

Le système d'alerte sanitaire et de rappel de produits l'actualité des crises Buitoni, Kinder et autres !

1/3



Depuis quelques semaines, plusieurs cas d'alertes sanitaires ont été relayés dans les médias; pizzas «fraich'up» de la marque Buitoni, chocolats Kinder,...

Des alertes de ce type sont faites très régulièrement par les services de contrôle et il existe, en France, tout un système permettant :

- 1/ d'identifier les produits qui auraient subi une contamination ;
- 2/ de les retirer de la vente ;
- 3/ d'en informer le grand public pour prévenir tout risque ;
- 4/ de rechercher les causes de contamination ;
- 5/ de sanctionner les professionnels s'il y a un manquement.

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce par l'intermédiaire des médias demande de rapporter des produits alimentaires ou de ne pas les consommer, cela signifie qu'une alerte sanitaire a été déclarée. En quoi cela consiste-t-il ? Qui la déclenche ? Comment la détecte-t-on ? Ou encore qui sont les acteurs qui interviennent dans le processus ? Autant de questions que les consommateurs, échaudés par les crises récentes, sont en droit de se poser...

→ Ce qu'il faut savoir :

Une alerte alimentaire se met en place dans deux types de situation : lorsqu'il y a mise en évidence d'une anomalie sur un produit, c'est-à-dire une non-conformité (germes, contaminants chimiques, anomalie visuelle, odeur anormale...) et l'apparition de malades.

→ Les objectifs d'une alerte :

- faire cesser l'exposition du produit au consommateur (retirer le produit des rayons des magasins concernés) ;
- éviter la contamination d'autres produits (au sein de l'entreprise concernée) ;

Le système d'alerte sanitaire et de rappel de produits l'actualité des crises Buitoni, Kinder et autres !

2/3



- informer le consommateur qui a déjà acheté le produit.

Les 3 acteurs qui interviennent directement :

- les professionnels (producteurs, industriels, artisans) responsables de la qualité du produit ;
- les services de contrôle (les directions de la protection des populations - DDPP (directions départementales de la protection des populations) ou DDCSPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) ;
- le consommateur (qui a un rôle à jouer en matière de respect des bonnes pratiques d'hygiène, respect des DLC, etc.).

La Mission des urgences sanitaires (MUS) joue un rôle de chef d'orchestre national : la MUS coordonne les alertes sanitaires au niveau national en recevant des informations sur les non-conformités des produits et des signalements sur les cas humains ; ce qui arrive régulièrement.

→ La procédure de gestion des alertes alimentaires ; qui gère quoi ?

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) est chargée de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires, notamment dans le domaine alimentaire relevant de la compétence du ministère en charge de l'Agriculture.

Les compétences sont effectivement réparties entre la DGAL et la DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) :

- la DGAL et la DGCCRF réalisent les enquêtes de traçabilité respectivement sur les produits d'origine animale (viande, produits laitiers) et sur les produits d'origine végétale (crudités, salade et produits végétaux transformés comme les pizzas ou les chocolats), les enquêtes de traçabilité auprès des distributeurs et les analyses des achats à partir des numéros de cartes de fidélité transmises par les familles ;
- la DGAL et la DGCCRF sont amenées à réaliser des inspections dans les entreprises concernées et des prélèvements d'échantillons de produits finis ou de matières premières, ainsi qu'à procéder aux prélèvements des produits mis à disposition par les familles des cas déclarés ;
- la DGAL et la DGCCRF sont également en charge de contrôler l'effectivité des retraits/rappels de produits lorsque de telles



La CSF • 53, rue Riquet 75019 Paris

Tél. : 01 44 89 86 80 • contact@la-csf.org

Le système d'alerte sanitaire et de rappel de produits l'actualité des crises Buitoni, Kinder et autres !

3/3



mesures sont décidées. Elles doivent donc s'assurer en magasin que les produits ciblés ont bien tous été retirés de la vente et de l'accès au consommateur.

→ A l'origine, comment sait-on qu'il y a un risque ?

La réglementation prévoit que les autorités sanitaires fassent des contrôles à intervalles réguliers (avec vérification des conditions d'hygiène, du respect des règles sanitaires,...).

Elle prévoit également que des examens soient réalisés régulièrement par des vétérinaires sur les animaux qui sont susceptibles de rentrer dans la chaîne alimentaire.

Le problème qu'il faut se poser est que ces contrôles sont souvent connus et prévus à l'avance (pas de contrôle inopiné) et parfois trop espacés dans le temps. Il y aurait sans doute des progrès à faire de ce côté là !

Les professionnels pratiquent également des autocontrôles réguliers.

Tous ces contrôles constituent la source qui permet de faire émerger les anomalies et les contaminations et d'enclencher, ensuite, le procédé de système d'alerte et de retrait/rappel des produits. Les plaintes des consommateurs reçues par les pouvoirs publics (DGCCRF notamment) en constituent une autre.

Pour information, le site français des alertes de produits dangereux est le suivant : RappelConso.

Restons donc des consommateurs vigilants et oeuvrant pour l'intérêt collectif !

Crédit photos : Pixabay