



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par :</p> <p>Tél. : : 01 49 55 84 26/ 84 05</p> <p>Réf. interne : NDS dif GGA juil 05.doc</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2005-8174</p> <p>Date: 06 juillet 2005</p> <p>Classement : SSA- 122.4</p>
--	--

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace : /

Date limite de réponse : /

Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : néant

Objet : 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.

Bases juridiques : Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002

Article L 233-1 du Code rural

MOTS-CLES : ALERTES ALIMENTAIRES – NON CONFORMITES -NOTIFICATION

Destinataires	
<p>Pour exécution : Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires</p>	<p>Pour information : Préfets CGVIR/IGVIR/BNEVP/ ENSV/INFOMA LDA/CNR Institut de veille sanitaire DGS/DGCCRF</p>

Résumé : Le 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 a été publié au bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de la pêche le 24 juin 2005. La présente note a pour objet d'informer les services de l'existence de ce guide et de préciser les modalités de circulation des informations de non conformité entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire, y compris entre les différentes administrations, en application du règlement (CE) 178/2002 en vigueur depuis le premier janvier 2005.

La gestion des alertes alimentaires demande une coordination efficace entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour que les impératifs de sécurité sanitaire des aliments remis aux consommateurs soient satisfaits. L'organisation de cette coordination est l'objet 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 », signé par les trois Directeurs généraux (alimentation, santé, consommation) le 27 mai 2005, et disponible sur le site internet du ministère de l'agriculture et de la pêche, bulletin officiel N°25. (<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/gestionalertes.pdf>)

Ce guide, fruit d'un travail conjoint des trois administrations concernées et des représentants des opérateurs professionnels, est d'abord un outil destiné aux professionnels. Il servira de base à une révision (en cours) de la note de service DGAL/SDHA/N98/N°8088 du 12 mai 1998 relative à la gestion des non-conformités.

Le document s'inscrit dans le cadre du Règlement (CE)178/2002, notamment son article 17, qui précise les responsabilités respectives des exploitants et des autorités de contrôle, et son article 19, qui définit pour ces exploitants les obligations de retrait, rappel, et notification aux autorités des manquements aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, à savoir celles prévues à l'article 14. Il rappelle aux exploitants qu'il leur appartient de faire l'analyse de la situation et de mettre en œuvre les mesures de gestion. Il fixe en annexe 2 une liste indicative de couples matrices/dangers qui doivent faire l'objet d'une notification aux autorités quelle que soit la mesure de gestion déjà envisagée par l'exploitant ou qui sera prescrite par l'administration en cas de défaillance ou de difficulté du professionnel.

Le guide tient compte également des enseignements d'alertes passées dont la gestion aurait été améliorée par une circulation plus rapide de l'information et par des décisions pertinentes prises avec diligence par chaque maillon de la chaîne.

J'appelle donc votre attention sur ce qui découle de ce guide en termes de responsabilité de chacun des acteurs du système.

- **Circulation des informations**

Circuit exploitants :

Le premier détenteur de l'information, à savoir par exemple le propriétaire de l'analyse, est responsable de la **notification aux autorités du lieu de prélèvement au moyen de la fiche de transmission figurant en annexe 5**, si les éléments dont il dispose lui permettent d'estimer qu'il y a un risque potentiel de préjudice pour la santé du consommateur. Il prend dans son champ de compétence les mesures de gestion nécessaires en interne ou auprès ses clients. **Il avertit immédiatement son fournisseur avec accusé de réception s'il en existe un et que celui ci est potentiellement concerné.** Ce même fournisseur va alors faire lui même l'analyse de la situation, concrètement en général son exercice de traçabilité, et prendre les mesures de gestion nécessaires. La chaîne d'information doit remonter jusqu'au **fabricant** qui analyse la situation à son tour et transmet les informations nécessaires et les mesures de gestion décidées à sa DDSV au moyen de l'annexe 5.

Ce système de double notification doit être compris comme un filet de sécurité au cas où le premier détenteur de l'information serait défaillant.

