg/g de poids à l'état frais
5.4	Chair musculaire d'anguille (<i>Anguilla anguilla</i>) et produits dérivés	4,0 pg/g de poids à l'état frais	12,0 pg/g de poids à l'état frais
5.5	Lait cru ⁽⁶⁾ et produits laitiers ⁽⁶⁾ , y compris matière grasse butyrique	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.6	Œufs de poule et ovoproduits ⁽⁶⁾	3,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾	6,0 pg/g de graisses ⁽³³⁾
5.7	Graisses des animaux suivants: — bovins et ovins — volailles — porcs	3,0 pg/g de graisses 2,0 pg/g de graisses 1,0 pg/g de graisses	4,5 pg/g de graisses 4,0 pg/g de graisses 1,5 pg/g de graisses
5.8	Graisses animales mélangées	2,0 pg/g de graisses	3,0 pg/g de graisses
5.9	Huiles et graisses végétales	0,75 pg/g de graisses	1,5 pg/g de graisses
5.10	Huiles marines (huile de corps de poisson, huile de foie de poisson et huiles d'autres organismes marins destinés à être consommés par l'homme)	2,0 pg/g de graisses	10,0 pg/g de graisses
5.11	Foie de poisson et produits dérivés de sa transformation à l'exclusion des huiles marines visées au point 5.10	-	25,0 pg/g de poids à l'état frais ⁽³²⁾ ⁽³⁸⁾

Section 6: HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES

Denrées alimentaires		Teneurs maximales (µg/kg de poids à l'état frais)
6.1	BENZO(A)PYRÈNE ⁽³⁵⁾	
6.1.1	Huiles et graisses (à l'exclusion du beurre de cacao) destinées à la consommation humaine directe ou à une utilisation comme ingrédients de denrées alimentaires	2,0
6.1.2	Viandes fumées et produits de viande fumés	5,0
6.1.3	Chair musculaire de poissons fumés et produits de la pêche fumés ⁽²⁵⁾ ⁽³⁶⁾ , à l'exclusion des mollusques bivalves. La teneur maximale s'applique aux crustacés fumés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Chair musculaire de poissons ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ non fumés	2,0
6.1.5	Crustacés et céphalopodes non fumés ⁽²⁶⁾ . La teneur maximale s'applique aux crustacés, à l'exception de la chair brune de crabe et à l'exception de la tête et de la chair du thorax du homard et des crustacés de grande taille semblables (<i>Nephropidae</i> et <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Mollusques bivalves ⁽²⁶⁾	10,0
6.1.7	Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.8	Préparations pour nourrissons et préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons et le lait de suite ⁽⁸⁾ ⁽²⁹⁾	1,0
6.1.9	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales ⁽⁹⁾ ⁽²⁹⁾ spécifiquement pour les nourrissons	1,0

¹ Pour ce qui concerne les fruits, les légumes et les céréales, il est fait référence aux denrées alimentaires de la catégorie concernée, telles que définies par le règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 178/2006 (JO L 29 du 2.2.2006, p. 3). Autrement dit, le sarrasin (*Fagopyrum* spp) notamment est inclus dans la catégorie «Céréales» et les produits à base de sarrasin dans la catégorie «Produits à base de céréales». *3 Les noix ne sont pas couvertes par la teneur maximale fixée pour les fruits

² Ces teneurs maximales ne s'appliquent pas aux épinards frais destinés à être transformés, qui sont directement transportés en vrac depuis les champs jusqu'à l'établissement où s'effectue la transformation.

³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (JO L 49 du 28.2.1996, p. 17), modifiée en dernier lieu par la directive 2003/13/CE (JO L 41 du 14.2.2003, p. 33).

⁴ Les teneurs maximales concernent les produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou après reconstitution conformément aux instructions du fabricant).

⁵ Les teneurs maximales se réfèrent à la partie des arachides et fruits à coque destinée à être consommée. Si les arachides et fruits à coque «entiers» sont analysés, on suppose, lors du calcul de la teneur en aflatoxines, que toute la contamination se trouve sur la partie destinée à être consommée.

⁶ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22).

⁷ La teneur maximale porte sur la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

⁸ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2006/141/CE (JO L 401 du 30.12.2006, p. 1)

⁹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999 relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (JO L 91 du 7.4.1999, p. 29).

