Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Mission des urgences sanitaires** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/MUS/2015-150** **17/02/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Bilan 2012 et 2013 des non-conformités relatives aux denrées d'origine animale, aux produits en contenant et aux aliments pour animaux enregistrées à la DGAL

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

Résumé : Cette note présente le bilan des non-conformités (enregistrées à la DGAL pour les années 2012 et 2013) sur les produits d'origine animale, les denrées en contenant et les aliments pour animaux

Textes de référence : Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L 201-2 et R 201-7
Règlement 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.
Note de service DGAL/SDHA/N98/N° 8088 du 12 mai 1998 relative à la gestion des non-conformités.
Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8044 du 08/02/05 relative à la notification des non

conformités à la DGAL.
Note de service DGAL/SDSSA/N2006/8057 du 27/02/06 relative à la notification des non conformités à la DGAL
Note de service DGAL/MUS/N2009/8188 du 07/07/09 relative à la 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
Note de service DGAL/MUS/N2012/8002 du 03/01/12 relative à la notification à l'administration centrale (DGAL et DGCCRF) des non-conformités relatives à des denrées alimentaires par les DD(CS)PP, les DAAF, les DIECCTE et les DIRECCTE

BILAN 2012 ET 2013 DES NON-CONFORMITES RELATIVES AUX DENREES D'ORIGINE ANIMALE, AUX PRODUITS EN CONTENANT ET AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX ENREGISTREES A LA DGAL

Le bilan en objet a été réalisé à partir des informations enregistrées en 2012 et 2013 sur la base de données de la Mission des Urgences Sanitaires de la DGAL, informations ayant donné lieu à une alerte nationale[1].

Il intègre les données relatives aux non conformités concernant:

- des denrées d'origine animale ou des produits en contenant dans les domaines relevant de la compétence de la DGAL (c'est à dire hors additifs, OGM, composition, étiquetage hors marque sanitaire et DLC, substances « non autorisées », matériaux au contact, qui relèvent de la compétence de la DGCCRF)
- l'alimentation animale dans les domaines relevant de la compétence de la DGAL (aliment pour animaux contenant des produits d'origine animale, aliments présents au niveau de l'élevage, aliments pour animaux de compagnie, non conformités relatives à la présence de résidus médicamenteux).

Les non-conformités communiquées à la DGAL/MUS et déclenchant des alertes ont pour source des analyses de produits (autocontrôles, contrôles officiels planifiés ou non), des signalements de cas humains pouvant avoir un lien avec l'alimentation ou des plaintes de consommateurs.

Elles sont **détectées** :

- soit sur le territoire européen ou dans un pays tiers (et sont signalées via le réseau d'alerte rapide européen – RASFF ou en bilatéral) et seront appelées **«alertes ou non conformités d'origine non nationale»**,
- soit sur le territoire national et seront appelées **«alertes ou non-conformités d'origine nationale»**.

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

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

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

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

- **Retrait de produits :**

Il s'agit de *« toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur »**.***

Le retrait de produits du marché est une procédure normalement utilisée, même en l'absence de risque grave et immédiat avéré, au titre du principe de précaution respecté par les opérateurs. Il peut concerner également un produit non conforme qui ne présente pas forcément un risque pour le consommateur mais qui est considéré comme ne pouvant être remis au consommateur en l'état

Le retrait peut concerner des matières premières ou des produits finis. Sa mise en œuvre ne préjuge pas d'un éventuel rappel (voir ci-dessous).

1 Rappel : on désigne par alerte toute information relative à un produit ou un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la sécurité des consommateurs ou des animaux. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre des articles 19 et 20 du Règlement (CE) n°178/2002.
Une alerte est considérée nationale si elle impacte au moins deux départements ou si une information du consommateur est mise en œuvre quel que soit le périmètre de distribution.

- **Rappel de produits :**

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

Le rappel a pour objectif de réduire l'exposition au risque des personnes qui détiendraient des produits dangereux et d'alerter les personnes ayant été exposées pour qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains symptômes pour en informer leur médecin, afin de faciliter un diagnostic et une mise en route rapide d'un traitement approprié. Ces informations sont transmises par le biais d'affichettes apposées sur les lieux de vente, voire de communiqués de presse locaux, régionaux ou nationaux ou d'une information ciblée des consommateurs (via les sites internet des professionnels par exemple).

Le rappel, comme le retrait, est de la responsabilité première de l'exploitant.

AVERTISSEMENT :

Ces données ne permettent pas de tirer des conclusions sur la qualité sanitaire des produits mis sur le marché en France, ni d'effectuer des comparaisons avec celles d'autres pays ou avec celles du RASFF.

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

- du volume et des types de production,
- du nombre d'autocontrôles effectués par les professionnels dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire ou du nombre de contrôles effectués par les services de contrôle,
- de la définition d'une non-conformité donnant lieu à une alerte. Ainsi par exemple en France, une différence existe avec d'autres pays pour la gestion de certains produits avec présence de *Listeria monocytogenes* < 100 ufc/g (cf paragraphe II-2),
- de l'implication des professionnels dans la gestion des alertes,
- du volume et du type de produits échangés ou exportés,
- de l'organisation des systèmes de contrôle mis en place dans les Etats membres.
- Or, ces paramètres peuvent être très différents d'une filière à l'autre et d'un pays à l'autre.

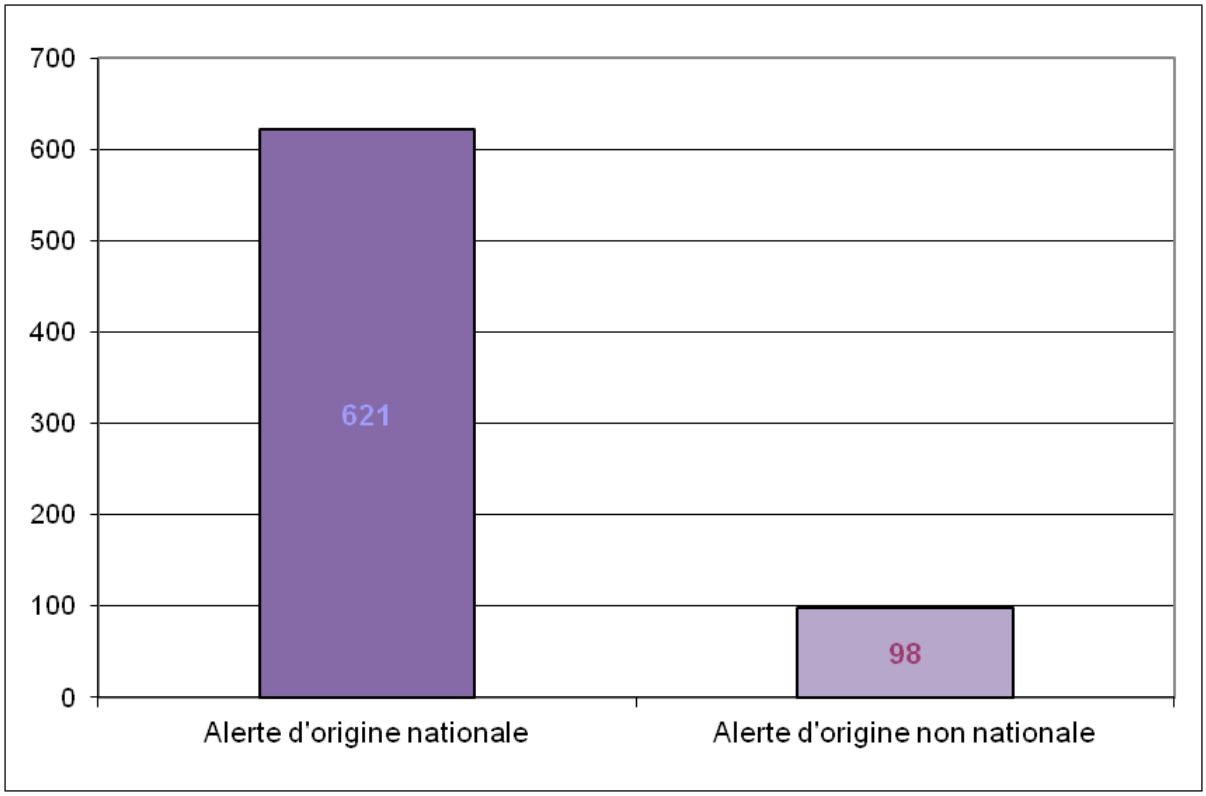
Liste des abréviations utilisées :

DDec PP : Direction départementale en charge de la protection des populations ;
DDI : Direction départementale interministérielle
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation ;
DGCCRF : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes ;
InVS : Institut de Veille Sanitaire ;
MUS : Mission des urgences sanitaires ;
PIF : Poste d'Inspection Frontalier ;
RASFF : Rapid Alert System for Food and Feed ;
TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective ;
PS/PC : Plan de surveillance/plans de contrôles.