Il est important de noter qu'il appartient bien à chaque exploitant, premier responsable de la sécurité du produit, d'assurer à l'administration qu'il a engagé les mesures de gestion pertinentes, et non à priori à celle ci de les imposer.

Les professionnels ont fait état de leur difficulté à déterminer l'administration compétente, DRCCRF, DDSV, DDASS, à laquelle notifier. Dans la mesure où le professionnel respecte bien la règle territoriale, les trois ministères ont assuré aux exploitants du secteur alimentaire que leurs services sauraient échanger entre eux. C'est pourquoi au point 5.1 il est indiqué qu'un exploitant donné n'est tenu d'informer qu'une seule autorité.

Circuit administrations:

La DDSV du département où est localisé le premier détenteur de l'information prévient la DGAL, avec copie à la DDSV du département d'installation du fabricant, à l'aide de la fiche navette accompagnée de la notification du professionnel. La DDSV du fabricant est donc avertie que celui-ci est en train d'évaluer la situation, elle sait également que la DGAL est informée. Sans réception de la fiche navette, la DDSV du fabricant préviendrait la DGAL si cet exploitant lui signalait directement la non conformité.

Si un lot non conforme n'a pas été diffusé au delà des frontières d'un département (tout le long de la chaîne, du fabricant jusqu'au distributeur final), il n'est pas nécessaire d'informer la DGAL, sauf en cas de rappel, c'est-à-dire de communication vers les consommateurs (communiqué de presse local, affichettes); l'expérience montre cependant que cette situation est assez rare. Néanmoins, les souches de *Listeria monocytogenes*, qui font l'objet d'un protocole de surveillance interministérielle spécifique, doivent être adressées au Centre National de Référence des *Listeria* pour caractérisation selon les méthodes de typage moléculaire en vigueur, avec une traçabilité permettant de retrouver si besoin le commémoratif sans délai. Le n° de l'alerte à porter sur la fiche de transmission de la souche au CNR *Listeria*, disponible sur le site de l'Institut Pasteur (<http://www.pasteur.fr/sante/clre/cadre/cnr/listeria-index.html>), serait alors le N° du département suivi du code alerte interne au département. Des instructions plus précises suivront après approbation par le CNR du protocole de prise en charge gratuite (révision de la note de service du 12 septembre 2003)

Le rôle de la cellule des alertes en place au sein du BSDA-AS (cf. organigramme en annexe, à la date du 4 juillet 2005) est de coordonner les actions des services départementaux, d'assurer l'échanges d'information avec les autres ministères, le réseau l'alerte rapide européen, les agences, d'assurer au niveau national une gestion harmonisée, de faire le lien entre des affaires remontées par des circuits différents (exemple des TIAC ou TIA groupées du Réseau InVS,) de disposer d'une bonne visibilité de la situation nationale lors des contacts avec les organisations professionnelles, les consommateurs, les médias. Tous les rappels doivent ainsi être transmis à la DGAL, du fait de leur impact médiatique potentiel. La cellule des alertes dispose en outre de l'outil de transmission performant qui permet d'informer immédiatement les organisations professionnelles concernées en cas de risque important ou de distribution diffuse ou complexe, permettant de gagner un temps précieux lors de certains retraits ou rappels, par exemple vers les collectivités de populations sensibles.

Le principe de notification par le premier détenteur de l'information d'une non conformité à la DDSV, qui prévient immédiatement la DGAL, permet d'assurer sécurité et efficacité dans la chaîne de l'information. La gestion des cas doit faire l'objet d'un dialogue entre l'administration et les professionnels. La DDSV du lieu de prélèvement doit être à même si nécessaire de faire immédiatement des contrôles officiels et d'apprécier si les mesures de gestion prises sont pertinentes sur le lieu de détention du produit détecté non conforme.