¹⁰ Les teneurs maximales se réfèrent, dans le cas du lait et des produits laitiers, aux produits prêts à être utilisés (mis sur le marché comme tels ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant) et, dans le cas des produits autres que le lait et les produits laitiers, à la matière sèche. La matière sèche est déterminée selon les dispositions du règlement (CE) n° 401/2006.

¹¹ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole (JO L 179 du 14.7.1999, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne (JO L 157 du 21.6.2005, p. 29).

¹² La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2005.

¹³ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles (JO L 149 du 14.6.1991, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux

conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne. La teneur maximale en OTA applicable à ces boissons dépend de la proportion de vin et/ou de moût de raisins présente dans le produit fini.

¹⁴ Dénrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (JO L 10 du 12.1.2002, p. 58).

¹⁵ Dénrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil du 29 mai 1989 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des boissons spiritueuses (JO L 160 du 12.6.1989, p. 1), modifié en dernier lieu par le protocole relatif aux conditions et modalités d'admission de la République de Bulgarie et de la Roumanie à l'Union européenne.

¹⁶ Nourrissons et enfants en bas âge tels que définis dans la directive 91/321/CEE et la directive 96/5/CE.

¹⁷ Pour l'application des teneurs maximales en déoxynivalénol, en zéaralénone et en toxines T-2 et HT-2 fixées aux points 2.4, 2.5 et 2.7, le riz est exclu des «céréales» et les produits à base de riz sont exclus des «produits à base de céréales».

¹⁸ Les teneurs maximales s'appliquent aux céréales brutes mises sur le marché en vue de subir une première transformation. On entend par «première transformation» tout traitement physique ou thermique appliqué au grain, autre que le séchage. Les opérations de nettoyage, de tri et de séchage ne sont pas considérées comme une «première transformation» dans la mesure où aucune action physique n'est exercée sur le grain proprement dit et que le grain reste totalement intact après le nettoyage et le tri. Dans les systèmes intégrés de production et de transformation, la teneur maximale s'applique aux céréales brutes pour autant qu'elles soient destinées à une première transformation.

¹⁹ La teneur maximale s'applique aux céréales récoltées et prises en charge, à partir de la campagne 2005/2006, conformément au règlement (CE) n° 824/2000 de la Commission du 19 avril 2000 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité (JO L 100 du 20.4.2000, p. 31), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1068/2005 (JO L 174 du 7.7.2005, p. 65).

^{*} L'exception s'applique uniquement au maïs dont l'étiquetage ou la destination, par exemple, font clairement apparaître qu'il est destiné à être utilisé dans un processus de mouture humide (production d'amidon).»

²⁰ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²² Les pâtes (sèches) sont des pâtes dont la teneur en eau avoisine 12 %.

²³ La teneur maximale est applicable à partir du 1er octobre 2007.

²⁴ Poissons de cette catégorie tels que définis dans la catégorie a) — à l'exception du foie de poisson visé sous le code CN 0302 70 00 — de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil (JO L 17 du 21.1.2000, p. 22), modifié en dernier lieu par l'acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne (JO L 236 du 23.9.2003, p. 33). S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁵ Lorsque le poisson doit être consommé entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

²⁶ Dénrées alimentaires relevant, selon l'espèce visée, de la catégorie c) ou de la catégorie f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000. S'il s'agit de denrées alimentaires séchées, diluées, transformées et/ou composées, l'article 2, paragraphes 1 et 2, s'applique.

²⁷ La teneur maximale s'applique une fois le fruit ou les légumes lavés et la partie comestible séparée.

²⁸ La teneur maximale s'applique aux produits fabriqués à compter de la récolte 2001.

²⁹ La teneur maximale porte sur le produit tel qu'il est mis sur le marché.

³⁰ La teneur maximale est donnée pour le produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une teneur maximale de 50 ig/kg dans la matière sèche. Ce chiffre doit être adapté proportionnellement à la teneur du produit en matière sèche.