I. Répartition des non-conformités en fonction de leur origine de détection :

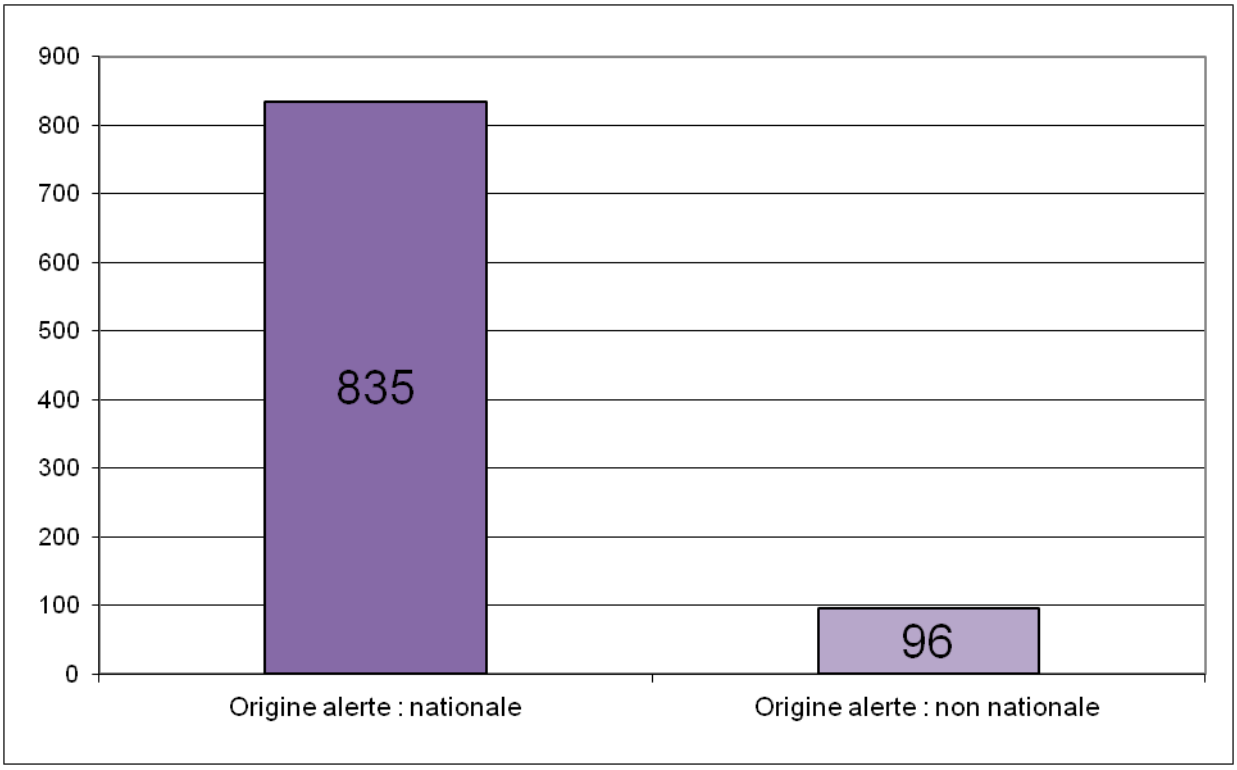
Les graphiques A (2012) et B (2013) représentent le nombre d'enregistrements de non-conformités effectués par la DGAL en fonction de l'origine de la détection.

Il faut noter que la différence entre le nombre de non-conformités enregistrées en 2011 (1082), 2012 (719) puis 2013 (931) s'explique essentiellement par le changement des règles d'enregistrement au niveau central. En effet, en 2012, il a été décidé d'une part, l'arrêt des enregistrements systématiques des non-conformités constatées sur des produits manipulés et d'autre part l'arrêt des enregistrements des rejets en frontière réalisés dans d'autres Etats membres ; cela se traduit par une nette diminution du nombre d'alertes en 2012 (en comparaison avec 2011). Par ailleurs, en 2013, il est décidé d'enregistrer au niveau central **toutes les alertes avec rappel et les alertes concernant au moins deux départements, que les produits soient manipulés ou non** ; ceci se traduit par une augmentation sensible du nombre d'alertes en 2013.



Graphique A : «Répartition des enregistrements des non-conformités selon l'origine de la détection ***en 2012*** *».*

En 2012, le **nombre total de non-conformités** notifiées à la DGAL et enregistrées dans la base de données de la MUS s'élève à **719** (food et feed confondus) **:** soit 621 non-conformités (608 food et 13 feed) d'origine nationale et 98 d'origine non nationale c'est à dire provenant du Réseau d'Alerte européen ou reçues en bilatéral via un autre pays (91 food et 7 feed).



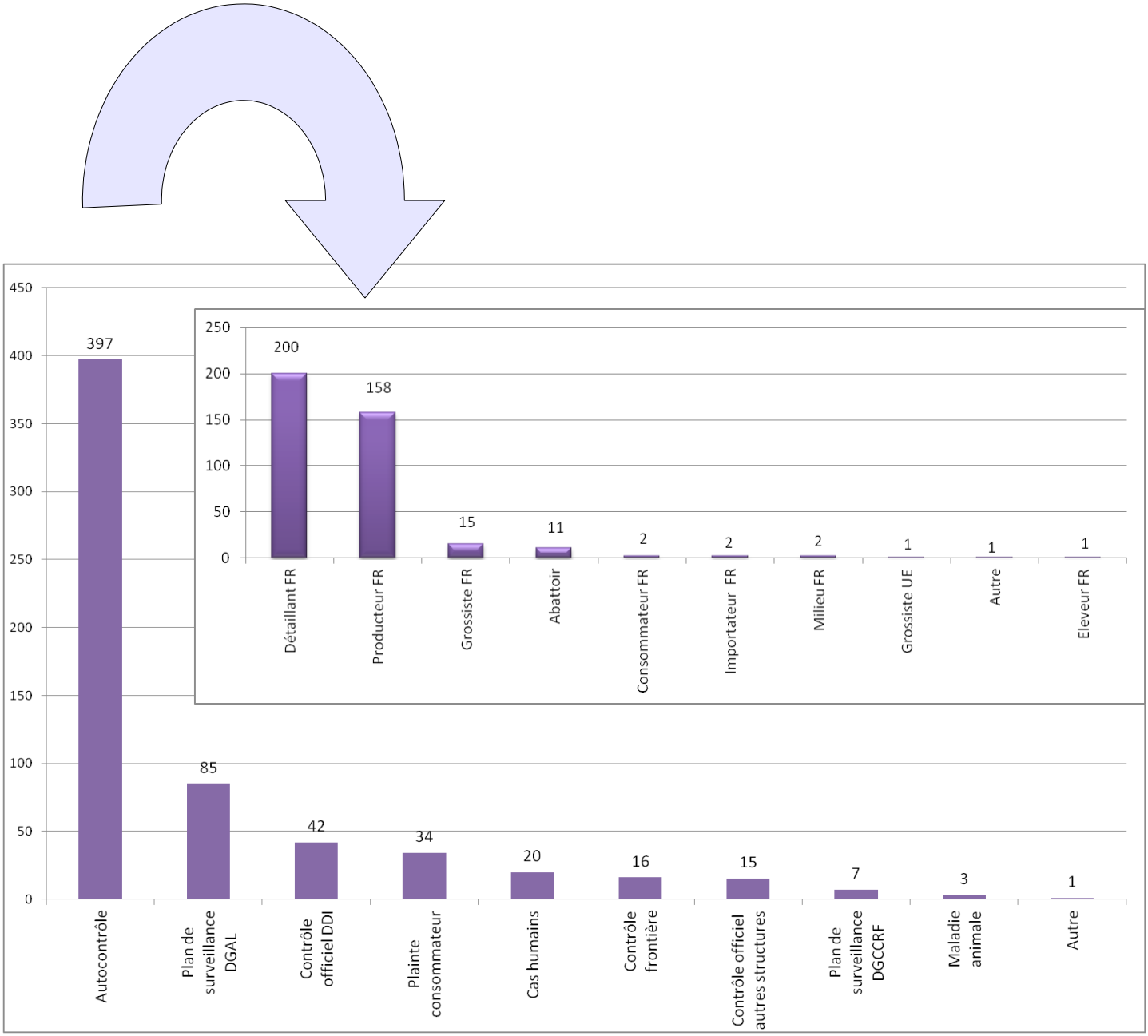
Graphique B : «Répartition des enregistrements des non-conformités selon l'origine de la détection ***en 2013*** *».*

En 2013, le **nombre total de non-conformités** notifiées à la DGAL et enregistrées dans la base de données de la MUS s'élève à **902** (food et feed confondus) : soit 835 non-conformités (808 food et 27 feed) d'origine nationale et 96 d'origine non nationale c'est à dire provenant du Réseau d'Alerte européen ou reçues en bilatéral via un autre pays (84 food et 12 feed).

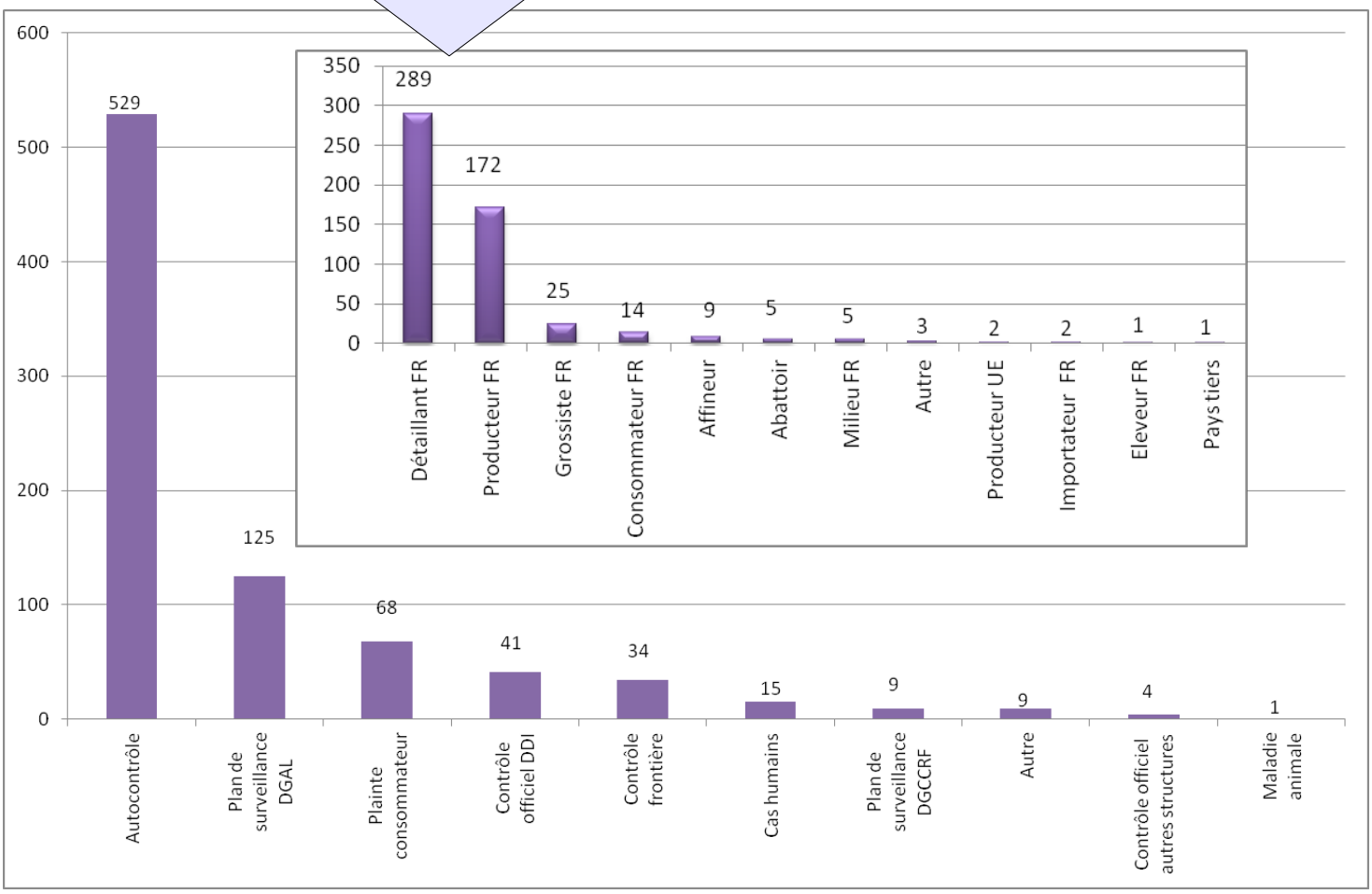
II. Non-conformités détectées sur le territoire national :

