

## 4.6 ALERTE SANITAIRE (RETRAIT/RAPPEL)

### DE LA NON-CONFORMITÉ À L'ALERTE

Le fabricant ou le fournisseur (grossiste) d'une matière première ou d'une denrée pré-emballée peuvent s'apercevoir que le produit qu'il ont livré est non conforme aux exigences réglementaires (critères microbiologiques de sécurité, par exemple) ou contractuelles (composition, label). Ils en informent immédiatement leur client et, s'il est différent, l'établissement livré.

Le fabricant ou le fournisseur s'interrogent sur le fait de savoir si cette non-conformité rend le produit dangereux, c'est-à-dire préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine. Dans l'affirmative, ils organisent le retrait du (des) lot(s) concerné(s) du marché et en informent les services de contrôle officiels (DD[ETS]PP ou DAAF).

De son côté, l'exploitant du petit établissement de restauration collective qui reçoit l'information relative à une alerte sanitaire (retrait) vérifie s'il a bien reçu le lot de denrées concernées et ce qu'il en a fait. Les informations de traçabilité amont et interne sont alors cruciales. Cette démarche est détaillée au point suivant.



Si la non-conformité ne conduit pas à un retrait du produit, l'exploitant s'interroge sur l'adéquation du produit ou de la matière première non-conforme avec l'usage auquel il le destinait (plat cuisiné, préparation froide, ...). Selon l'importance de la non-conformité, il décide de jeter le produit ou d'en changer la destination (cuisson supplémentaire par exemple).

Inversement, l'exploitant peut détecter une non-conformité lors de la manipulation d'une matière première (présence d'un corps étranger). Il évalue le caractère dangereux du produit et, dans l'affirmative, en informe son fournisseur et les services de contrôle officiels.

Les non-conformités visées dans cette fiche peuvent porter sur le non-respect des critères microbiologiques de sécurité, la détection de boîtes de conserve bombées, la développement de gaz dans un produit sous-vide, une erreur d'étiquetage, la découverte de corps étrangers vulnérants lors du déconditionnement de denrées, etc.

### QUE FAIRE À LA RÉCEPTION D'UNE ALERTE (RETRAIT DU PRODUIT) ?

L'information d'une alerte peut être communiquée par le fournisseur ou par les services de contrôle officiels. L'exploitant vérifie les points suivants :

1. si les matières premières reçues sont issues ou non des lots concernés par l'alerte (traçabilité amont) ;
2. si ces matières premières sont encore en stock : les produits sont alors isolés et identifiés clairement avec une mention du type « ne pas consommer » ; ils pourront être retournés au fournisseur ;
3. si ces matières premières ont été manipulées ou transformées, en quels plats et si ceux-ci sont encore en stocks (traçabilité interne) ; ils sont alors isolés et identifiés ;
4. si ces produits ou les plats fabriqués avec eux ont déjà été servis et, le cas échéant, à quel(s) service(s) (traçabilité interne) ; l'opportunité d'informer les consommateurs est débattue avec la DD(ETS)PP/DAAF ;
5. si des excédents ont été donnés à une association caritative, celle-ci est prévenue (traçabilité aval).

Les personnes ayant consommé les produits peuvent être informées sur les risques encourus afin qu'elles prêtent une attention particulière à la survenue de certains signes cliniques et qu'elles consultent leur médecin en cas de doute. Une information ciblée des consommateurs à risques est notamment nécessaire en cas d'alerte liée à la détection de *Listeria monocytogenes* en raison de la durée d'incubation relativement longue de l'infection.

L'ensemble des mesures prises dans ce cadre fait l'objet d'une information des services de contrôle officiels .

#### Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 178/2002 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, articles 14 et 19
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/surveillance-des-denrees-alimentaires-contrôle-et-gestion-des-alertes-sanitaires>