³¹ Dioxines [somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), exprimée en équivalents toxiques de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), après application des TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique)] et somme des dioxines et PCB de type dioxine [somme des PCDD, PCDF et des polychlorobiphényles (PCB), exprimée en équivalents toxiques de l'OMS, après application des TEF-OMS]. Les TEF-OMS pour une évaluation des risques encourus par l'homme fondée sur les conclusions de la réunion de l'OMS tenue à Stockholm (Suède), du 15 au 18 juin 1997 [Van den Berg et al., (1998) «Facteurs d'équivalence toxique (TEF), pour les PCB, PCDD et PCDF, applicables à l'homme, la faune et la flore», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775].

Congénère	TEF	Congénère	TEF
Dibenzo-p-dioxines (PCDD)		PCB de type dioxine : PCB non-ortho + PCB mono-ortho	
2,3,7,8 -TCDD	1		
1,2,3,7,8- Pe CDD	1	<i>PCB non-ortho</i>	
1,2,3,6,7,8 - HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8,9 - HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,4,7,8 - HpCDD	0,01	PCB 126	0,1
OCDD	0,0001	PCB 169	0,01
Dibenzofuranes (PCDF)		<i>PCB mono-ortho</i>	
2,3,7,8 - TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8 - PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8 - PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8- HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8 - HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9 - HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8, - HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8 - HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9 - HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		
Abréviations utilisées : « T » = tétra, « Pe » = penta, « Hx » = hexa « Hp » = hepta, « o » = octa, « CDD » = chlorodibenzodioxine, « CDF » = chlorodibenzofurane, « CB » = chlorobiphényle.			

³² Concentrations supérieures: on calcule les concentrations supérieures en supposant que toutes les valeurs des différents congénères au-dessous de la limite de quantification sont égales à la limite de quantification.

³³ La teneur maximale ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant moins de 1 % de graisses.

³⁴ Denrées alimentaires de cette catégorie telles que définies dans les catégories a), b), c), e) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000, à l'exclusion du foie de poisson visé au point 5.11

³⁵ Le benzo(a)pyrène, pour lequel des teneurs maximales sont mentionnées, est utilisé comme marqueur de la présence et de l'effet des hydrocarbures aromatiques polycycliques cancérigènes. Ces mesures assurent dès lors, dans l'ensemble des États membres, une pleine harmonisation des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques pour les aliments énumérés.

³⁶ Denrées alimentaires telles que définies dans les catégories b), c) et f) de la liste figurant à l'article 1er du règlement (CE) n° 104/2000.

³⁸ Pour le foie de poisson en conserve, la teneur maximale s'applique à la totalité du contenu de la conserve destiné à être consommé.

Annexe V : Contacts

☞ Une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques - RGPP). Cependant, la mise en place des nouvelles structures administratives étant encore en cours à l'heure de la finalisation du présent document, il est décidé d'utiliser dans la suite du propos uniquement les termes DDSV, UDCCRF, DRCCRF et DDASS pour plus de lisibilité (cf. Préambule).

NIVEAU LOCAL :

(1) Pour les alertes, les contacts habituels, pendant les heures de bureau et les jours ouvrés, sont :

Pour la DGAL : **les directions départementales des services vétérinaires (DDSV)**

Les coordonnées des DDSV sont disponibles sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/ministere/organigrammes-missions/services-deconcentres>

Pour la DGCCRF : **les Directions régionales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DRCCRF)**

De manière générale, les coordonnées de ces services sont disponibles dans les annuaires des abonnés au téléphone, papier ou minitel, ainsi que sur internet.

Les coordonnées des DRCCRF et des UDCCRF sont présentées respectivement aux adresses suivantes :

- http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/dgccrf/securite/alertes/interlocuteur_regional.htm

- <http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/dgccrf.htm>

De plus, le répertoire des préfetures est donné en ligne sur le site du ministère de l'intérieur :

http://www.interieur.gouv.fr/rubriques/c/c4_les_prefectures/c46_votre_prefecture.

(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. Pour la DGCCRF, il est possible de joindre les DRCCRF par l'intermédiaire du numéro de téléphone mis par ailleurs en place pour la réception des notifications en application de l'article 19 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#).

En dernier ressort, en cas d'urgence, les informations peuvent être transmises **aux permanences de la préfecture du département concerné**.