- **Un accusé de réception doit être délivré par la DDSV dès prise en charge de la non conformité.** Il est important que votre service chargé des alertes rappelle à chaque exploitant la procédure à suivre, et notamment l'adresse messagerie ou/et fax à utiliser, et qu'une permanence soit assurée à la réception. Il importe que cette adresse soit institutionnelle, et que l'envoi éventuel sur une messagerie personnelle, qui devrait être proscrite en première intention, n'intervienne qu'en copie.
- Les protocoles de gestion et de communication du danger **Listeria** font actuellement l'objet d'une révision interministérielle, compte tenu de l'avis de l'AFSSA du 9 mars 2005, de l'article 14 du Règ.(CE) 178/2002, et de l'avis de l'AESA sur le projet de règlement critères microbiologiques. Des instructions par note de service vous permettront d'apprécier directement avec l'exploitant la situation de gestion qu'il propose.
- **Un mini forum interne à la DGAL** question réponse sur l'article 19 du Règ (CE) 178/2002 a été mis en place par la SDSSA. Les questions synthétiques qui ont un intérêt collectif peuvent être envoyées à la cellule des alertes qui s'attachera à y répondre, et à en faire profiter ultérieurement l'ensemble des services par l'envoi à tous du fichier créé.
- **Cas des autocontrôles libératoires des fabricants:** Si le produit fini n'a pas encore quitté le contrôle immédiat d'un exploitant, il peut toutefois être considéré comme mis sur le marché au sens de la définition communautaire, car détenu en vue de la mise sur le marché. Au titre de l'article 19-3 du règlement 178/2002, toute non conformité préjudiciable à la santé du consommateur doit alors être notifiée à l'administration. L'exploitant peut opposer que le préjudice est nul car le produit n'est libéré qu'en cas de résultat négatif. L'information n'a pas à être traitée comme une alerte telle que définie dans le guide. On sait néanmoins la limite de représentativité des plans d'échantillonnage, la sensibilité modeste des techniques d'analyse dans certaines matrices, et donc la valeur relative à accorder aux résultats microbiologiques négatifs. L'administration responsable de la supervision a donc avantage à être assurée que les mesures correctives sont prises au niveau de l'entreprise, quand le niveau de contamination détectée ou la fréquence d'isolement lors des autocontrôles libératoires doit déclencher au sein de l'entreprise une alerte. Il convient donc que chaque service s'accorde sur un protocole adapté et proportionné de transmission des autocontrôles libératoires positifs par l'exploitant, selon une procédure établie. Le document de notification, qui peut être un registre dans une entreprise sous contrôle continu, n'a pas un caractère d'extrême urgence, et doit donc préciser les éventuelles mesures de gestion prises.
 Cette information n'a pas lieu d'être transmise à la DGAL en l'absence de mise en évidence par vos services d'une situation de risque avéré pour le consommateur. Pour le cas particulier de Listeria monocytogenes l'envoi de la souche au CNR des *Listeria monocytogenes* sur demande de l'administration pour caractérisation selon les méthodes de typage moléculaire en vigueur devra être maintenu, même sans transit de l'alerte par la DGAL, pour les situations qui vous sembleraient opportunes ou si la numération a été réalisée par l'exploitant et qu'elle est supérieure à 100 UFC/g, et en accompagnant la souche du numéro d'alerte DDSV (révision de la note de service du 12 septembre 2003 – voir supra).
 La DDSV jugera si les informations transmises, compte tenu de sa connaissance de l'entreprise (transparence, sérieux, etc) nécessitent ou non un contrôle officiel. Il est évident que la crainte du contrôle systématique par les autorités, ou à l'inverse une absence constante de réaction, est de nature à perturber la mise à disposition en temps utile d'informations pertinentes pour la maîtrise du risque sanitaire.