a. Répartition des non-conformités par source de détection

Les graphiques C (2012) et D (2013) permettent d'identifier la **répartition des enregistrements selon leur source de détection**. Ils rappellent le rôle essentiel des professionnels dans la sécurité sanitaire de leurs produits au titre de leur obligation de résultats. Dans chacun des graphiques, une fenêtre présente en inclusion le lieu de prélèvement dans le cadre des autocontrôles.



*<u>Graphique C :</u> «Répartition des non-conformités d'origine nationale selon leur source de détection quelle que soit la catégorie de produit » **en 2012**.*



<u>Graphique D :</u> «Répartition des non-conformités d'origine nationale selon leur source de détection quelle que soit la catégorie de produit » ***en 2013***

Les **2 principales sources d'enregistrement** ont été **pour 2012 et 2013** les autocontrôles et les contrôles officiels effectués dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC).

Les autocontrôles défavorables signalés par les professionnels de l'agroalimentaire s'élèvent à **397 en 2012 et à 529 en 2013** représentant pour chacune des années **plus de 63 % des enregistrements** de non-conformités ayant entraîné en France une action sur un produit ou un établissement.

Les enregistrements **«Plans de surveillance / plans de contrôle»** correspondent à des contrôles officiels effectués dans le cadre des plans de surveillance ou de contrôles réalisés chaque année par la DGAL. Ils s'élèvent en **2012 à 85**, ce qui représente plus de 13% des **enregistrements**. En **2013**, ce nombre est de **125**, ce qui représente **15% des enregistrements.**

Il convient de rappeler l'importance des PSPC comme circonstances de détection de non-conformités. En conséquence, une vigilance toute particulière doit être de mise quant à la qualité des prélèvements officiels (respect de l'échantillonnage, conservation, etc) et à la fiabilité des résultats. On notera par ailleurs qu'un plan de contrôle augmente la probabilité de détecter une non conformité puisque c'est son objectif ; Alors qu'un plan de surveillance vise à collecter une information représentative d'un niveau de contamination.

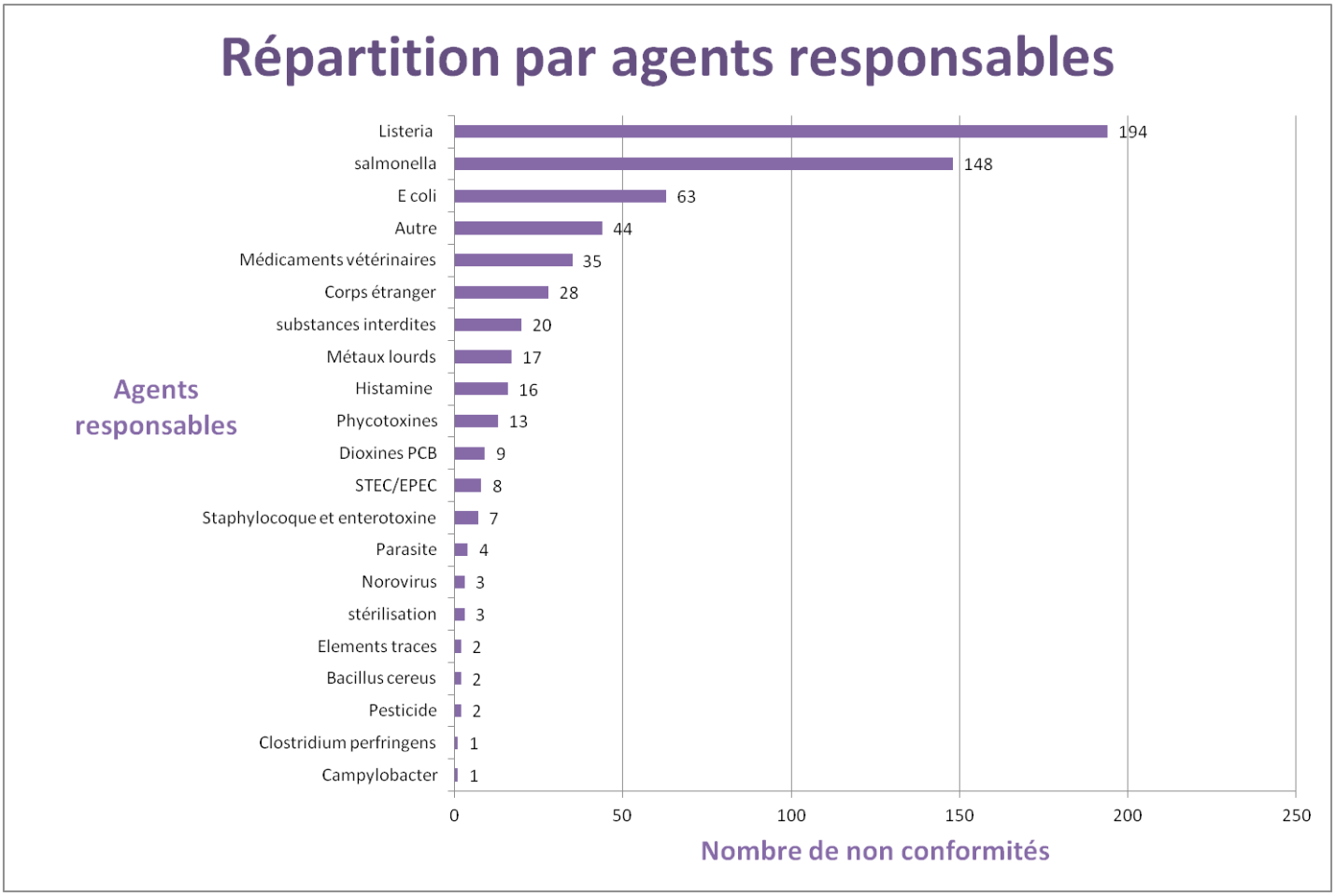
Les six autres sources d'informations sont : «**Contrôle officiel DDI**», «**Plainte consommateur**», «**Autres administrations**», «**Contrôles en frontières**», «**Cas humains**» et «**Autre**» :

- les enregistrements «**Contrôle officiel DDI**» sont issus des résultats des prélèvements réalisés par les DDI (DD(CS)PP) dans le cadre de leurs inspections (hors PS/PC) ; ces informations représentent **la troisième source de notification en 2012** ;
- les enregistrements **«Plainte consommateur»** correspondent aux informations émanant de consommateurs qui signalent un problème sur un produit (présence de corps étranger, goût ou odeur anormaux, boîte bombée…) ; ces enregistrements représentent **la troisième source de notification en 2013** ;
- les enregistrements «**Autres administrations**» regroupent des cas transmis par la DGCCRF suite à des contrôles effectués dans le cadre de leurs plans de contrôles. ;
- les enregistrements des «**Contrôles frontières**» sont issus des résultats des prélèvements réalisés au niveau des postes d'inspection frontaliers français ;
- les enregistrements «**Cas humains**» sont ceux ayant pour origine des cas humains pouvant mettre en cause un produit particulier (toxi-infections alimentaires collectives, cas groupés …). Les alertes liées à des cas humains sont au nombre de 20 en 2012 et de 15 en 2013 ;
- les enregistrements « **Autre** » regroupent des cas transmis suite à une pollution chimique environnementale, à un problème d'étiquetage, etc…