Le répertoire des préfetures est donné en ligne sur le site du ministère de l'intérieur :

http://www.interieur.gouv.fr/rubriques/c/c4_les_prefectures/c46_votre_prefecture

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 perma nencier

Ministère chargé de la santé :

Téléphone : 01 40 56 57 84 (*Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales - CORRUSS*)

Télécopie : le n° de fax varie en fonction du perma nencier (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)

Bureau de la sécurité (C2)

Téléphone de l'Unité d'alerte : 01 44 97 30 45 / 01 44 97 31 76

Télécopie : 01 44 97 24 86

Mél : alertes.dgccrf@dgccrf.finances.gouv.fr,

Direction générale de la santé (DGS)

Département des urgences sanitaires

Centre opérationnel de réception et de régulation des urgences sanitaires et sociales (CORRUSS)

Téléphone : 01 40 56 57 84

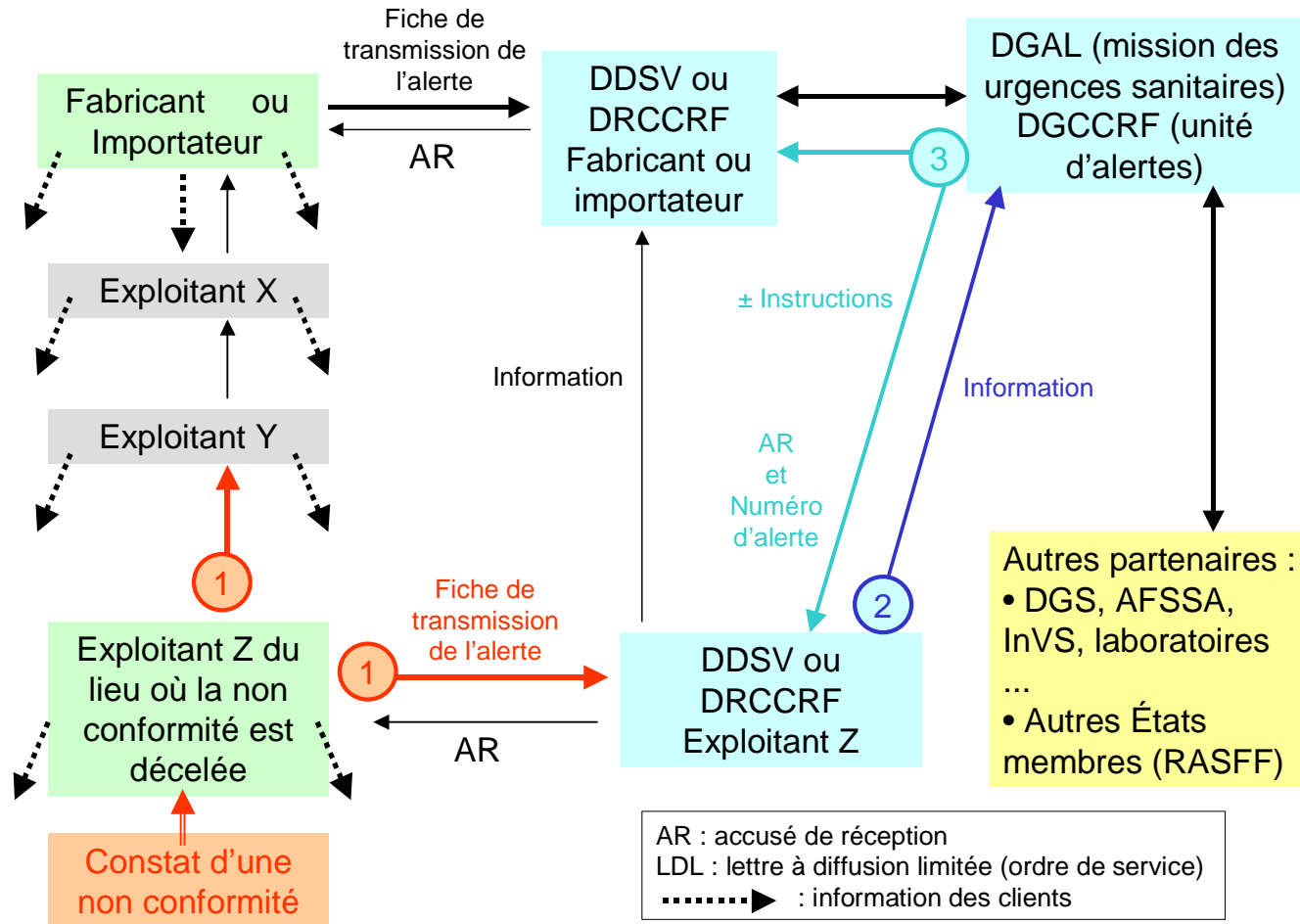
Télécopie : 01 40 56 56 54

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 sujet à modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des politiques publiques
- 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 :
--	----------------------	--