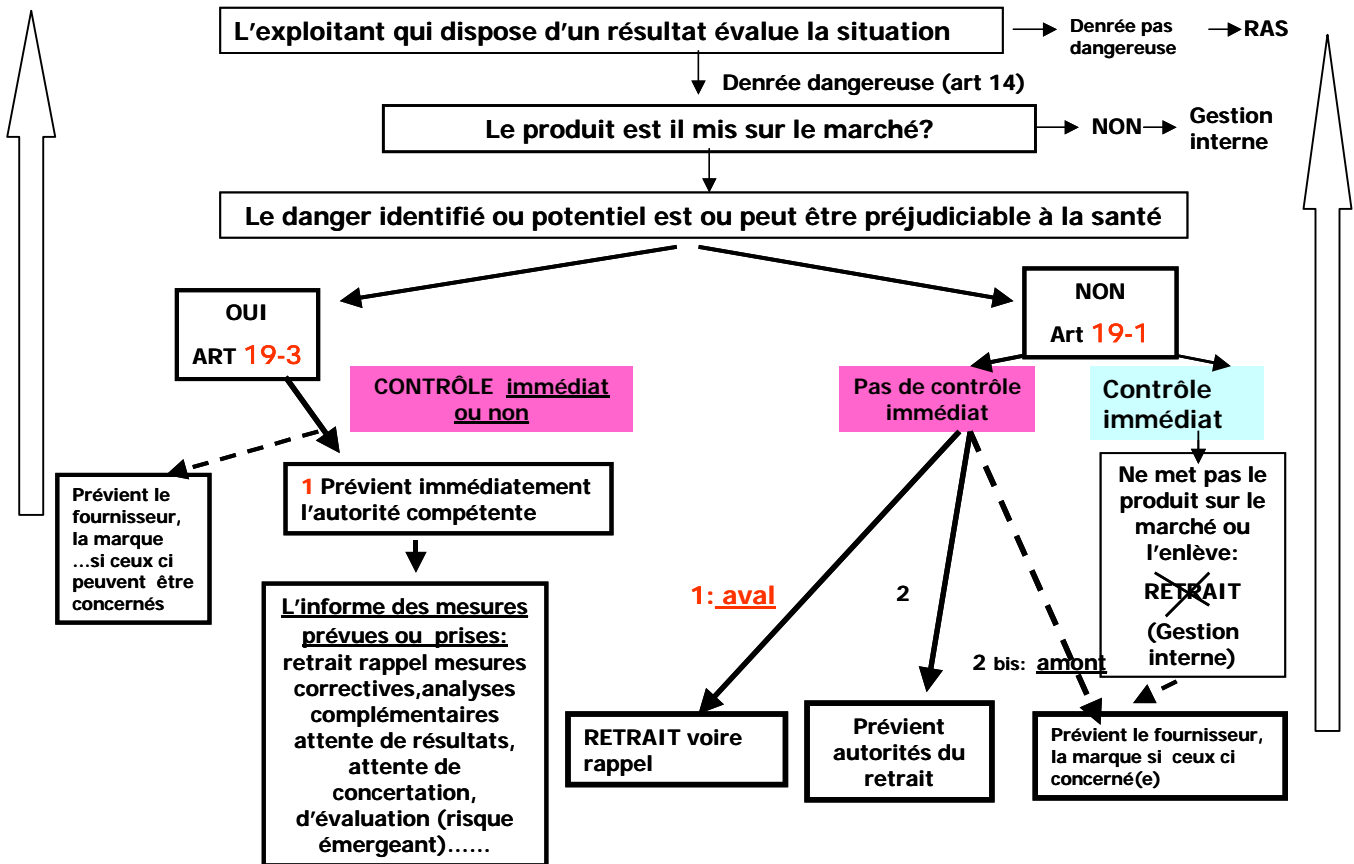
Pièces jointes :

- Annexe 1 :Article 19 du R 178/2002 (CE) :Schéma
- Annexe 2 : Organigramme de la cellule des alertes sanitaires d'origine alimentaire (DGAL-SDSSA)
- Annexe 3 : Circulation de l'information d'alerte : Schéma

Je vous remercie de me tenir informée de toute difficulté rencontrée par vos services dans la mise en oeuvre de cette note.