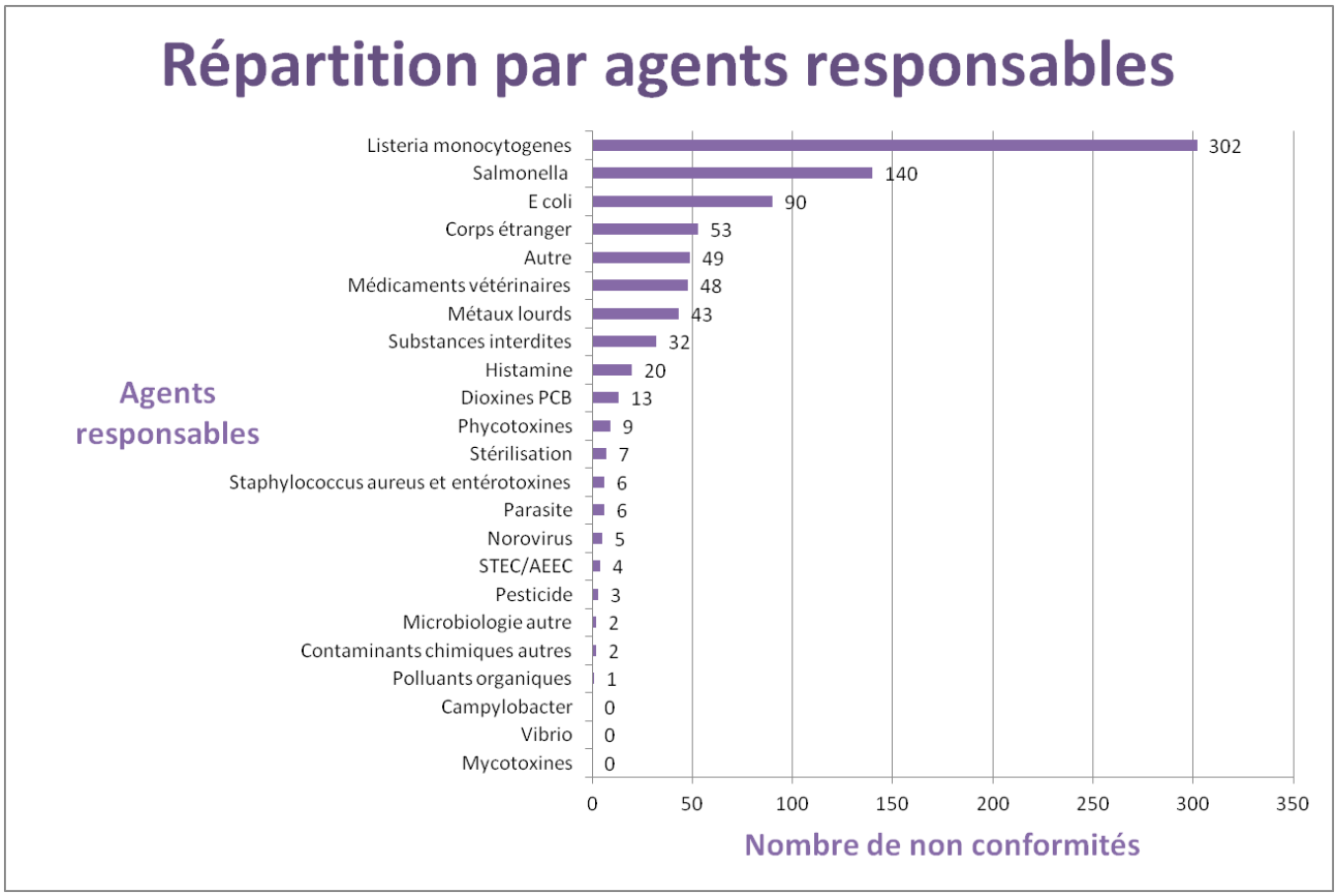
b. Répartition des non-conformités par type de danger ou par catégorie de produits

La **répartition** des dangers incriminés **par type de danger pour les années 2012 et 2013** est développée dans les ***graphiques E et F*.**

***Les graphiques G* et H** présentent la **répartition des non-conformités** d'origine nationale en fonction du **type de produit incriminé pour les années 2012 et 2013.**



*Graphique E : «Répartition des non conformités d'origine nationale selon le danger pour **2012**»*

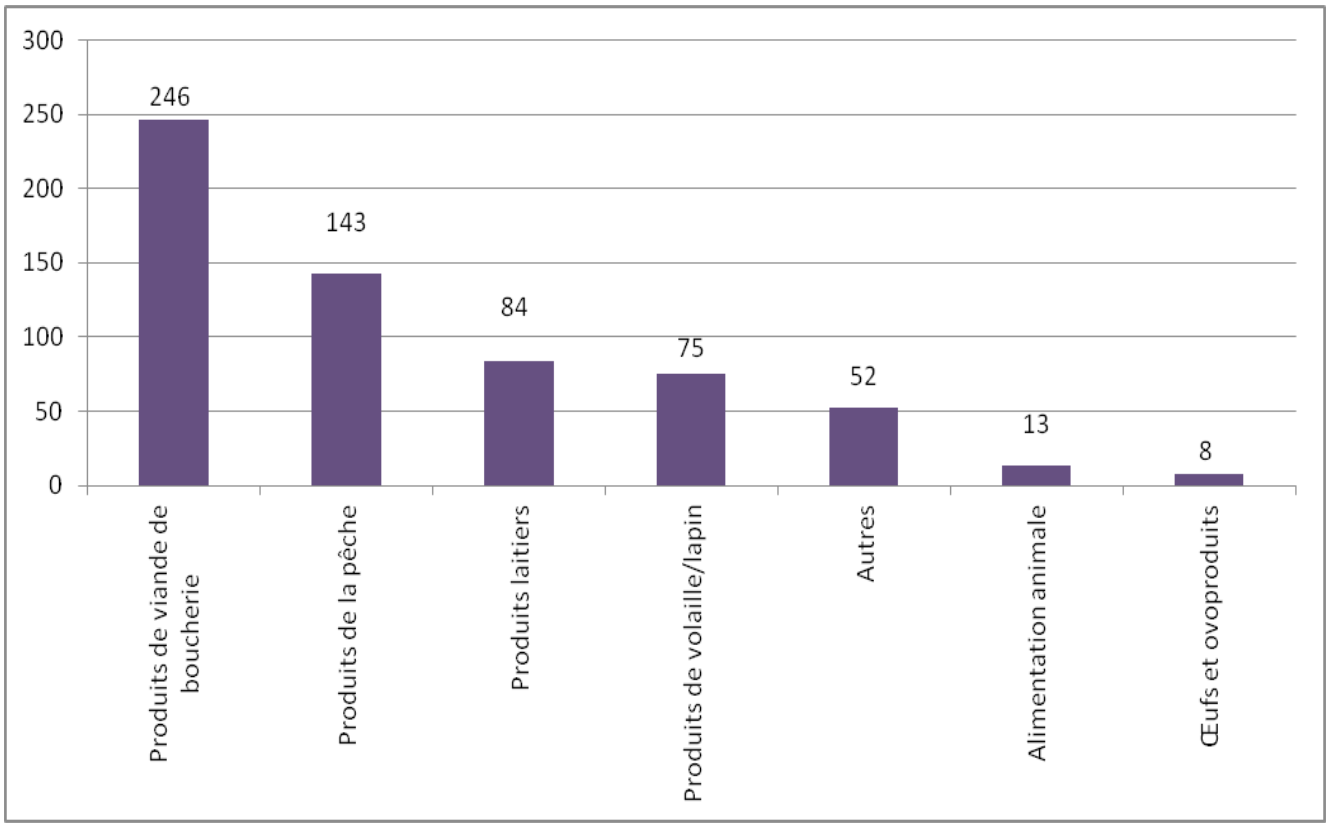


*Graphique F: «Répartition des non-conformités d'origine nationale selon le danger pour **2013**»*

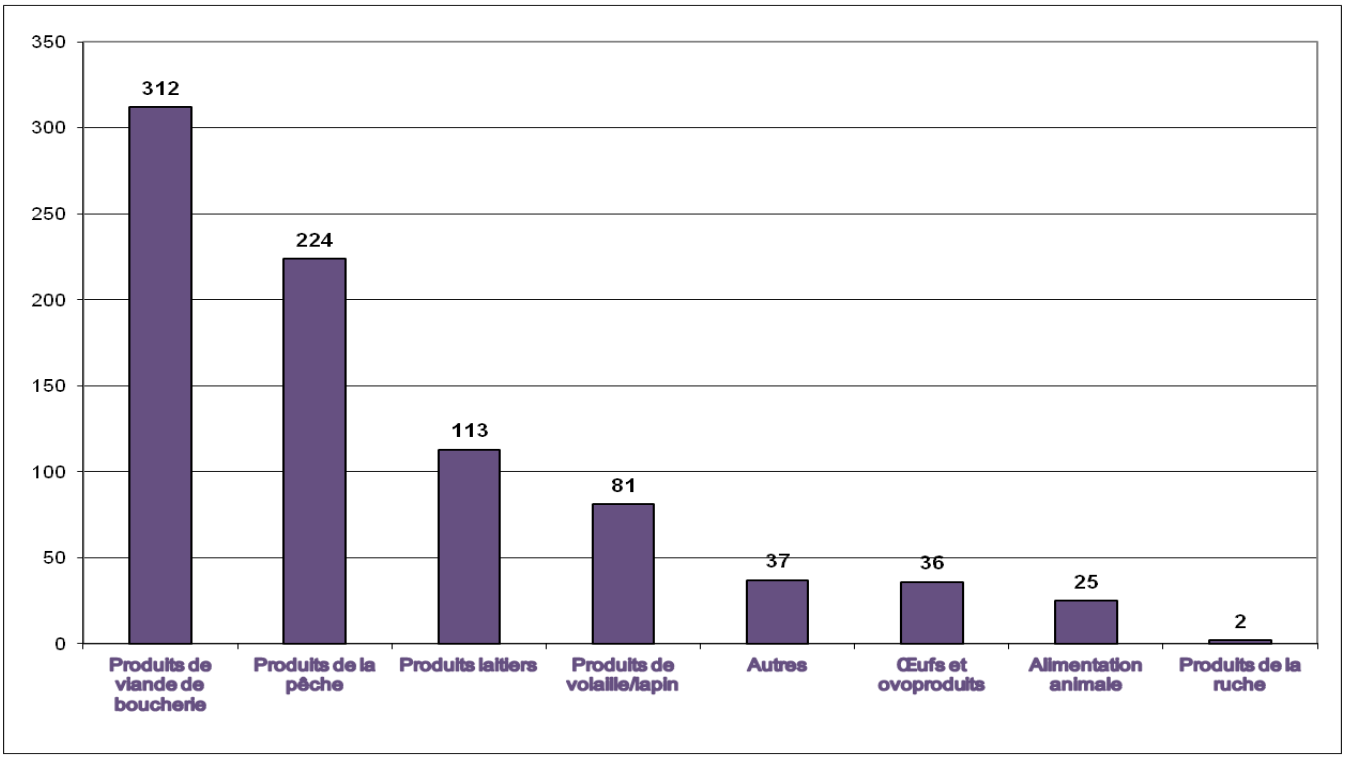
Les présences de ***Listeria monocytogenes*** et de **Salmonelles** sont en 2012 comme en 2013 **les premières causes** de notification :

- **194** en 2012 soit 31% et **302** en 2013 soit 36% pour *Listeria monocytogenes*,
- **148** en 2012 soit 24% et **140** en 2013 soit 17% pour les Salmonelles (*spp, enteritidis, typhimurium* et autres).