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

(*) 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 : 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
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) (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)	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
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) (exemples : certaines salaisons, certains fromages de chèvre) <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
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) (exemples : rillettes, produits en gelée, fromages)	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 limite d'utilisation optimale (DLUO)*
 Guide_Gestion_Alerte_Révision_02 juillet 2009_VDef.doc

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 DLUO : 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 âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut-être grave et dont le délais 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 retrait (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite)

Annexe IX : 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 PBV ¹³ , steaks hachés, fromages au lait cru, fruits et légumes prédécoupés)	OUI
	Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères d'hygiène (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 : escalopes de volailles, saucisses crues classées PBV et destinées à être cuites)	non

SEUIL INDICATIF D'ALERTE :

cf. [Annexe IV](#) « Seuils d'alerte »
cf. Tableau ci-dessus

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

¹² [Fiche AFSSA - juin 2002](#)

¹³ *PBV : produit à base de viande*

Comment communiquer ?

cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette 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 DLUO 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 suivante :

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

Combien de temps communiquer ?

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

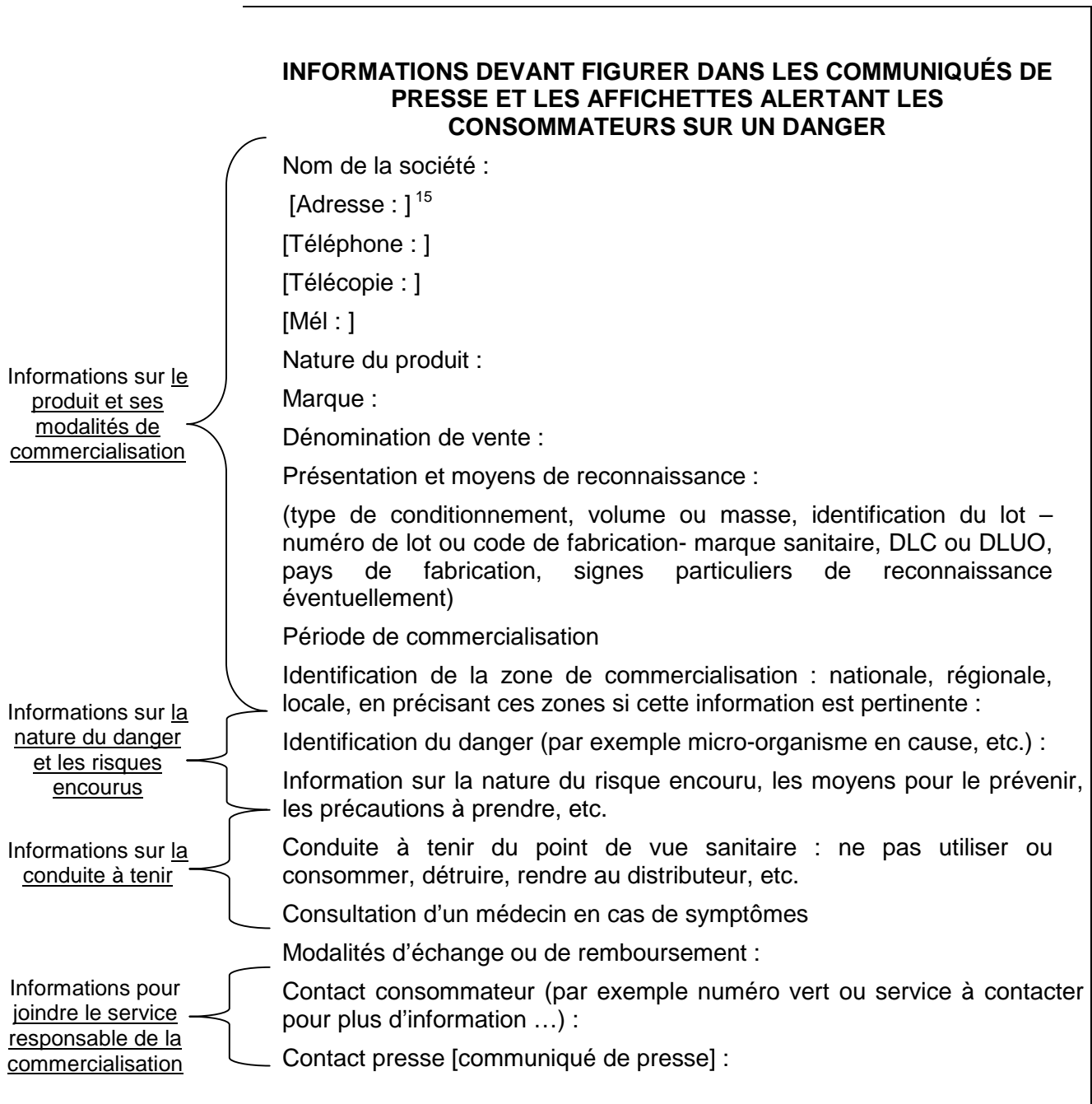
¹⁴ Date limite de consommation (DLC) ou Date limite d’utilisation optimale (DLUO)