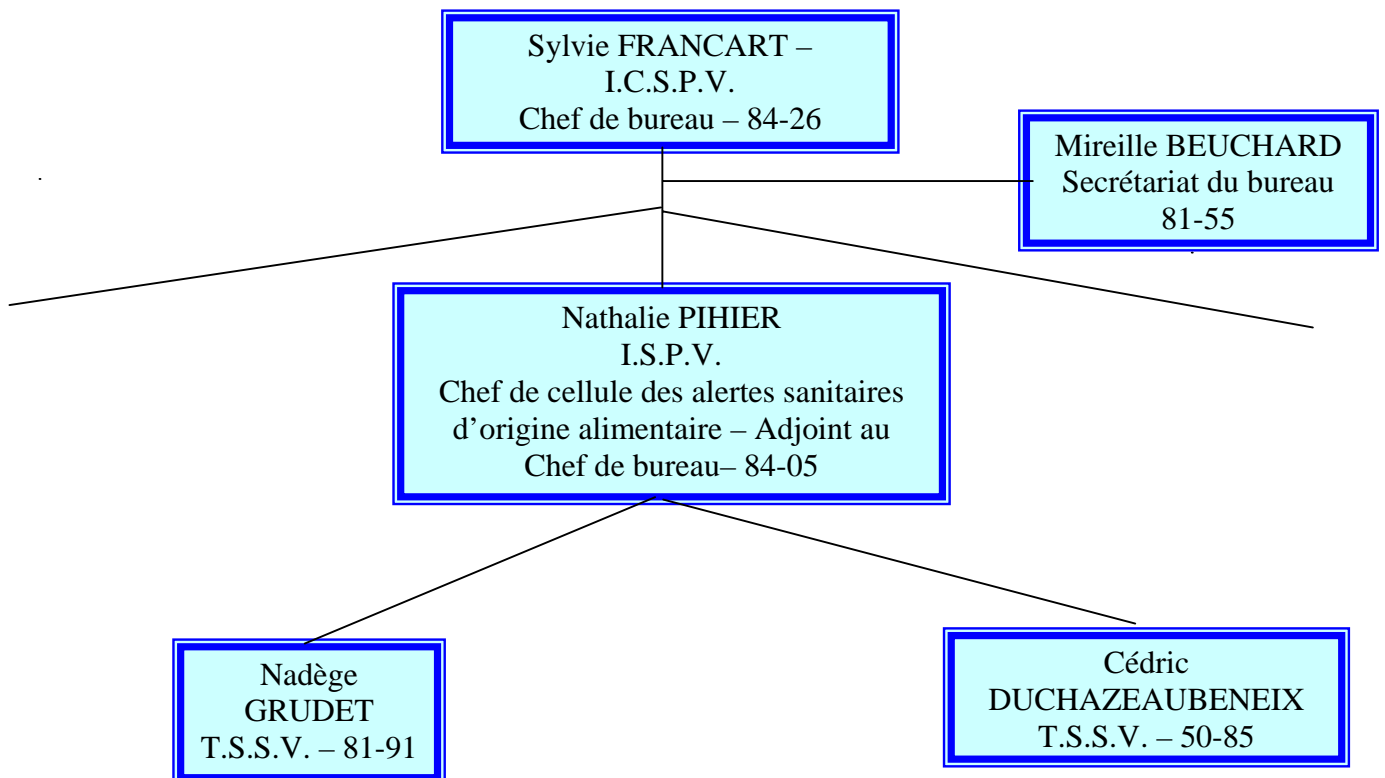
La Directrice Générale de l'Alimentation
Sophie VILLERS

Annexe 1: Article 19 du règlement(CE) 178/2002



**Annexe 2 : Organigramme de la cellule des alertes sanitaires
d'origine alimentaire – DGAL - SDSSA**

**CELLULE DES ALERTES SANITAIRES D'ORIGINE ALIMENTAIRE – DGAL -
SDSSA**



ALERTES NATIONALES ET ALERTES COMMUNAUTAIRES D'ORIGINE
ALIMENTAIRE– (GESTION DES NON CONFORMITES - GESTION RASFF - TIAC ...)

Annexe 3 : circulation de l'information d'une non conformité entre exploitants et administration

.....▶ : information des clients dès que nécessaire

Annexe 5 : cf guide de gestion des alertes

AR : Accusé de réception

Circuit initial de l'information en cas de non conformité décelée chez un exploitant de la chaîne alimentaire nécessitant une notification (exemple où celui ci n'est pas le fabricant)