Le nombre important d'enregistrements de non-conformités vis-à-vis de *Listeria monocytogenes* s'explique notamment par le fait qu'en France (contrairement à de nombreux pays), tout produit destiné à être consommé en l'état, trouvé positif en *Listeria monocytogenes* <100 ufc/g en cours de durée de vie, et pour lequel il n'y a pas d'éléments permettant de garantir que le taux de 100 ufc/g ne sera pas dépassé à la DLC, est considéré comme une non-conformité qui donne lieu à une alerte.



Graphique G : *«Répartition des non-conformités d'origine nationale selon les types de produit pour **2012**»*



Graphique H : *«Répartition des non-conformités d'origine nationale selon les types de produit pour **2013**»*

<u>Remarque</u> : la catégorie « Produits de viande de boucherie » concerne les viandes fraîches de boucherie, viandes hachées, préparations de viandes et les produits transformés à base de viande d'animaux de boucherie (salaisons, charcuteries…)

La catégorie « Produits de la pêche » concerne les mollusques bivalves et les produits de la pêche.

La catégorie « Produits de volaille/lapin » concerne, quant à elle, les viandes de volailles ou de lapins en carcasses, découpées ou congelées, les préparations de viande et les produits transformés à base de viande de volaille/lapin.

La catégorie « Autres » comprend les plats cuisinés, les pâtisseries, les salades composées, les plats cuisinés, le gibier.

Dans la catégorie « Oeufs et ovoproduits », la présence de salmonelle n'a pas forcément été détectée sur les produits mais souvent dans l'élevage suite aux prélèvements d'environnement effectués lors d'enquêtes conduites dans le cadre des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

- **En 2012**, les produits les plus fréquemment incriminés dans des alertes sont les produits à base de viande de boucherie (246 alertes soit 39,6%) suivis par les produits de la pêche (143 alertes soit 23%).

Pour les produits de viande de boucherie, la répartition des non-conformités pour les 3 contaminants principalement recherchés dans cette filière est la suivante :

- 96 alertes pour *Listeria monocytogenes*
- 70 alertes pour salmonelle
- 4 alertes pour E .coli STEC

Pour les produits de la pêche, la répartition des non-conformités pour les contaminants les plus fréquemment notifiés dans cette filière est la suivante :

- 54 alertes pour E. coli
- 18 alertes pour *Listeria monocytogenes*
- 17 alertes pour parasites
- 13 alertes pour toxines (ASP, DSP, PSP)
- 11 alertes pour histamine

- **En 2013,** les produits les plus fréquemment incriminés dans des alertes sont aussi les produits à base de viande de boucherie (312 alertes soit 37,3%) suivis par les produits de la pêche (224 alertes soit 26,8%).

Pour les produits à base de viande de boucherie, la répartition des non-conformités pour les 3 contaminants principalement recherchés dans cette filière est la suivante :

- 143 alertes pour *Listeria monocytogenes*
- 70 alertes pour salmonelle
- 3 alertes pour E .Coli STEC

Pour les produits de la pêche, la répartition des non-conformités pour les contaminants les plus fréquemment notifiés dans cette filière est la suivante :

- 54 alertes pour E. coli
- 18 alertes pour *Listeria monocytogenes*
- 17 alertes pour parasites
- 13 alertes pour toxines (ASP, DSP, PSP)
- 11 alertes pour histamine

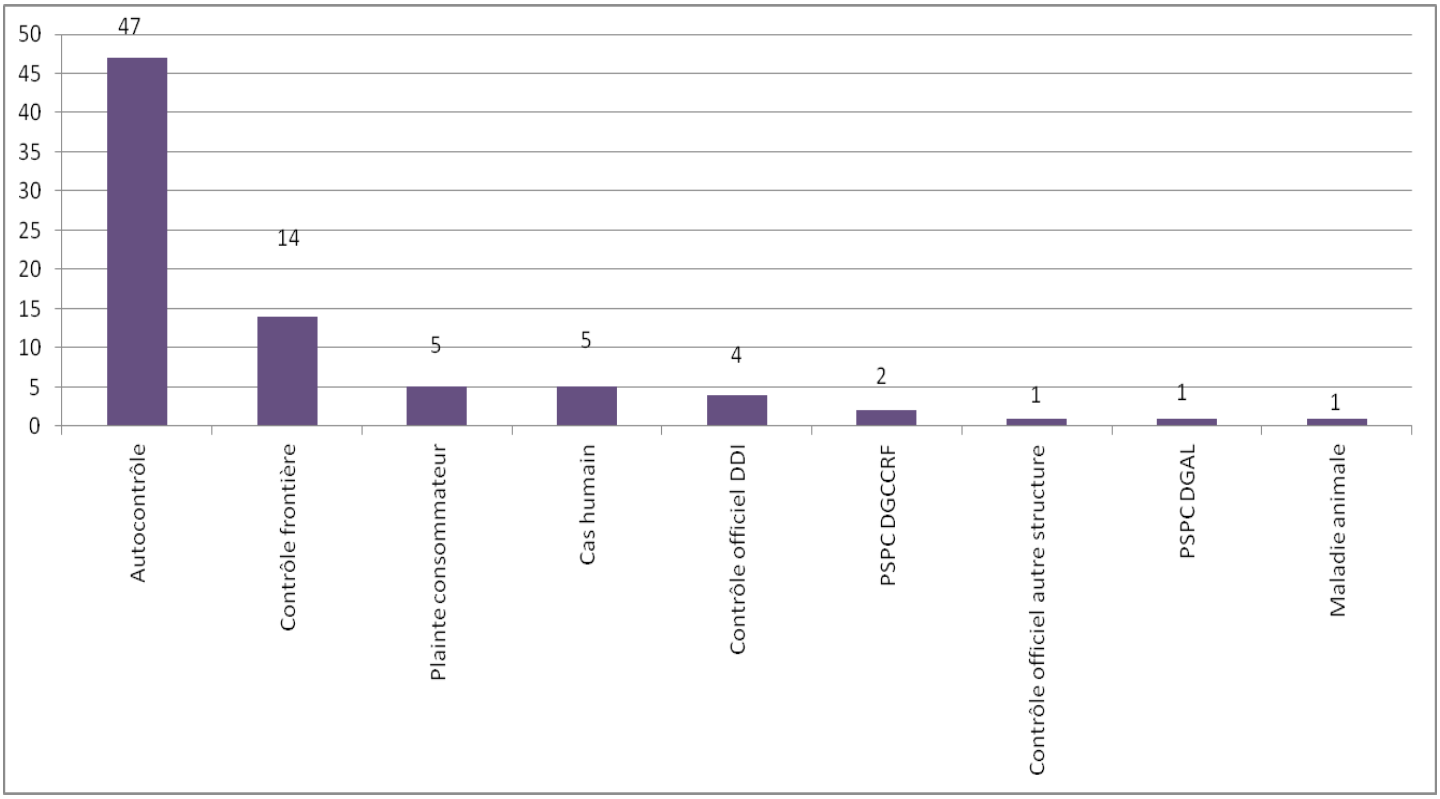
c. ***Non-conformités donnant lieu à des notifications sur le RASFF (réseau d'alerte européen)***

Conformément aux obligations prévues dans le règlement (CE) n°178/2002, les autorités doivent informer dans les plus brefs délais les autres pays concernés via le RASFF lorsque :

- une non-conformité a été détectée en France sur des produits fabriqués dans un autre pays
- des produits fabriqués en France détectés non conformes ont été partiellement ou totalement distribués en dehors de la France.