Annexe X : 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.



¹⁵ Informations facultatives



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Hélène Callon Tél : 01-49-55-59-04 Fax : 01 49 55 84 23 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr MOD10.22 A 03/09/08</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGAL/MUS/N2009-8188 Date: 07 juillet 2009</p>
---	---

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : sans objet
Date limite de réponse : sans objet
□ Nombre d'annexes : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Révision et publication du Guide de 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

Références :

- [Règlement \(CE\) n 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et notamment l'article L.201-2, L.233-1 et R.201-7
- [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#) relative à la gestion des non-conformités des denrées alimentaires

Résumé :

L'objectif de la présente instruction est d'informer les DDSV de la révision du Guide de 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.

Les principales modifications apportées à la version initiale du guide datant de 2005 ainsi que les motifs de cette révision sont présentées.

Enfin, la révision de la note de service cadre sur la gestion des non-conformités ([Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)) est annoncée pour la fin du troisième trimestre 2009.

Mots-clés : Guide, alerte, révision, exploitant, notification, non-conformité

Destinataires**Pour information :**

- DDSV
- DRAAF
- BNEVP
- ENSV
- INFOMA
- DGS
- DGCCRF
- InVS

I - Historique

En mai 2005, le « 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 » a été publié (téléchargeable sur le [portail internet du ministère](#)¹).

Ce guide traite des relations entre les professionnels et l'administration dans le cadre des alertes et plus précisément **de la circulation de l'information entre les professionnels et l'Administration**. L'évaluation et la gestion des alertes, y compris la communication vers le consommateur sont abordées dans le guide.

II - Contexte

Suite à l'évolution du contexte réglementaire², il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version de ce guide.

Ainsi, des **modifications** devaient être apportées :

- **sur la forme** : rédaction d'un guide plus didactique composé d'une partie générale faisant ressortir les points clés et accompagné en annexe de fiches techniques sur certains contaminants et leur gestion,
- **sur le fond** : extension à d'autres dangers que la microbiologie, proposition de seuils d'alerte (afin d'intégrer les agents potentiellement pathogènes au regard de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002 mais non prévus par les règlements et classiquement recherchés par les professionnels³) et précisions concernant les modalités de communication vers le consommateur.

Ce projet de révision initié et piloté par la DGAL a fait l'objet de réunions de travail entre les services concernés des trois administrations (DGAL, DGCCRF et DGS) entre octobre 2007 et juin 2008.

La DGAL a adressé courant juillet 2008 le projet de révision à une trentaine d'organisations professionnelles, celles-ci pouvant consulter leurs membres ou adhérents ou bien les exploitants des filières représentées par ces organisations.

Remarque : les organismes caritatifs (Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du cœur, Secours populaire français et Croix rouge française) considérés comme des exploitants du secteur alimentaire au sens réglementaire, ont été associés à cette consultation. Par ailleurs, dans le cadre de la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », ils se sont engagés dans une démarche de formalisation de la gestion des non-conformités au sein de leur structure.

III - Résultats

La moitié des professionnels consultés a fait part de propositions et/ou modifications à la DGAL entre mi septembre 2008 et mai 2009. **D'une façon générale, la révision du guide a été accueillie favorablement du fait des modifications réglementaires et des compléments ajoutés au volet 'communication'.**

La MUS a analysé les commentaires et modifications formulés par les professionnels et a rédigé un projet de révision du guide consolidé qui prend en compte une partie des propositions des professionnels.

Citons par exemple :

- l'ajout d'un logigramme sur la circulation de l'information,
- la clarification du champ du guide : laboratoires d'analyses non concernés, différence entre la définition d'un plan d'autocontrôles dans le cadre du PMS⁴ et la conduite à tenir en cas de constatation d'une non-conformité,
- la prise en compte de spécificités de certaines filières ou activités, notamment les modalités particulières d'information du consommateur en restauration collective ou encore la notification en cas de gestion centralisée des non-conformités.

¹ Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles - Alertes

² notamment l'entrée en vigueur du [Règlement \(CE\) 2073/2005 du 15 novembre 2005](#) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

³ tels que E. coli dans les préparations de viande, Staphylocoques à coagulase positive dans les fromages ou encore Bacillus cereus dans les produits riches en amidon

⁴ Plan de maîtrise sanitaire

Une réunion de clôture des travaux avec les professionnels a été organisée par la DGAL le 28 avril 2009 en présence de la DGS et de la DGCCRF. Cette réunion a conduit à apporter les dernières modifications à la version révisée du guide de gestion des alertes.

En conclusion, la version révisée du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 10 juin 2009 a été publiée sur le portail du ministère en remplacement de la version datant de 2005 (Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles – Alertes).

Par ailleurs, il est envisagé d'informer la Commission européenne et les États membres de l'existence de ce guide professionnel spécifique à la France, en particulier à l'occasion des 30 ans du RASFF⁵ et de la prochaine réunion des C.V.O.⁶.

Enfin, la révision du guide sera complétée d'ici la fin du troisième trimestre 2009 par le toilettage et la mise à jour des instructions relatives à la gestion des non-conformités et des alertes par les DDSV (en particulier la [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)). À ce titre, vous pouvez faire part dès à présent des suggestions sur les évolutions qu'il vous semblerait utile de mettre en place en les adressant sur la boîte institutionnelle de la MUS (mus.dgal@agriculture.gouv.fr).

Le Directeur Général de l'Alimentation
Jean-Marc BOURNIGAL

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

⁶ Chef vétérinaire officiel

Photocopie
électronique, cliquez
sur l'icône

INFORMATION

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION Mission des urgences sanitaires Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Hélène Callon Tél : 01-49-55-59-04 - Fax : 01 49 55 84 23 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr MOD10.22 A 03/09/08	NOTE DE SERVICE DGAL/MUS/N2009-8188 Date: 07 juillet 2009
---	--

Date de mise en application :immédiate
Abroge et remplace :sans objet
Date limite de réponse :sans objet
Nombre d'annexes :1
Degré et période de confidentialité :Tout public

Objet : Révision et publication du Guide de 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

Références :

[Règlement \(CE\) n 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire

Code rural et notamment l'article L.201-2, L.233-1 et R.201-7

[Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#) relative à la gestion des non-conformités des denrées alimentaires

Résumé : L'objectif de la présente instruction est d'informer les DDSV de la révision du Guide de 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.

Les principales modifications apportées à la version initiale du guide datant de 2005 ainsi que les motifs de cette révision sont présentées.

Enfin, la révision de la note de service cadre sur la gestion des non-conformités ([Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)) est annoncée pour la fin du troisième trimestre 2009.

Mots-clés : Guide, alerte, révision, exploitant, notification, non-conformité

Destinataires
<ul style="list-style-type: none">• <u>Pour information :</u> DDSV DRAAF BNEVP ENSV INFOMA DGS DGCCRF InVS

I - Historique

En mai 2005, le " 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 " a été publié (téléchargeable sur le [portail internet du ministère](#) ⁽¹⁾)

Ce guide traite des relations entre les professionnels et l'administration dans le cadre des alertes et plus précisément de la circulation de l'information entre les professionnels et l'Administration. L'évaluation et la gestion des alertes, y compris la communication vers le consommateur sont abordées dans le guide.