En 2012, sur les 621 non-conformités détectées sur le territoire national, la DGAL a effectué 80 notifications sur le RASFF :

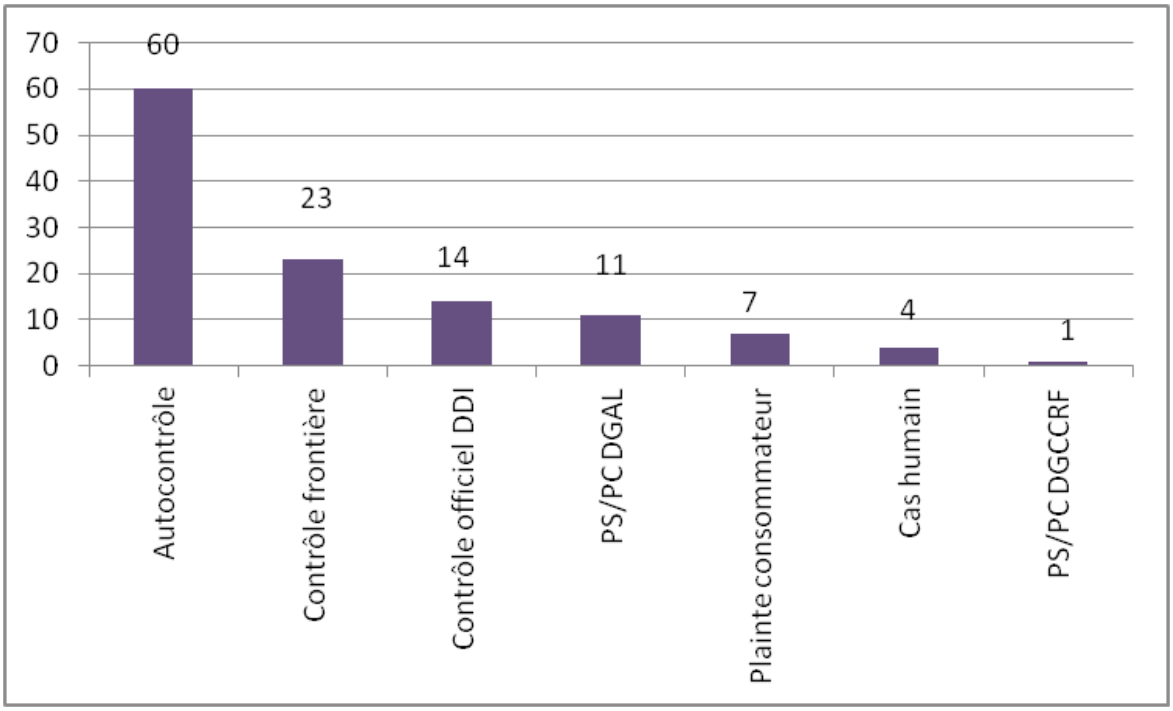
- 46 d'entre elles concernaient des produits français distribués hors France
- 34 d'entre elles concernaient des produits non français.



*Graphique I : «Notifications effectuées sur le RASFF par la DGAL en **2012 par source**»*

En 2013, sur les 835 non-conformités détectées sur le territoire national, la DGAL a effectué **120 notifications sur le RASFF**

- 48 d'entre elles concernaient des produits français distribués hors France
- 72 d'entre elles concernaient des produits non français



*<u>Graphique J :</u> «Notifications effectuées sur le RASFF par la DGAL **en 2013** par source»*

III. <u>Non-conformités émanant du territoire européen via le RASFF ou d'un pays tiers en bilatéral (alertes d'origine non nationale)</u>

Les notifications émises sur le réseau d'alerte rapide communautaire pour les denrées alimentaires et l'alimentation animale (RASFF pour Rapid Alert System for Food and Feed) et adressées aux points de contact des Etats membres (pour la France : DGAL et DGCCRF) se divisent en quatre catégories :

Types de notifications :

RASFF ALERT	Les « Alert notifications » : adressées à la Commission européenne par un Etat Membre quand un produit destiné à la consommation humaine, présentant un risque sérieux, est présent sur le marché européen et qu'une action immédiate est nécessaire. Elles sont les équivalents de nos alertes vraies.
RASFF INFORMATION	Les « Information notifications » : adressées à la Commission européenne par un Etat Membre quand un produit pour lequel un risque a été identifié n'entraîne pas d'action rapide vis à vis du produit (DLC dépassée, distribution uniquement dans le pays émetteur…). Par contre, d'autres actions peuvent être engagées : actions vis à vis de l'établissement d'origine ou vis à vis de certaines catégories de produits. Elles sont les équivalents de nos simples non-conformités.
RASFF BORDER REJECTION	Les « Border Rejection » : correspondent aux contrôles défavorables en postes d'inspection frontaliers (PIF) qui se traduisent par le rejet du produit en frontière. Ces alertes peuvent donner lieu à des mises sous contrôle renforcé de l'établissement d'origine par le BIPT.
RASFF NEWS	Les « News » : concerne un type d'information relatif à la sécurité des produits alimentaires ou de l'alimentation qui n'a pas été communiquée comme notification d'alerte, d'information ou de rejet frontalier, mais qui est jugée intéressante pour les autorités de contrôle des denrées alimentaires et aliments pour animaux dans les États membres.

La première publication sur le réseau correspond à une **notification « originale »** qui peut être suivie **d'additifs**.

Le nombre de **notifications effectuées par un autre Etat Membre concernant la France et relevant de la compétence de la DGAL** (produits distribués ou potentiellement distribués en France, produits fabriqués en France ou produits importés par la France) a été de :

- **98 en 2012** sur les 3422 notifications « originales » émises sur le RASFF[2] (les autres ne relevant pas de la compétence DGAL mais de la DGCCRF ou ne concernant pas la France)
- **96 en 2013** sur les 3131 notifications « originales » émises sur le RASFF (les autres ne relevant pas de la compétence DGAL mais de la DGCCRF ou ne concernant pas la France).

Ces notifications concernant la France et relevant de la compétence de la DGAL :

- font suite à des **contrôles officiels** dans plus de **50%** des cas en **2012 comme en 2013** et à des **contrôles frontières**[3] dans plus de **15%** des cas en **2012 comme en 2013**
- concernent la présence de **Salmonelle** dans **19%** des cas en **2012** et **13,5%** des cas en **2013,** la présence de **métaux lourds** dans **14,6%** des cas en **2012** et dans **3%** des notifications en **2013**
- concernent des **produits de la pêche** pour **40,6%** des notifications en **2012** et **44,8%** en **2013**
- ont donné lieu à **27 retraits** de produits sur le territoire national en **2012** et à **37 retraits** de produits sur le territoire national en **2013.**

IV. Les retraits et rappels de produits :

Le nombre de retraits (avec ou sans rappel) de produits s'élève à **377 retraits en 2012** et à **462 retraits en 2013.**

Le nombre de **rappels** de produits (**informations du consommateur**) s'élève à **200 en 2012** (**dont 30 via des communiqués de presse**) et **à 211 en 2013** (**dont 20 via des communiqués de presse**).

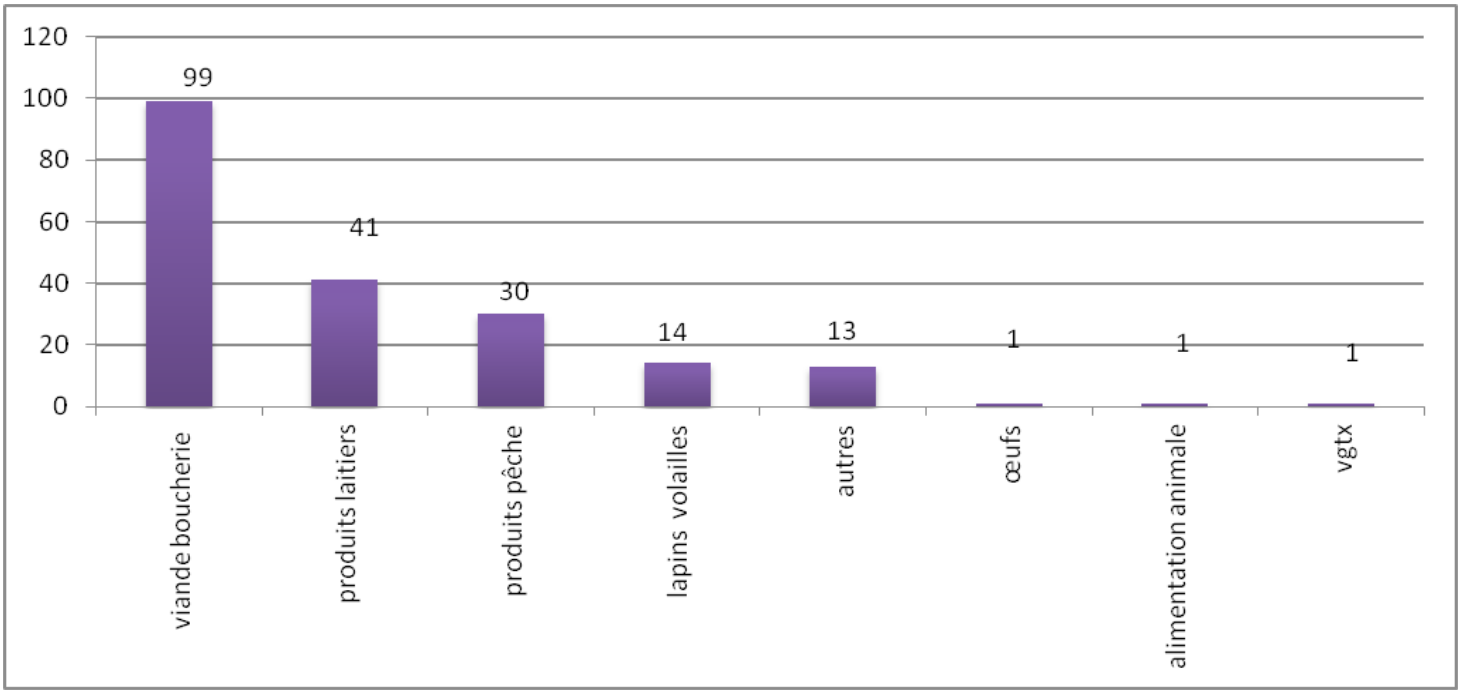
L'information du consommateur se fait principalement de **deux façons : affichettes sur les lieux de vente et/ou communication par voie de presse : locale, régionale ou nationale.** Elle peut être complétée par les sites internet des professionnels (distributeurs ou producteurs), des administrations (alimentation.gouv.fr pour la DGAL, economie.gouv.fr pour la DGCCRF), les réseaux sociaux (Facebook, Twitter..).

Les graphiques K et M montrent la répartition **des rappels par catégorie de produits** pour les années 2012 et 2013.

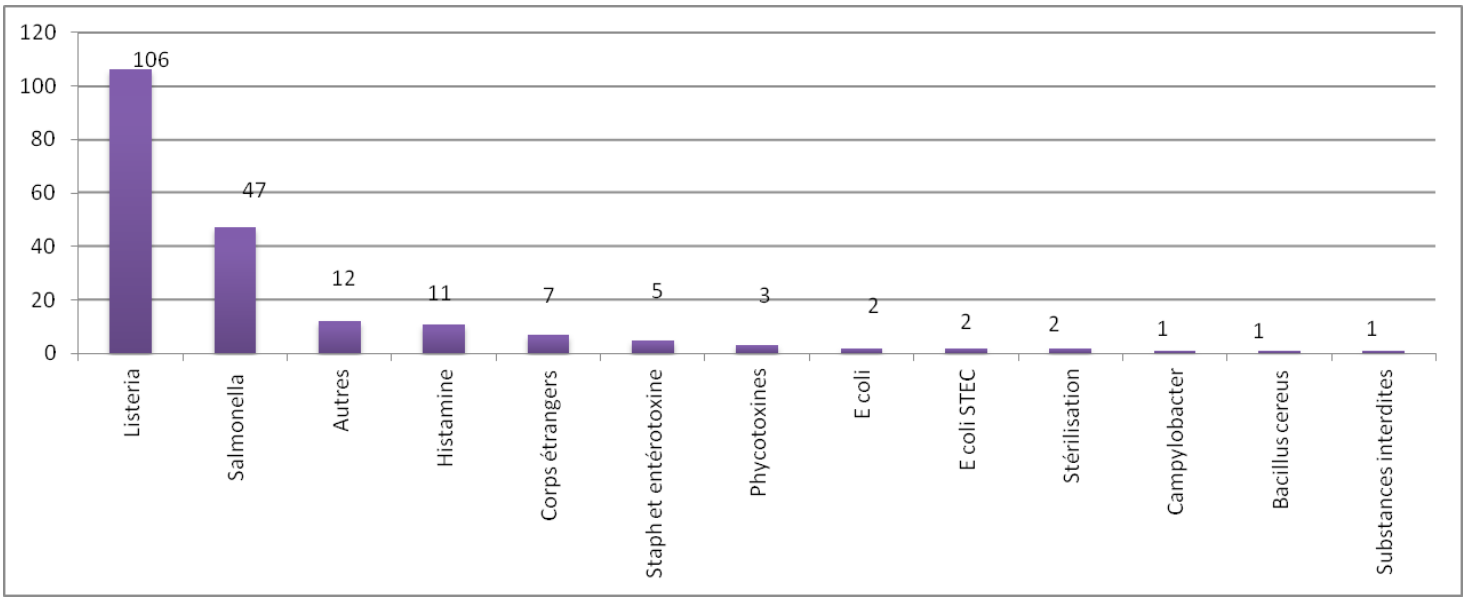
Les graphiques L et N représentent la répartition **des rappels de produits par type de contaminant** pour les années 2012 et 2013.

2 Les bilans du RASFF sont consultables sur le site de la commission européenne à l'adresse suivante : **http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm**

3 rejets en frontière se traduisant dans 96% des cas uniquement par la mise sous contrôle renforcé de l'établissement du pays tiers concerné au niveau des postes frontaliers français mais ne nécessitant pas d'intervention des DD(CS)PP



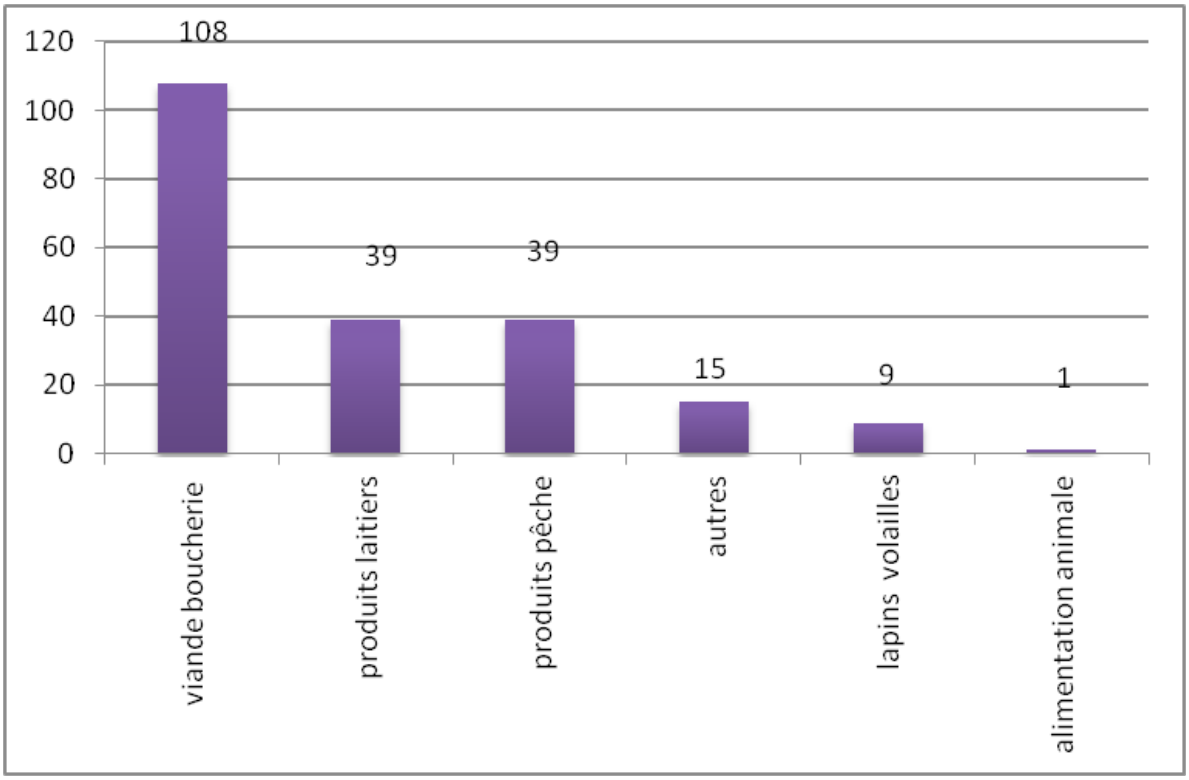
*<u>Graphique K :</u> «Répartition des rappels par catégorie de produits pour l'année **2012**»*



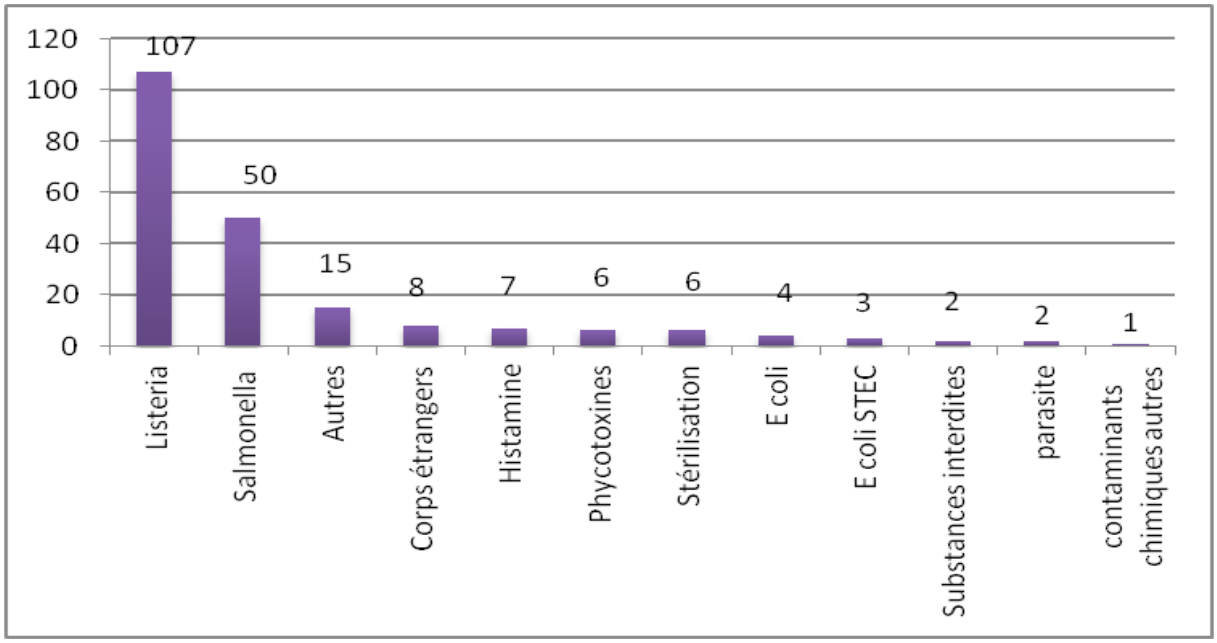
*<u>Graphique L</u> : «Répartition des rappels par type de contaminant pour l'année **2012**»*

La répartition par type de produit et de contaminant pour l'année **2012** montre que la majorité des rappels concerne les produits de la viande (charcuterie, viande hachée, préparation de viande).

Ces rappels ont concerné des contaminations de produits par *Listeria monocytogenes* à des taux supérieurs à 100 UFC/g pour plus de la moitié des cas : 106 cas sur 200.



*<u>Graphique M :</u> «Répartition des rappels par catégorie de produits pour l'année **2013**»*



*<u>Graphique N</u> : «Répartition des rappels par type de contaminant pour l'année **2013**»*

La répartition par type de produit et de contaminant pour l'année **2013** montre que la majorité des rappels concerne les produits de la viande (charcuterie, viande hachée, préparation de viande…) comme l'année précédente.

Ces rappels ont concerné également des contaminations de produits par *Listeria monocytogenes* à des taux supérieurs à 100 UFC/g pour plus de la moitié des cas : **107 cas sur 211 rappels**.

V. Alertes « actives » émises par la DGAL.

Ces messages sont émis lorsque la diffusion du produit est inconnue, mal définie ou que le nombre d'intermédiaires trouble la traçabilité ou que l'urgence le justifie, ou encore que le professionnel est défaillant. La DGAL les diffuse auprès des DD(CS)PP, des fédérations nationales et organismes professionnels nationaux de l'agroalimentaire.