II - Contexte

Suite à l'évolution du contexte réglementaire ⁽²⁾ il s'est avéré nécessaire de procéder à une mise à jour de la première version de ce guide.

Ainsi, des modifications devaient être apportées :

► **sur la forme** : rédaction d'un guide plus didactique composé d'une partie générale faisant ressortir les points clés et accompagné en annexe de fiches techniques sur certains contaminants et leur gestion.

► **sur le fond** : extension à d'autres dangers que la microbiologie, proposition de seuils d'alerte (afin d'intégrer les agents potentiellement pathogènes au regard de l'article 14 du Règlement (CE) n178/2002 mais non prévus par les règlements et classiquement recherchés par les professionnels ⁽³⁾ et précisions concernant les modalités de communication vers le consommateur.

Ce projet de révision initié et piloté par la DGAL a fait l'objet de réunions de travail entre les services concernés des trois administrations (DGAL, DGCCRF et DGS) entre octobre 2007 et juin 2008.

La DGAL a adressé courant juillet 2008 le projet de révision à une trentaine d'organisations professionnelles, celles-ci pouvant consulter leurs membres ou adhérents ou bien les exploitants des filières représentées par ces organisations.

Remarque : les organismes caritatifs (Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du cœur, Secours populaire français et Croix rouge française) considérés comme des exploitants du secteur alimentaire au sens réglementaire, ont été associés à cette consultation. Par ailleurs, dans le cadre de la rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène " Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs ", ils se sont engagés dans une démarche de formalisation de la gestion des non-conformités au sein de leur structure.

III - Résultats

La moitié des professionnels consultés a fait part de propositions et/ou modifications à la DGAL entre mi septembre 2008 et mai 2009. **D'une façon générale, la révision du guide a été accueillie favorablement du fait des modifications réglementaires et des compléments ajoutés au volet 'communication'.**

La MUS a analysé les commentaires et modifications formulés par les professionnels et a rédigé un projet de révision du guide consolidé qui prend en compte une partie des propositions des professionnels.

Citons par exemple :

- l'ajout d'un logigramme sur la circulation de l'information,
- la clarification du champ du guide : laboratoires d'analyses non concernés, différence entre la définition d'un plan d'autocontrôles dans le cadre du PMS ⁽⁴⁾ et la conduite à tenir en cas de constatation d'une non-conformité.
- la prise en compte de spécificités de certaines filières ou activités, notamment les modalités particulières d'information du consommateur en restauration collective ou encore la notification en cas de gestion centralisée des non-conformités.

Une réunion de clôture des travaux avec les professionnels a été organisée par la DGAL le 28 avril 2009 en présence de la DGS et de la DGCCRF. Cette réunion a conduit à apporter les dernières modifications à la version révisée du guide de gestion des alertes.

En conclusion, la version révisée du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire en date du 2 juillet 2009 a été publiée sur le portail du ministère en remplacement de la version datant de 2005 (Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles - Alertes).

Par ailleurs, il est envisagé d'informer la Commission européenne et les États membres de l'existence de ce guide

professionnel spécifique à la France, en particulier à l'occasion des 30 ans du RASFF ⁽⁵⁾ et de la prochaine réunion des C.V.O. ⁽⁶⁾

Enfin, la révision du guide sera complétée d'ici la fin du troisième trimestre 2009 par le toilettage et la mise à jour des instructions relatives à la gestion des non-conformités et des alertes par les DDSV (en particulier la [Note de service DGAL/SDHA/N98-8088 du 12 mai 1998](#)). À ce titre, vous pouvez faire part dès à présent des suggestions sur les évolutions qu'il vous semblerait utile de mettre en place en les adressant sur la boîte institutionnelle de la MUS (mus.dgal@agriculture.gouv.fr).

Le Directeur Général de l'Alimentation
Jean-Marc BOURNIGAL

(1) Rubrique : Accueil > Alimentation > Sécurité sanitaire > Surveillance - Contrôles - Alertes

(2) notamment l'entrée en vigueur du Règlement (CE) 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

(3) tels que E. coli dans les préparations de viande, Staphylocoques à coagulase positive dans les fromages ou encore Bacillus cereus dans les produits riches en amidon

(4) Plan de maîtrise sanitaire

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

(6) Chef vétérinaire officiel

[ANNEXE](#)

[HAUT](#)