Ces derniers sont chargés de les relayer auprès de leurs adhérents. Les DD(CS)PP doivent, quant à elles, les retransmettre aux professionnels potentiellement concernés de leur département qui pourraient ne pas avoir été prévenus par les organismes professionnels, de sorte qu'ils puissent de façon efficiente, retirer les produits incriminés.

Les messages d'**alertes actives** émises par la DGAL ont été au nombre de :

- **1 en 2012** : 1 pour des fromages (production française)
- **2 en 2013** : 1 pour des fromages (production française) et 1 pour des produits de la pêche (production autre Etat Membre).

VI. Valorisation des données issues des alertes :

Les alertes enregistrées par la DGAL font l'objet de bilans généraux ou sectoriels (par produit, par filière ou par germe), de publications scientifiques et de retours d'expérience dans le cas d'alertes ayant eu un retentissement notable sur le plan sanitaire ou médiatique.

Ces données sont analysées et valorisées afin de :

- renforcer la prévention des risques sanitaires au travers de l'information des professionnels de santé et des consommateurs
- développer la recherche de liens entre pathologies et produits en collaboration avec l'InVS
- hiérarchiser les risques et renforcer la maîtrise sanitaire de la production par l'orientation des contrôles « produits » (ciblage des plans de contrôle, des contrôles aux frontières), l'orientation des contrôles établissements (programmation des contrôles et ciblage des établissements) et l'information des professionnels agroalimentaires
- participer à l'évolution des dispositions réglementaires et infra réglementaires
- revoir et améliorer l'organisation de la gestion des alertes pour davantage de cohérence, d'efficacité et de réactivité.

En 2012 et 2013, des événements notables ont mobilisé la MUS, les bureaux techniques et les services déconcentrés et conduit à engager des réflexions sur différentes thématiques : révision de réglementation, évolution des plans de maîtrise sanitaire des établissements et optimisation des actions de contrôles, coopération interministérielle.

- Révision de la réglementation, évolution des plans de maîtrise sanitaire et optimisation des contrôles :

Trois exemples sont à souligner : la crise de la viande de cheval, le cas des saumons de la Baltique et une alerte Listeria dans des lots de quenelles.

- Affaire de la viande de cheval en 2013 :

L'année 2013 a notamment été marquée par le scandale de la viande de cheval. Cette crise a permis à la DGAL de rappeler aux services d'inspection la vigilance à avoir sur le contrôle des plans de maîtrise sanitaire des abattoirs et des ateliers de découpe, notamment le respect des procédures de traçabilité (contrôles à réception et expédition, qualité des matières premières). Des instructions ont ainsi été diffusées aux DDecPP pour la mise en œuvre de contrôles renforcés sur la nature, la qualité et les flux de minerais de bœuf et de cheval dans les établissements d'entreposage, de fabrication de préparation de viandes et de viandes hachées, ainsi que dans les établissements de transformation.

- *Dioxines et PCB dans des saumons de la Baltique :*

A la suite de notifications RASFF faites par la Suède en mars 2013 concernant la potentielle contamination par les dioxines et PCB de saumons provenant de la Baltique, des mesures ont été mises en place par la DGAL sur l'ensemble de ces saumons : blocage des produits concernés par les alertes, analyses systématiques sur les lots détenus par les opérateurs français (ou obtention de garanties de la part du fournisseur étranger ayant le cas échéant lui-même réalisé les analyses avant expédition), demande de renforcement de la prise en compte du risque lié aux dioxines et PCB dans les poissons de la Baltique dans les plans de maitrise sanitaire des entreprises. En parallèle, la France est intervenue auprès de la Suède et de la Commission Européenne en vue d'obtenir un renforcement des garanties et des mesures réglementaires sur la pêche et/ou la mise sur le marché des saumons de la Baltique. La Commission a décidé de réactiver un groupe de travail dédié « Baltique » au niveau européen afin de décider de mesures de gestion communes renforcées et harmonisées pour l'ensemble de ces Etats membres.

- *Listeria monocytogenes dans des lots de quenelles :*

Suite à la détection de *Listeria monocytogenes* à des taux relativement élevés dans plusieurs lots de quenelles, en lien épidémiologique avéré avec la survenue de cas humains, la DGAL s'est interrogée sur la pertinence du seuil fixé dans le guide d'aide à la gestion des alertes pour certains produits à cuire avant consommation ; en effet, il s'est avéré que les nouveaux modes de cuisson préconisés par l'industrie agro alimentaire (cuisson micro ondes, réchauffage à la poêle) ne permettaient pas d'assainir les produits censés subir une cuisson « assainissante » avant consommation lors de fortes contaminations (> 1000 ufc/g).

Cette alerte a permis les évolutions suivantes :

- réévaluation du seuil *Listeria monocytogenes* pour certains produits de catégorie I : prise en compte des potentiels de croissance des *Listeria monocytogenes* dans les produits et des potentiels de destruction des germes selon les différents modes de cuisson pour la définition d'un seuil acceptable
- révision des plans de maîtrise sanitaire des établissements agroalimentaires concernés et sensibilisation de ces filières
- prise en compte des nouveaux modes de cuisson préconisés par l'industrie agroalimentaire.

Enfin, les investigations menées dans le cadre de cette alerte ont conforté l'intérêt de la saisine de l'ANSES relative à l'information des consommateurs en matière de dangers biologiques et notamment la nécessité d'évaluer les dispositifs d'information (tel l'étiquetage) auprès des consommateurs en termes de bénéfice pour la santé publique et d'impact pour la filière considérée.

Enfin, un autre exemple peut être cité dans le domaine conchylicole. La gestion en 2012/2013 de plusieurs alertes hivernales à norovirus dans les coquillages, en lien avec la déclaration de toxi-infections alimentaires collectives a participé à l'amélioration des dispositifs de surveillance et de gestion de ce danger dans le cadre de la révision du protocole cadre norovirus.

- Investigations et coopération interdisciplinaires :

Les données extraites des alertes alimentent également les réflexions interministérielles ; citons le cas des enquêtes alimentaires réalisées au domicile des patients lors de listériose neuro méningée et celui d'un contaminant dit « émergent », la N-Nitrosomorpholine (NMOR).

En cas de listériose neuroméningée, des enquêtes alimentaires sont systématiquement mises en œuvre, mais au vu de leurs peu de résultats pour retrouver la source de la contamination, la question s'est posée de leur maintien ou non. Or 2013 a été marqué par un nombre notable d'enquêtes ayant débouché sur des alertes produits (principalement dans les filières fromages au lait cru et salaison) et sur la détection de graves dysfonctionnements au sein de certains établissements. Au vu de ce bilan positif, la cellule interministérielle Listeria a donc décidé de reconduire ce dispositif d'enquête pour une année. De plus, ces alertes au même titre que celles déclenchées suite à des contrôles officiels ou des autocontrôles à la distribution permettent d'identifier des établissements à risque et d'orienter les contrôles des DDecPP.

Pour ce qui est de la N-Nitrosomorpholine**,** en juillet 2012, la DGAL a été informée, dans le cadre d'une campagne nationale d'analyses des eaux de consommation menée par la direction générale de la Santé (DGS), de la présence de ce contaminant, de la famille des nitrosamines, dans une nappe souterraine alimentant une dizaine de communes de Seine-Maritime. Cette substance, qui ne fait actuellement l'objet d'aucune réglementation, est considérée comme potentiellement cancérigène par l'IARC (International Agency for Research in Cancer) en cas d'ingestion quotidienne sur une longue période. Après identification et neutralisation de la source de pollution, il a été demandé par précaution aux habitants de ne plus utiliser l'eau du robinet pour les usages alimentaires. Parallèlement, la DGAL a saisi en urgence l'Anses afin d'évaluer le risque de contamination de la chaîne alimentaire via la contamination des animaux d'élevage et des cultures à partir des eaux contaminées. Sur la base des données bibliographiques disponibles, et compte tenu du caractère chronique du risque, la mise en place de restrictions de l'utilisation d'eau pour le milieu agricole et de la consommation des productions locales n'a pas été jugée pertinente. Cependant, un protocole d'analyses a été défini par la DGAL avec l'Anses et mis en œuvre par le SRAL de Haute-Normandie afin de déterminer le niveau de contamination éventuelle des denrées produites dans la zone concernée. Les résultats d'analyses ont été favorables. Cet épisode est une bonne illustration des cas de plus en plus fréquemment rencontrés de pollutions environnementales par des substances « émergentes » pour lesquelles la bibliographie relative à la contamination des denrées et au risque sanitaire lié pour le consommateur (risque chronique) est souvent insuffisante. Ces situations nécessitent des évaluations et la prise de mesures de gestion en urgence, et de fait une bonne coopération interministérielle ainsi qu'avec les évaluateurs.

Conclusions :

Les données tirées des alertes alimentaires contribuent donc pleinement à l'amélioration continue de la sécurité sanitaire des aliments en pointant certaines problématiques nécessitant une évolution des dispositifs de surveillance en place, une amélioration des pratiques, le développement de recherches scientifiques, la révision des exigences réglementaires pour une meilleure prise en compte de risques sanitaires existants ou émergents.

Ces données doivent être analysées au regard de l'ensemble des résultats des dispositifs de surveillance des aliments. Cette mise en perspective contribue à l'évaluation des risques fondant toute mesure de gestion proportionnée dans le cadre d'une politique de sécurité sanitaire des aliments optimisée.

L'optimisation et la valorisation de tous ces éléments, notamment en interministériel s'inscrit dans un des axes de travail du plan d'action élaboré par les ministères et agences concernés suite au rapport de la mission sur la politique de sécurité sanitaire des aliments du Comité Interministériel pour la modernisation de l'action publique (CIMAP).

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT