



HAL
open science

Mise à jour des étiquettes produit selon le règlement n°1169/2011 & remise à jour de la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire

Clémentine Pivet

► To cite this version:

Clémentine Pivet. Mise à jour des étiquettes produit selon le règlement n°1169/2011 & remise à jour de la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire. Biotechnologies. 2014. hal-01841058

HAL Id: hal-01841058

<https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01841058v1>

Submitted on 17 Jul 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



AVERTISSEMENT

Ce document est le fruit d'un long travail approuvé par le jury de soutenance et mis à disposition de l'ensemble de la communauté universitaire élargie.

Il est soumis à la propriété intellectuelle de l'auteur. Ceci implique une obligation de citation et de référencement lors de l'utilisation de ce document.

D'autre part, toute contrefaçon, plagiat, reproduction illicite encourt une poursuite pénale.

Contact : ddoc-memoires-contact@univ-lorraine.fr

LIENS

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 122. 4

Code de la Propriété Intellectuelle. articles L 335.2- L 335.10

http://www.cfcopies.com/V2/leg/leg_droi.php

<http://www.culture.gouv.fr/culture/infos-pratiques/droits/protection.htm>

Master 2 Biotechnologies, Microbiologie, Aliment, Nutrition, Environnement
Spécialité Biotechnologies Microbiennes
A l'Université de Lorraine

Année Universitaire 2013 - 2014

Mise à jour des étiquettes produit selon le règlement n°1169/2011
&
Remise à jour de la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire



Mémoire présenté le 11 juillet 2014 par
Clémentine Pivet

Stage Réalisé du 13 janvier 2014 au 11 juillet 2014

Maître de stage : Christelle Kipper - Assistante Qualité Produits

Stage réalisé au sein de la société JECA
9 rue Bataille
57600 Forbach

Remerciements

Je souhaite remercier M. Jean-Luc Labbé, Directeur général de la société, ainsi que Mme Jacqueline Labbé, Directrice Administrative et Responsable Qualité, de m'avoir accueillie au sein de leur entreprise. Je tiens également à les remercier de m'avoir conviée aux séances de dégustation ce qui m'a permis de découvrir de nouvelles spécialités et de prendre du poids par la même occasion !

Je tiens à remercier tout particulièrement Mme Christelle KIPPER Christelle, Assistante Qualité, pour m'avoir guidée dans mon travail, et s'être toujours montrée à l'écoute et très disponible tout au long de la réalisation de ce mémoire.

Enfin, je souhaiterais adresser des remerciements à tous les salariés de l'entreprise pour leur accueil chaleureux.

Sommaire

Introduction	1
I) Présentation de l'entreprise.....	1
1) Généralités	1
2) Gamme de produit.....	1
3) Locaux.....	2
4) Organisation de l'entreprise	2
5) La qualité chez JECA	2
6) Les chiffres clefs de l'année 2013.....	3
II) Etiquetage.....	3
1) Définition et intérêt de l'étiquetage.....	3
2) Obligations	4
3) Règlementation	4
a) Etiquetage général des aliments.....	4
b) Etiquetage nutritionnel	5
4) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil	6
III) Gestion de crise d'origine alimentaire.....	7
1) Pourquoi une remise à jour ?.....	7
2) Contexte actuel	7
3) Principes réglementaires	8
4) Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire	9
Matériels et méthodes	11
I) Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil.....	11
1) Rôle de JECA dans l'étiquetage des denrées.....	11
2) Champ d'application du règlement	11
3) Exigences générales	11
4) Responsabilités de l'exploitant.....	12
5) Mentions obligatoires pour les denrées préemballées	12
II) Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire	14
1) Evaluation de la situation et déclenchement de l'alerte.....	14
2) La notification de l'alerte	14
a) Quand notifier ?	14
b) Qui notifie ?	15
c) A qui notifier ?.....	15
d) Comment notifier ?	15

e) Notification d'une alerte par l'administration.....	15
3) La gestion de l'alerte	16
a) Quels sont les interlocuteurs ?.....	16
b) Quelles mesures de gestion sont à entreprendre ?.....	16
c) Communication lors d'un rappel de produits	16
4) La fin de la situation d'alerte	16
Résultats	17
I) Mise à jour des étiquettes produit.....	17
1) Collecte d'informations	17
2) Information des fournisseurs	18
3) Remise à jour de la fiche technique.....	18
4) Exemple suivi de la modification d'une étiquette produit.....	18
5) Autres exemples de modifications d'étiquettes	20
6) Réalisation d'une étiquette type.....	20
II) Remise à jour de la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire	21
1) Changement des critères microbiologiques de JECA	21
2) Procédure retrait / rappel	21
a) Contacts	21
b) Réception de résultats non conformes.....	22
c) Isolation du ou des lot(s) concerné(s)	22
d) Notification de l'alerte	23
e) Rappel de la marchandise	23
f) Fin de crise	24
Discussion	25
I) Etiquetage selon le règlement INCO	25
1) Etiquetage nutritionnel.....	25
2) Indication de l'origine.....	27
3) Clarté du règlement INCO	28
II) Gestion des alertes d'origine alimentaire selon le guide	29

Glossaire

▪ Définitions :

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.

Allégation nutritionnelle : Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières de par l'énergie (valeur calorique) qu'elle : fournit, fournit à un taux réduit ou accru ou ne fournit pas, et/ou de par les nutriments qu'elle contient, contient en proportion réduite ou accrue ou ne contient pas.

Auxiliaire technologique : Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi, volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini (exemple : huile d'arachide utilisée comme lubrifiant).

CCP : Point critique pour la maîtrise ; stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité des denrées ou le ramener à un niveau acceptable.

Consommateur final : Le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

Contaminants : 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 donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

Critère de sécurité : 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 : 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 maintenir l'hygiène du procédé conformément à la législation sur les denrées alimentaires.

Danger : Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.

Date limite de consommation (DLC) : Elle apparaît sur les denrées périssables dont la consommation après la date indiquée représente un danger pour la santé. Après cette date, l'aliment ne peut plus être vendu. La mention « à consommer jusqu'au... » doit figurer en toutes lettres, elle est suivie de la date elle-même ou d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

Date limite d'utilisation optimale (DLUO) : Cette date indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles de l'aliment risquent de s'altérer. Le produit est toujours consommable mais risque d'être moins bon. La mention « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... » doit figurer en toutes lettres, elle est suivie de la date elle-même ou d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage.

Denrée alimentaire ou aliment : Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

Denrée alimentaire préemballée : L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification (ex : produits sous vide vendus en l'état, les produits en barquette fermée, les saucissons bagués...).

Denrée alimentaire non préemballée : Produit présenté à la vente «en vrac» et emballé à la demande du client au moment de l'achat. Elle est vendue à la pièce ou au poids (ex : tranches de jambon, pâtés, salamis...).

Denrée 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.

Etiquetage : Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Etiquetage nutritionnel : Toute information apparaissant sur l'étiquette et relative à la valeur énergétique et à divers nutriments.

Exploitant du secteur agroalimentaire : 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.

HACCP : Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la fiabilité des résultats.

Ingrédient : Toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Mise sur le marché : La détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux 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.

Notification / Déclenchement de l'alerte : Ensemble des actions entreprises pour informer les autorités compétentes en vue d'organiser la réponse.

Produits transformés : Les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

Rappel : 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 : 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 qui sont présents dans ou sur les produits 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 : Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

Risque : 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 des aliments : 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.

TIAC : Les toxi-infections alimentaires collectives correspondent à l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

▪ Abréviations :

AEEC : Attaching and effacing *Escherichia coli*

ANIA : Association nationales des industries alimentaires

BPH : Bonnes pratiques d'hygiène

BRC : British retail consortium

CCP : Critical control points (Contrôle des points critiques pour la maîtrise)

COFRAC : Comité français d'accréditation

DD(CS)PP : Direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations

DDSV : Direction départementale des services vétérinaires

DGAL : Direction générale de l'alimentation

DGCCRF : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

DGS : Direction générale de la santé

DLC : Date limite de consommation

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

FCD : Fédération des entreprises du commerce et de la distribution

FIRAP : Formulaire ISO 9001 rappel / gestion de crise

GMS : Grandes et moyennes surfaces

HACCP : Hazard analysis critical control points – (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)

HT : Hors taxe

IFS : International food standard

IIRAP : Instruction ISO 9001 rappel / gestion de crise

INCO : Information au consommateur

JECA : Jambons et charcuteries d'Allemagne

LS : Libre service

MDD : Marque de distributeur

OGM : Organismes génétiquement modifiés

PDCA : Plan Do Check Act

PMS : Plan de maîtrise sanitaire

STEC : Shigatoxin-producing *Escherichia coli*

TIAC : Toxi-infections alimentaires collectives

Introduction

I) Présentation de l'entreprise

1) Généralités

La société JECA est une entreprise familiale créée en 1959. Son nom est l'abréviation du titre « Jambons Et Charcuteries d'Allemagne ». JECA est une plate-forme spécialisée dans le négoce (commercialisation et distribution) de spécialités charcutières européennes ainsi que de produits traiteur frais, disponibles principalement en GMS, en libre service et à la coupe.



Figure 1 : Logo JECA

Spécialiste depuis 50 ans, elle fut une pionnière dans l'importation de charcuterie européenne. Elle dispose d'un portefeuille de produits regroupant de nombreuses spécialités sous une seule et même enseigne : JECA.

La clientèle est représentée à 78% par la GMS, la restauration et le commerce de détail. L'export quant à lui, ne représente que 10% du chiffre d'affaire.

Les charcuteries européennes commercialisées par JECA proviennent, pour l'essentiel, d'Allemagne et de Belgique. Des spécialités françaises sont également vendues à l'exportation. Représentant près de 75% du volume commercialisé, les spécialités charcutières allemandes sont les principaux produits importés, ce qui fait de JECA un des leaders de ce marché sur le plan national.

La société a également développé un partenariat stratégique privilégié avec l'entreprise allemande Schröder. Elle est sa plate-forme exclusive de commercialisation en France en vendant notamment certains produits emblématiques comme la « Bockwurst », reconnue Saveur de l'Année de 2004 à 2008 puis 2010 et 2011. En 2013, c'est le jambon cru fumé de la Forêt Noire JECA qui a reçu cette prestigieuse distinction attestant de sa qualité. [1]



Figure 2 : Produit ayant obtenu la distinction Saveur de l'Année 2013

2) Gamme de produit

Les produits commercialisés par la société JECA peuvent être classés en deux types de catégories :

- ❖ les produits de charcuterie
- ❖ les produits traiteur

Pour chacune de ces catégories on peut également faire des sous groupes selon le type de produit mais également selon l'état final. Les produits étant vendus sous deux états : cuits ou crus (voir tableau 1 page 1 bis).

Produits cuits ou produits crus	
Charcuterie	Traiteur
Pâtés, mousses	Salades
Saucisses	Plats cuisinés
Rillettes	Epices et marinades
Saucissons	Olives et antipastis
Jambons	Charcuteries pâtisseries
Produit en aspic, gelée	Produits à base de poissons

Tableau 1 : Catégories de produits de la gamme JECA

3) Locaux

L'entreprise possède 2 bâtiments situés dans le même quartier, à une rue d'intervalle. Le bâtiment principal (situé 9 rue Bataille à Forbach) comprend dans ses 2220 m²: quatre quais de réception et d'expédition, une zone de stockage des produits de 1170 m³, une zone de préparation des commandes de 210 m², une zone de stockage intermédiaire (zone d'expédition) de 210 m³, des bureaux et des vestiaires (voir figure 3 page 2 bis).

La société JECA a obtenu l'agrément sanitaire en 1996, portant la marque de salubrité n° FR 57-227-02 CE, qui précise la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixés par la réglementation applicable pour les produits qu'elle met sur le marché. [2]

4) Organisation de l'entreprise

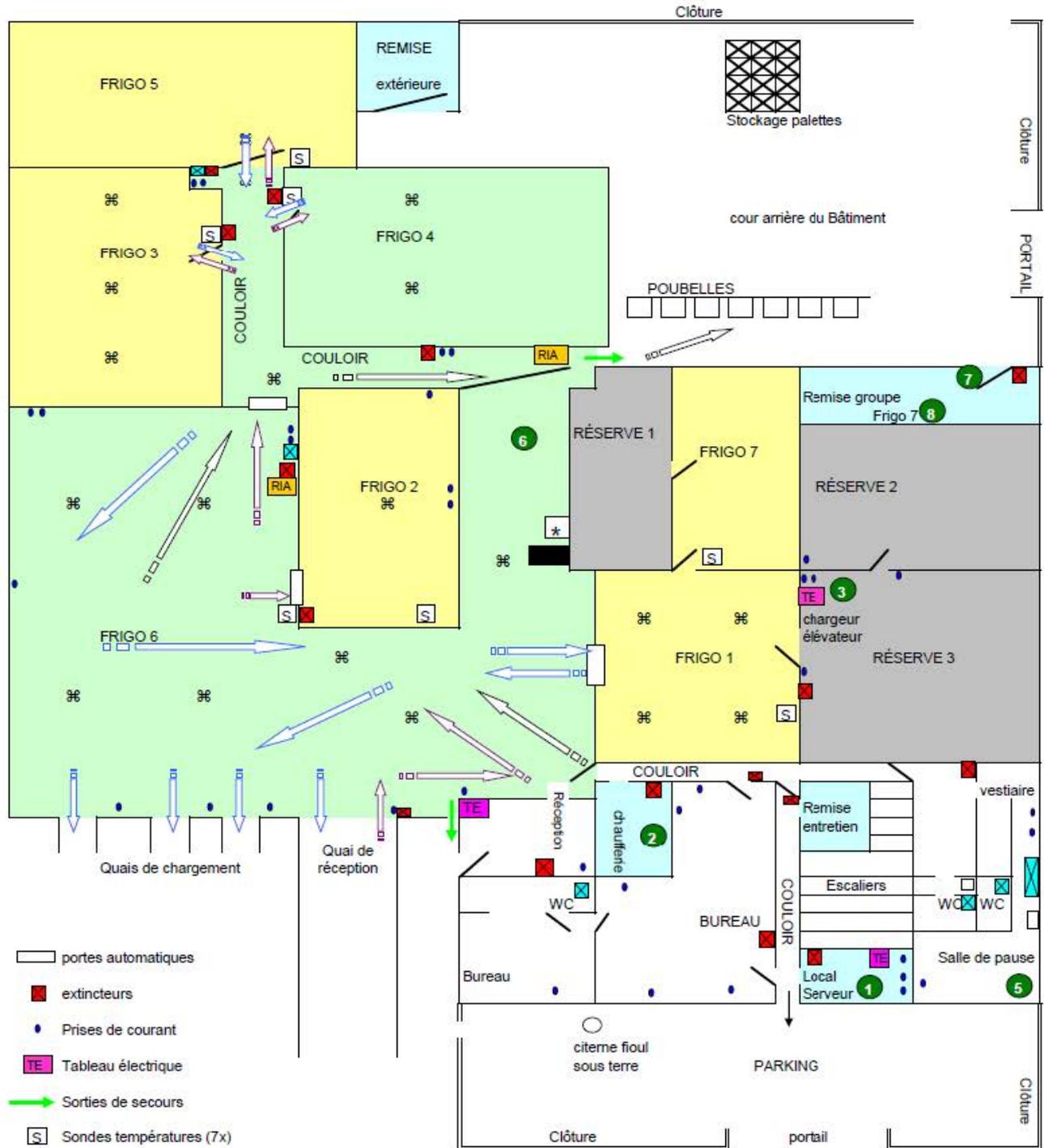
Un des principaux atouts de l'entreprise, est d'avoir su rester une entreprise familiale à taille humaine (elle compte aujourd'hui une quarantaine d'employés), tout en se modernisant de manière constante afin de continuer à servir au mieux les attentes de ses clients (voir figure 4 page 2 ter).

5) La qualité chez JECA

Le système de management de la qualité se base sur le modèle de la roue de Deming, également appelé modèle PDCA. C'est un principe d'amélioration continue de la qualité des données qui réduit les moyens de correction. Ce principe s'applique au système HACCP mis en place chez JECA. Deux CCP ont été identifiés (voir figure 5 page 2 quater), ils concernent la température qui doit être contrôlée pour éviter tous développements microbiens. Le modèle PDCA consiste à reproduire continuellement 4 actions (voir figure 6 page 2 quinquies) :

- ❖ Plan (planifier)
- ❖ Do (faire)
- ❖ Check (vérifier, contrôler, mesurer)
- ❖ Act (améliorer, réagir)

Le système qualité est également basé sur le principe de la marche en avant. Cela se vérifie par l'organisation des locaux : en amont les sites de stockage conservent les produits finis, au centre se trouve la salle de préparation des commandes, en aval se trouve le site de stockage des palettes prêtes à être expédiées.



- portes automatiques
- extincteurs
- Prises de courant
- Tableau électrique
- Sorties de secours
- Sondes températures (7x)
- Réseau d'Incendie Armé
- Accès salle moteurs située au dessus de la réserve 1
- Manoeuvre Désenfumage
- Evacuation d'eau résiduaire
- Point d'eau / Lave main
- De 1 à 8 : emplacement piège rongeur
- Flux entrant de 8h à 13h
- Flux sortant de 13h à 17h
- Flux des déchets

Températures-cible:

Frigo 1:	0 à 4°C
Frigo 2:	0 à 4°C
Frigo 3:	0 à 4°C
Frigo 4:	4 à 8°C
Frigo 5:	0 à 4°C
Frigo 6:	6 à 10°C
Frigo 7:	0 à 4°C

Figure 3 : Plan des locaux

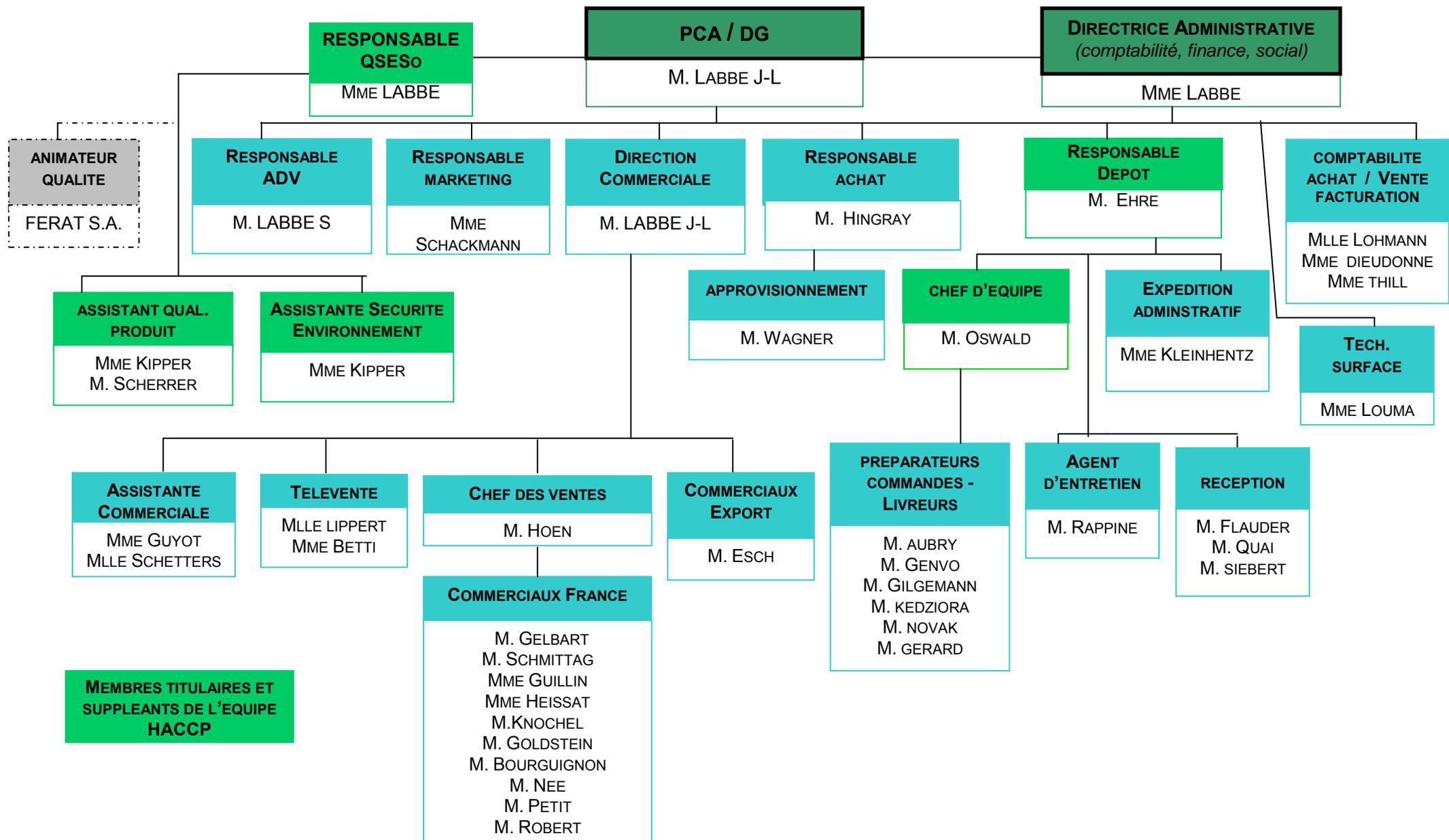


Figure 4 : Organigramme de la société

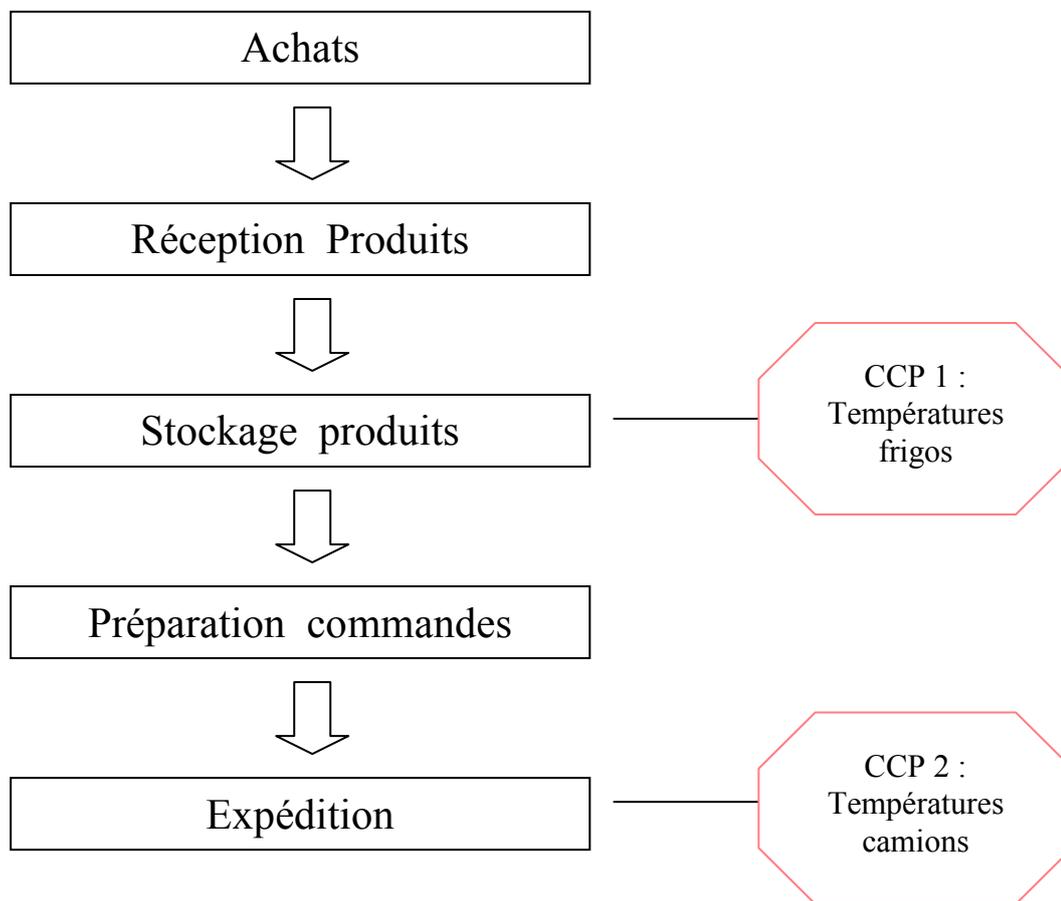


Figure 5 : Description du processus négoce d'un point de vue chronologique avec mise en évidence des points critiques pour les produits

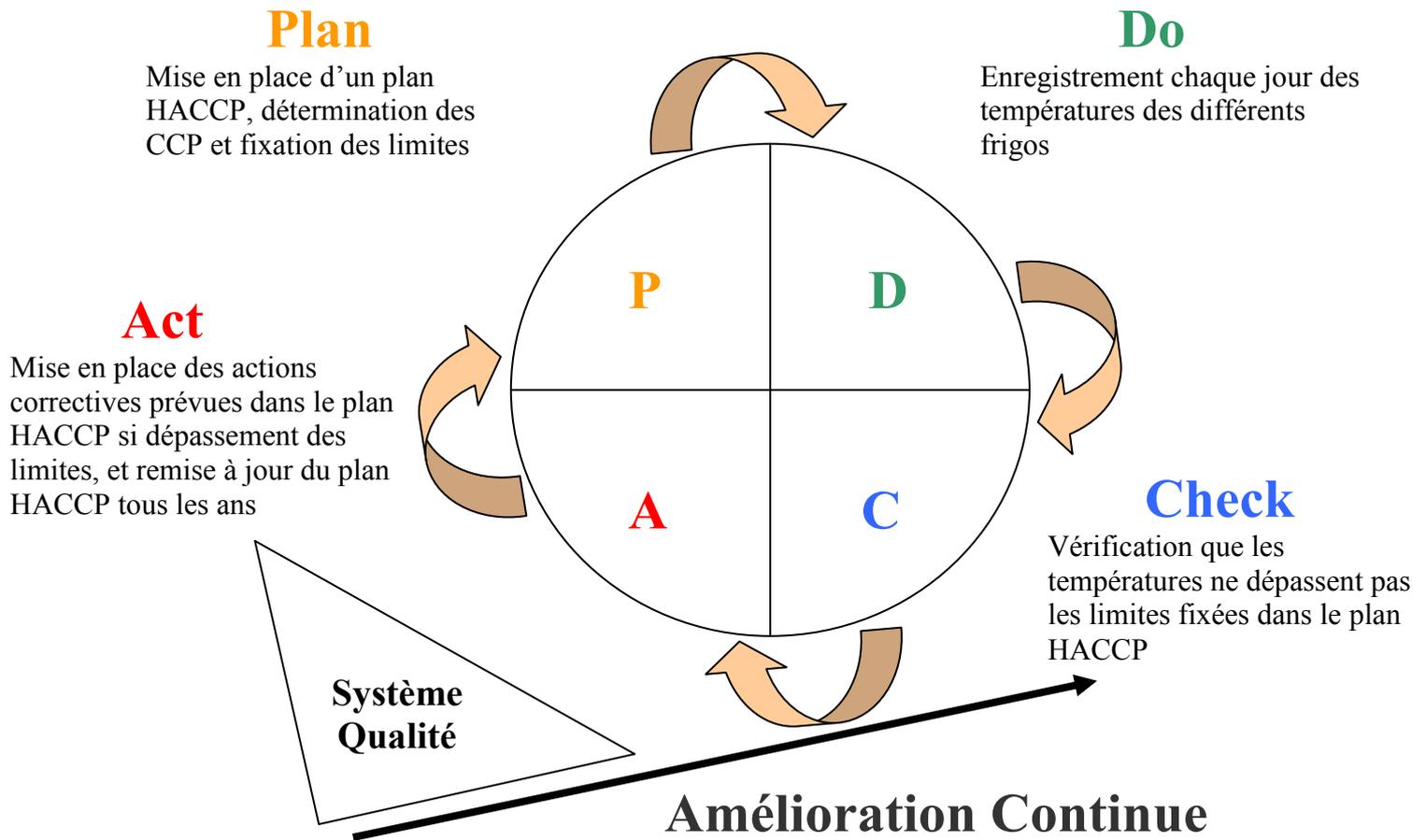


Figure 6 : Roue de Deming illustré avec le système HACCP mis en place chez JECA, exemple du CCP n°1

6) Les chiffres clefs de l'année 2013

- ❖ Chiffre d'affaires de 14,5 millions
- ❖ 43 salariés
- ❖ 1730 tonnes de charcuterie
- ❖ 500 références produits
- ❖ 5 véhicules frigorifiques
- ❖ Une équipe de 12 représentants commerciaux couvrant l'ensemble du territoire national
- ❖ Des entrepôts frigorifiques aux normes CEE
- ❖ Certification ISO 9001 version 2008 et ISO 22000 version 2005

II) Etiquetage

1) Définition et intérêt de l'étiquetage

L'un des premiers arguments de vente est la présentation du produit. Les mentions d'étiquetage sont des éléments très importants, elles déterminent le consentement du consommateur final à acheter un produit. L'étiquette apposée sur un aliment constitue un moyen de communication entre les producteurs et les vendeurs, qui transmettent des informations sur leurs produits, et les acheteurs. Elle permet également aux consommateurs de faire la distinction entre les différents aliments, les différentes marques dans le but de faire un choix éclairé lors de l'achat.

L'étiquetage d'une denrée alimentaire a trois principales fonctions :

- ❖ Fournir des renseignements basiques sur le produit (nom, ingrédients, quantité, etc.).
- ❖ Fournir des renseignements sur les aspects sanitaire et nutritionnel du produit (température de conservation, précisions sur la quantité de matières grasses, de protéines, de glucides, etc.).
- ❖ Servir d'outil pour la commercialisation, la promotion et la publicité. [3]

L'étiquette d'un produit n'a donc pas qu'une simple vocation commerciale. Le premier but recherché par un étiquetage est en effet d'informer correctement le consommateur car prévenir les risques alimentaires passe par une meilleure connaissance des produits. Il est donc essentiel que les consommateurs puissent choisir un produit sans être induits en erreur et qui correspond à leurs besoins alimentaires. L'étiquetage des denrées alimentaires doit donc être simple et lisible.

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention.[...] (article R112-7 du code de la consommation) [4]

2) Obligations

Etiqueter est une obligation de faire pour celui qui met une denrée sur le marché car celle-ci doit être conforme à la réglementation. De l'obligation d'étiquetage en découle l'obligation d'information, l'étiquette doit contenir les caractéristiques essentielles du produit et ce également dans le but de garantir la sécurité du consommateur.

Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte de l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette [...] (article 14-3 b du règlement 178-2002) [5]

3) Règlementation

a) Etiquetage général des aliments

Depuis la loi du 1^{er} août 1905 (modifiée à plusieurs reprises) sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, qui avait pour but d'assurer la loyauté des transactions et de réprimer abus et tromperies dans un contexte de protection de la santé publique [6], les réglementations concernant l'étiquetage se sont succédées et ont été introduites dans le code de la consommation. Le code de la consommation est le code regroupant différentes dispositions législatives relatives au droit de la consommation. Il fixe un cadre juridique très général s'adressant à tous types d'activités professionnelles à but commercial. Le code de la consommation débute par l'obligation du vendeur de fournir au consommateur les informations utiles sur le bien, produit ou service. Ce code est divisé en 5 parties appelées livres. C'est dans le livre 1^{er} « Information des consommateurs et formations des contrats » que l'on retrouve les articles R. 112 traitant des réglementations sur l'étiquetage. [4]

Le code de la consommation a pour origine la directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard. Cette directive avait pour but de diminuer les différences existantes au sein des états membres afin de contribuer au fonctionnement du marché commun. [7] Depuis, cette directive a été modifiée à plusieurs reprises et dans un

souci de clarté celle ci a été abrogée et remplacée par la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000. [8] A son tour, elle a été modifiée par la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 qui rend obligatoire, pour les denrées préemballées, l'inclusion sur l'étiquetage, de tous les ingrédients et autres substances présentes dans l'aliment concerné afin d'informer suffisamment les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. [9]

Ces textes s'inscrivent dorénavant dans les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire qui ont été édictées par le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002. [10] Ils ont posé le principe fondamental selon lequel : l'étiquetage, la publicité, la présentation, l'emballage, les matériaux d'emballage ne doivent pas induire le consommateur en erreur. (article 16 du règlement CE 178/2002) [5]

On les retrouve également dans le code des usages de la charcuterie qui contient les réglementations françaises et communautaires applicables aux produits à base de viande et préparation de viande. Il tient lieu pour les professionnels, les organismes de contrôle, les distributeurs et les consommateurs, de référentiel dans la commercialisation des produits de charcuterie. La première partie de ce code concerne l'étiquetage et est destiné à aider les entreprises pour l'interprétation des textes et la réalisation des étiquetages. [11]

b) Etiquetage nutritionnel

Depuis 1990, la directive européenne 90/496/CEE du Conseil sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires était inchangée. Elle établissait les règles relatives au contenu et à la présentation des informations nutritionnelles sur les denrées alimentaires préemballées. Cette directive avait pour objectif de standardiser l'étiquetage nutritionnel au niveau de la Communauté européenne pour éviter les éventuels obstacles aux échanges. La directive européenne a ainsi permis de faire la corrélation entre l'alimentation et la santé pour que les consommateurs puissent choisir une alimentation appropriée à leurs besoins. L'étiquetage nutritionnel est donc une réponse à la résolution du 7 juillet 1986 concernant le programme d'action européen contre le cancer, qui considérait comme prioritaire l'amélioration de la nutrition. L'étiquetage nutritionnel concernait toutes les informations relatives à la valeur énergétique ainsi qu'aux divers nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux. Mais d'après cette directive, la mention de ces informations n'était pas obligatoire, sauf en cas d'allégation nutritionnelle concernant une denrée alimentaire. [12] La majorité des dispositions de cette directive remontent à plus de 20 ans. C'est pourquoi la Commission européenne a décidé de s'intéresser à l'étiquetage nutritionnel dans le cadre du règlement INCO, toujours dans le but de renforcer l'information destinée aux consommateurs pour que ceux-ci puissent faire des choix diététiques. [13]

4) Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil

Ce nouveau règlement, autrement appelé règlement INCO [14], consolide en un texte unique les normes à caractère général applicables aux étiquettes et à la publicité, à l'étiquetage nutritionnel et à l'information sur la présence des ingrédients allergènes dans les produits. Il vise à simplifier, clarifier et harmoniser ces informations à l'échelle européenne. Cette nouvelle réglementation aborde cinq points majeurs :

- ❖ L'amélioration de la sécurité des personnes souffrant d'allergie alimentaire via l'obligation d'information des allergènes les plus courants sur les produits non préemballés. Pour les produits préemballés, l'obligation existait déjà, mais il est maintenant demandé à ce que les allergènes soient clairement mis en évidence dans la liste des ingrédients.
- ❖ L'information sur la composition nutritionnelle qui devra systématiquement figurer sur la plupart des denrées alimentaires transformées préemballées.
- ❖ L'origine des différents types de viande (porcine, ovine, caprine et volaille) qui devra à terme être mentionnée, comme c'est déjà le cas pour la viande bovine non transformée. Ce point a été renforcé par le règlement d'exécution 1337/2013 qui fait suite au scandale de l'année dernière sur la viande de cheval. [15]
- ❖ L'information des consommateurs sera adaptée à l'évolution des modes d'achat. Pour les achats sur internet ou tout autre mode de vente à distance, il est fait obligation de fournir au consommateur, avant la commande, l'accès à toutes informations sur les produits qu'il souhaite acheter.
- ❖ La lisibilité des informations sera améliorée sur la quasi totalité des denrées alimentaires via une taille minimale des caractères imposée.

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a été publié au Journal Officiel de l'Union européenne le 22 novembre 2011 et est en vigueur depuis le 13 décembre 2011. Les délais de son application sont relativement souples pour permettre à tous les opérateurs de se mettre en conformité étant donné les évolutions importantes de la réglementation.

Pour l'étiquetage général, les nouvelles mesures deviendront obligatoires 3 ans après la publication du texte. Concernant l'étiquetage nutritionnel, le délai est porté à 5 ans car il s'agit d'une évolution majeure, mais le passage à la nouvelle réglementation pourra se faire 3 ans après la publication du texte, à condition de s'y conformer strictement et de ne plus suivre les dispositions encore en vigueur. Par contre, les professionnels qui le souhaitent, ont pu commencer à appliquer les nouvelles règles avant ces délais de 3 ans et 5 ans (voir figure 7 page 6 bis).

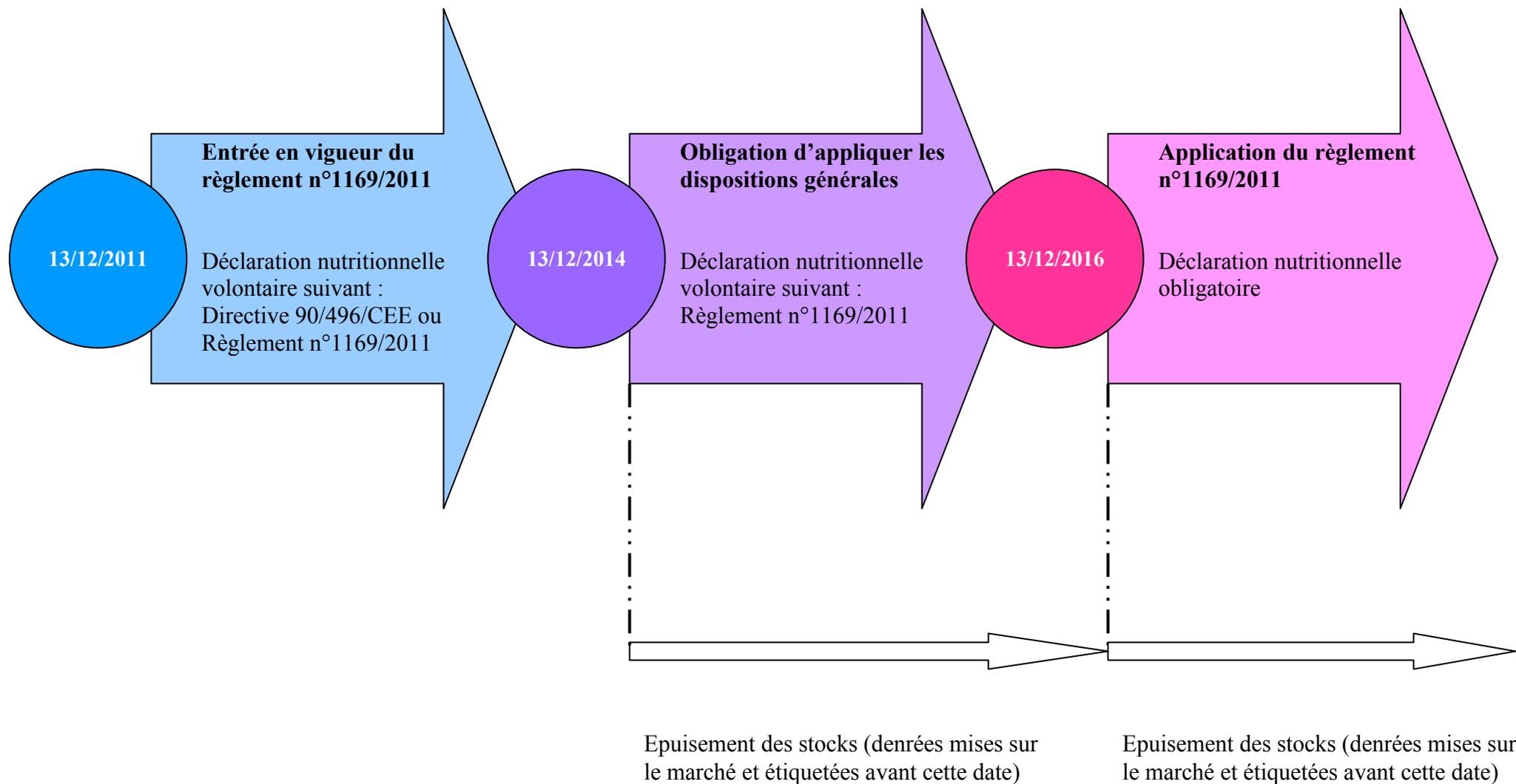


Figure 7 : Délais d'application du Règlement (UE) n°1169/2011

III) Gestion de crise d'origine alimentaire

1) Pourquoi une remise à jour ?

Lors du précédent audit pour la certification ISO 22000 version 2005 et ISO 9001 version 2008, il a été demandé à JECA de développer sa procédure de retrait/rappel afin de mieux maîtriser la communication. Selon la norme ISO 22000 une procédure doit être établie pour la notification aux parties intéressées (les autorités légales et réglementaires, les clients et/ou les consommateurs), cette procédure doit définir le devenir des produits incriminés ainsi que la séquence d'actions à entreprendre. [16]

2) Contexte actuel

De la vache folle aux lasagnes à la viande de cheval, en passant par le poulet à la dioxine, les trente dernières années ont vu se dérouler une dizaine de scandales alimentaires majeurs. C'est pourquoi la sécurité des denrées alimentaires est devenue la priorité de tous. [17] Les préoccupations concernant les risques d'origine alimentaire portent généralement sur les points suivants :

- ❖ Les risques microbiologiques (les TIAC représentent une cause de plus en plus importante de morbidité, tandis que la liste des agents microbiens pathogènes potentiels d'origine alimentaire ne cesse de s'allonger. Les maladies d'origine alimentaire figurent parmi les principales causes de décès susceptibles d'être évités). [18]
- ❖ Les pesticides et leurs résidus (2014 au Japon : des produits surgelés (pizzas, croquettes) dans lesquels a été découvert un pesticide, le malathion, font l'objet d'un rappel massif. Le malathion a provoqué des malaises chez les personnes ayant mangé les produits surgelés contaminés). [19]
- ❖ Le mauvais usage des additifs alimentaires (2011 en Chine : un additif alimentaire "à l'extrait de bœuf" : le borax ou borate de sodium également connu sous l'appellation E285, est utilisé par les petits restaurants pour faire passer de la viande de porc, bon marché, pour de la viande de bœuf plus coûteuse. Mais le borax n'est pas censé être utilisé dans l'alimentaire, il est utilisé dans la fabrication de détergents, de certains cosmétiques et de la porcelaine). [20]
- ❖ Les polluants chimiques, notamment les toxines biologiques (1999 en Belgique : des concentrations élevées de dioxine sont retrouvées dans des volailles et des œufs. La dioxine est classée depuis 1997, comme substance cancérigène). [17]
- ❖ La falsification des produits (2013 : la viande de cheval vendue comme étant de la viande de bœuf).

Cette liste peut être étendue aux OGM, aux allergènes mais également aux résidus de médicaments vétérinaires et aux hormones de croissance utilisées dans la production animale. [18]

Les consommateurs sont en droit d'attendre le niveau de sécurité maximum concernant leur alimentation. C'est pourquoi tous les exploitants de la chaîne alimentaire se doivent de répondre à des obligations réglementaires s'agissant des denrées qu'ils mettent sur le marché (étiquetage compris comme vu précédemment).

3) Principes réglementaires

C'est dans cette optique que les règlements du paquet hygiène rendant compte d'un ensemble de principes, prescriptions et d'exigences sanitaires des aliments ont été réalisés.

C'est le règlement (CE) n°178/2002 du paquet hygiène qui fixe les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il est question dans ce règlement de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire (production, transformation, distribution) à ne pas mettre sur le marché des denrées préjudiciables à la santé et/ou impropre à la consommation. Ce règlement aborde également l'obligation de retrait et/ou rappel des produits non conformes et de notification à l'autorité compétente par les exploitants du secteur alimentaire qui considèrent, ou ont des raisons de penser, qu'une denrée alimentaire qu'ils ont importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Pour ce faire ce règlement impose la mise en place d'un système de traçabilité approprié qui concerne : les denrées alimentaires, les aliments pour animaux, les animaux producteurs de denrées alimentaires et toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. [5]

En application de la réglementation du paquet hygiène chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place un PMS adapté à son activité afin de mettre sur le marché des produits sains et sûrs. Le PMS est constitué de quatre grandes catégories de mesures : [21]

- ❖ Le respect des BPH
- ❖ La mise en place d'un plan HACCP
- ❖ Un système de traçabilité permettant d'identifier fournisseurs, clients et produits
- ❖ La gestion des non conformités

En complément de la mise en place d'un PMS, 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. Car, quand les exploitants de la chaîne alimentaire sont confrontés à des situations d'alerte pouvant mettre en jeu la santé du consommateur ces derniers sont tenus d'en informer rapidement les pouvoirs publics (article L. 221-1-3 du code de la consommation). [4] Pour ce faire, il existe un outil : le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire. [22]

4) Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire

En 2005, un guide traitant des relations entre les professionnels et l'administration dans le cadre des alertes a été publié. Il clarifie la circulation de l'information entre les professionnels et l'administration à chaque étape depuis la notification d'une non-conformité sur un produit jusqu'à l'information du consommateur. Il 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. [23]

Ce guide a été révisé en juillet 2009 afin de prendre en compte l'évolution du contexte réglementaire et, notamment, l'entrée en vigueur du règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. [24] La révision de 2009 a également permis d'intégrer d'autres dangers que les dangers microbiologiques. Le guide tient maintenant compte du danger représenté par les contaminants chimiques. Les professionnels ont également contribué à la lisibilité du guide via sa simplification et sa praticité avec la mise en place de diverses fiches techniques sur certains microorganismes, une liste de questions à se poser permettant une évaluation de la situation ou encore les modalités d'information du consommateur. De plus, le guide propose des seuils indicatifs d'alerte au delà desquels des actions préventives et/ou correctives devraient être mises en place.

Il traite exclusivement des situations d'alertes dans lesquelles sont impliqués un produit ou un lot de produits identifiés et contribue à la mise en œuvre en France de divers articles du règlement n° 178/2002 abordant les points vus ci dessus.

La gestion de ces situations d'alerte, lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, nécessite obligatoirement une coordination efficace entre tous les acteurs pour que la sécurité des consommateurs ainsi que leurs exigences légitimes soient satisfaites, en

limitant le plus possible les retombées néfastes ou dommageables pour une filière. L'objectif du guide est donc d'organiser la coordination, pour cela il est divisé en quatre parties : [21]

- ❖ L'évaluation de la situation et le déclenchement de l'alerte
- ❖ La notification de l'alerte
- ❖ La gestion de l'alerte
- ❖ La sortie de la situation d'alerte.

Matériels et méthodes

I) Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil

1) *Rôle de JECA dans l'étiquetage des denrées*

JECA n'étiquette pas les produits qu'elle commercialise, ce sont ses fournisseurs qui le font. Cependant, l'accord de JECA est indispensable pour que les produits puissent être commercialisés. C'est Mme Kipper, Assistante qualité, qui s'assure de la présence des mentions obligatoires ainsi que de l'exactitude des informations figurant sur les étiquettes. Celles-ci doivent correspondre aux réglementations en vigueur en France. En cas de doutes concernant l'exactitude de l'étiquetage d'un produit, ou en absence de mentions obligatoires, Mme Kipper contacte la personne responsable afin que celle-ci procède aux diverses modifications demandées par JECA.

2) *Champ d'application du règlement*

D'après l'article 1, ce règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Toutes les denrées destinées au consommateur final sont concernées, y compris celles :

- ❖ livrées aux collectivités (par exemple restaurants, cantines) ou servies par les collectivités
- ❖ présentées à distance (par exemple catalogues, internet)
- ❖ préemballées et non préemballées

3) *Exigences générales*

L'étiquetage, la présentation ainsi que la publicité faite à l'égard des denrées alimentaires ne doivent pas induire en erreur le consommateur sur les caractéristiques de la denrée alimentaire (nature, identité, qualité, composition quantité, durabilité, pays d'origine ou lieu de provenance, mode de fabrication ou obtention de cette denrée). Ne doivent pas être attribués aux aliments des effets ou qualités qu'ils ne possèdent pas (article 7), tels que des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine (à l'exception des eaux minérales naturelles et des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière pour lesquelles il existe des dispositions spécifiques).

Les informations sur les denrées alimentaires doivent être précises, claires et facilement compréhensibles par le consommateur.

4) Responsabilités de l'exploitant

L'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou l'importateur (si ledit exploitant n'est pas établi dans l'UE) est responsable des informations relatives aux denrées alimentaires. Il doit veiller à la présence et à l'exactitude des informations sur les aliments conformément à la législation européenne concernant les denrées alimentaires et aux exigences nationales pertinentes.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les informations obligatoires doivent apparaître sur le préemballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. Quand elles ne sont pas préemballées, les informations alimentaires doivent être transmises à l'exploitant recevant ces denrées afin que ce dernier soit en mesure de les fournir au consommateur final, si nécessaire (article 8). Cela concerne également les denrées alimentaires préemballées vendues à un exploitant et destinées à être remises au consommateur final sous une autre forme (exemple : jambon vendu préemballé à une GMS pour être commercialisé à la coupe) comme c'est le cas pour de nombreux produits chez JECA. [25]

5) Mentions obligatoires pour les denrées préemballées

Les informations obligatoires doivent être facilement et clairement lisibles voire indélébiles. La hauteur minimale des lettres est de 1,2 mm. Si la plus grande surface d'un emballage est inférieure à 80 cm² la taille peut être réduite à 0,9 mm.

Les mentions obligatoires concernent :

- ❖ La dénomination de vente : c'est la description du produit, elle indique la nature de l'aliment emballé et le traitement subi par l'aliment (surgelé, concentré, fumé...). Elle doit être la plus précise possible.
- ❖ La liste des ingrédients : elle est précédée d'une mention « ingrédients » ou comportant ce terme et comprend tous les ingrédients de la denrée dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.
- ❖ Les allergènes (voir tableau 2 page 12 bis): ils sont indiqués dans la liste des ingrédients, leur présence doit être mise en évidence par des caractères, un style ou un fond différent par rapport à ceux des autres ingrédients. La présence d'un allergène lié à l'utilisation d'un auxiliaire technologique peut être indiquée en fin de liste d'ingrédients en utilisant une mention telle que « Contient X », les auxiliaires technologiques ne sont pas déclarés dans la liste d'ingrédients.
- ❖ La quantité de certains ingrédients : elle est requise quand un ingrédient ou une catégorie d'ingrédient figure dans la dénomination de la denrée ou y est associé par les consommateurs, mais également si l'ingrédient est mis en évidence dans l'étiquetage que ce soit par des mots ou des images (exemple : pâté aux olives).
- ❖ Le titre alcoométrique volumique pour les boissons de plus de 1,2 % d'alcool

Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait y compris le lactose
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graine de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydre sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

Tableau 2 : liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérance, issue de l'Annexe II du règlement n°1169/2011

- ❖ La DLC ou la DLUO : elle indique la période pendant laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques, elle est sous la responsabilité du fabricant.
- ❖ La quantité nette de la denrée : elle indique la mesure de la partie consommable du produit, s'il s'agit d'un produit liquide celui-ci sera exprimé en volume, pour les autres produits c'est la masse qui sera indiquée.
- ❖ Conditions de conservation et/ou d'utilisation particulières : elles concernent les températures de conservation ou une conservation spécifique telle que la mention « à conserver au sec ».
- ❖ Les coordonnées du responsable : ce sont le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou encore d'un distributeur ou d'un importateur situé dans l'Union Européenne. S'y ajoutent parfois les coordonnées d'un emballer mentionné sous la forme "emb" suivie d'un code ou d'une adresse.
- ❖ Le pays d'origine ou le lieu de provenance: lorsque son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur, quand la provenance de l'ingrédient primaire est indiquée comment étant autre que celle de la denrée alimentaire (ex : Saucisse de Lorraine faite avec de la viande de porc allemande) mais ne concerne pas les dénominations génériques définies réglementairement par le code des usages (ex : saucisse de Toulouse) et est obligatoire pour la viande porcine, de volaille, ovine et caprine non transformée et préemballée.
- ❖ Un mode d'emploi : c'est un indicateur d'usage et de préparation, il est obligatoire pour les produits nécessitant l'ajout d'autres ingrédients ou une cuisson spécifique par exemple « à consommer cuit à cœur » pour les steaks.
- ❖ Une déclaration nutritionnelle : incluant la valeur énergétique, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres de protéines et de sel qui seront exprimées pour 100g ou 100ml. Ces mentions doivent être présentées sous forme de tableau ou, faute de place, présentées sous forme linéaire.

La directive relative à l'identification du lot auquel appartient une denrée alimentaire n'a pas été abrogée et cette disposition n'est pas prévue à l'article 9 portant sur les mentions obligatoires. Toutefois l'indication du lot de fabrication reste obligatoire sur la base de la directive 2011/91/UE. [26] Les produits d'origine animale mis sur le marché doivent comporter une marque de salubrité ou une marque d'identification. Le numéro d'agrément sanitaire est donc obligatoirement présent sur les étiquettes conformément au règlement N°853/2004. [27] Des mentions obligatoires complémentaires sont également prévues dans ce règlement pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires, comme par exemple les denrées alimentaires emballées dans certains gaz prolongeant la durabilité doivent contenir la mention « conditionné sous atmosphère protectrice ».

II) Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire

1) Evaluation de la situation et déclenchement de l'alerte

Selon le règlement n°178/2002, 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. Afin de vérifier que le danger est avéré et d'engager les procédures d'alerte, il convient d'évaluer la situation.

Afin que les mesures de gestion, notamment retrait et/ou rappel de produits, soient proportionnées et fondées sur la preuve scientifique du risque présenté par le microorganisme ou le contaminant identifié, le guide met à disposition en ensemble de questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation et ainsi de savoir si le danger est grave et immédiat et si l'on est en situation de crise ou non.

Le guide soumet également des seuils d'alerte. Les seuils proposés s'appuient notamment sur la réglementation existante, principalement les règlements (CE) n°2073/2005 et n°1881/2006 qui fixent des seuils et des critères réglementaires en distinguant pour le premier règlement les critères de sécurité des critères d'hygiène. S'agissant des contaminants (dioxines, mycotoxines...) les critères du règlement n°1881/2006 (teneurs maximales) sont des facteurs de sécurité globale car la présence d'un contaminant en quantité supérieure à cette teneur n'induit pas de risque immédiat. Le respect des limites des teneurs maximales est donc le garant d'une limitation de l'exposition des consommateurs aux contaminants dont la présence dans les aliments entraîne un risque de santé publique lié à leur ingestion répétée.

Pour les critères de sécurité réglementaires (microorganismes, leurs toxines ou métabolites) les résultats strictement supérieurs aux valeurs fixées par le guide donnent lieu à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte. Il en est de même pour les principaux seuils réglementaires pour des contaminants (exemple : métaux, nitrate, mycotoxines...).

Le guide suggère également des seuils d'alerte microbiologiques émanant des critères d'hygiène pour des microorganismes non concernés par des critères réglementaires. Ces seuils se situent bien au-delà des limites fixées pour les critères d'hygiène des procédés réglementaires ou non (au moins 1000 fois supérieurs). Des résultats strictement supérieurs à ces valeurs donnent lieu à une évaluation de la situation et le cas échéant à rédaction d'une fiche de transmission d'alerte.

2) La notification de l'alerte

a) Quand notifier ?

Si la denrée alimentaire a été mise sur le marché et ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire ou si elle est dangereuse.

b) Qui notifie ?

Le premier détenteur de l'information ou celui qui procède au retrait des produits :

- ❖ Pour les denrées animales ou d'origine animale (y compris les matières premières), le premier détenteur de l'information :
 - c'est-à-dire l'établissement dans lequel la non conformité est constatée
 - 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 à la santé humaine, le premier détenteur de l'information.

c) A qui notifier ?

Les signalements relatifs aux produits alimentaires relevant des compétences de la DGCCRF, sont effectués auprès de la DD(CS)PP du département où se situe l'exploitant agroalimentaire (importation, production, transport, entreposage ou vente au consommateur final) chez lequel a été identifié le danger [28] cela est confirmé par la DDPP (voir annexe 1).

Il appartient au notifiant de prendre contact avec tout autre exploitant, notamment le fournisseur ou le fabricant du produit en cause pour l'informer de la situation.

d) Comment notifier ?

La notification se fait via le formulaire de notification (voir figure 8 page 15 bis) téléchargeable depuis le portail des ministères économiques et financiers à la rubrique DGCCRF. [29] Celle-ci doit être réalisée sans délai une fois l'évaluation de la situation effectuée et doit être accompagnée de tout document utile au traitement de la notification (exemple : copie du résultat d'analyse). La voie électronique doit être privilégiée en utilisant la boîte mail de l'administration locale ou, à défaut, la télécopie. L'émetteur de la notification doit s'assurer de la bonne réception de l'alerte par l'administration locale via un contact téléphonique direct.

e) Notification d'une alerte par l'administration

L'administration peut être amenée à informer les professionnels d'une non-conformité afin d'assurer une gestion rapide de l'alerte. C'est pourquoi chaque exploitant doit transmettre ses contacts en cas de crise à l'administration locale (DDPP).

Du fabricant ou importateur ou
 distributeur de gros ou de détail

- PRIORITAIRE - FICHE DE NOTIFICATION

Date de rédaction/réactualisation :

<p style="text-align: center;">De :</p> <p>Entreprise : Adresse : N° SIRET : Nom de l'interlocuteur : Titre : Téléphone : Mobile : Fax : Email :</p>	<p style="text-align: center;">A :</p> <p>Autorité compétente : Service compétent : Interlocuteur : Téléphone : Mobile : Fax : Email :</p>	<p>Pays de fabrication : Pays de provenance : Fournisseur connu qui a livré le produit : Distributeur connu auquel le produit a été livré : - En France - En Europe</p>
---	---	--

Dénomination commerciale	Marque commerciale	Numéro EAN/Gencod*	Lot* / Série* / Type*	Volume concerné*

Description brève du risque ou du danger	
Actions prévues et/ou déjà mises en place :	Le consommateur en a-t-il été informé? <input type="checkbox"/> Oui (comment) <input type="checkbox"/> Non
Source de l'alerte : <input type="checkbox"/> Fabricant <input type="checkbox"/> Distributeur de gros ou de détail <input type="checkbox"/> Consommateur <input type="checkbox"/> Importateur <input type="checkbox"/> Autres :	

Commentaires ou informations complémentaire :

.....

*: informations facultatives à transmettre si le produit en est pourvu

Figure 8 : Formulaire de notification à compléter et à transmettre à la DDPP pour signaler l'alerte

3) La gestion de l'alerte

a) Quels sont les interlocuteurs ?

Après signalement d'une non-conformité, les professionnels et l'administration vont être amenés à échanger des informations dans le cadre de la gestion de l'alerte. C'est pourquoi il faut clairement identifier l'interlocuteur de l'entreprise émettrice de la notification car celui-ci interagira durant toute la durée de la situation d'alerte avec l'administration locale.

b) Quelles mesures de gestion sont à entreprendre ?

Après notification de l'alerte, les exploitants ont plusieurs actions à mettre en œuvre :

- ❖ Informer le fournisseur
- ❖ Prendre une décision quant au devenir de la marchandise, c'est-à-dire retraits voire rappel de produits
- ❖ Rechercher la ou les cause(s) de la non-conformité constatée
- ❖ Mise à jour du plan HACCP via la mise en œuvre de mesures préventives et/ou correctives permettant d'éviter le renouvellement de cette non-conformité

c) Communication lors d'un rappel de produits

Il est essentiel que le professionnel communique au public afin de faire cesser l'exposition des consommateurs au danger. En général la communication mise en œuvre se présente sous deux formes : affichage sur les lieux de vente ou communiqué dans la presse locale, régionale ou nationale. Quatre éléments essentiels doivent être présents:

- ❖ Des éléments d'identification du produit et ses modalités de commercialisation
- ❖ Des informations sur la nature du danger et les risques encourus
- ❖ Des informations sur la conduite à tenir par les consommateurs
- ❖ Des informations pour joindre le service responsable de la commercialisation

Le guide propose un modèle type pour la communication au public, ce modèle est constitué des données minimales nécessaires à une communication efficace et satisfaisante. De plus le guide est accompagné des fiches techniques concernant *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.* et *Escherichia coli* STEC et AEEC ainsi qu'un modèle de communiqué de presse ou affichette plus précis pour chacun d'entre eux.

4) La fin de la situation d'alerte

Une concertation entre administration et professionnels devrait déterminer le meilleur moyen de mettre fin à la situation de crise. Les exploitants doivent communiquer à cette occasion à tous les partenaires concernés par l'alerte.

Il est nécessaire d'archiver tous documents relatifs aux diverses actions mises en œuvre et qui pourront servir en cas de litige.

Résultats

I) Mise à jour des étiquettes produit

1) Collecte d'informations

Afin de pouvoir contrôler les mentions présentes sur les étiquettes, un certain nombre d'informations doivent être collectées. La bonne connaissance des produits est donc cruciale pour que les vérifications puissent être efficaces.

Pour chaque nouveau produit, JECA envoie sa « fiche technique » à compléter par le fournisseur, celle-ci est composée de 13 rubriques. Elle est réalisée en deux langues, en français bien sûr et en allemand afin d'être compris de la plupart des fournisseurs. Cette fiche renseigne toutes les mentions obligatoires dictées par le règlement n°1169/2011 et couvre également d'autres domaines essentiels à l'achat et/ou à la vente auprès de clients. Les données logistiques ou encore les caractéristiques sensorielles (aide principale lors de la réalisation des argumentaires de vente) en font partie. Cette fiche technique est en constante amélioration, cela est dû principalement à l'évolution des réglementations ainsi qu'au besoin de JECA d'apporter à sa clientèle les réponses à toutes ses demandes. Il a été ajouté sur cette dernière plusieurs notions dont par exemple l'utilisation de colorants azoïques (ils renforceraient les troubles de l'hyperactivité chez les enfants et provoqueraient des allergies), et la notion d'utilisation de viande congelée lors de la fabrication de la denrée. Ces deux notions ont été jointes à cette fiche suite à des réclamations provenant de clients de plus en plus exigeants du notamment à l'évolution de l'attente des consommateurs.

Toutes les données complétées par les fournisseurs seront retranscrites dans la « base de données » de chez JECA. C'est un fichier Excel qui comptabilise plus de 1200 références produits, comprenant les produits actifs (ceux vendus toute l'année), les produits dits obsolètes (ceux dont JECA a arrêté la commercialisation), et les produits saisonniers (ceux vendus lors d'occasion tel que la coupe du monde, Noël, Halloween...). Ce fichier est très utile pour retrouver rapidement toutes les données concernant un produit, de plus, est joint à ce fichier les étiquettes de chaque produit une fois qu'elles ont été validées par JECA. Cette base de données sert d'outil pour la création d'une autre fiche technique qui sera quant à elle transmise aux clients. Deux fiches vont pouvoir être réalisées, une en français et une autre destinée à la clientèle allemande. Cette fiche sert également aux commerciaux afin de promouvoir les produits sur un catalogue électronique, nommé Equadis, permettant ainsi de présenter la société et sa collection de produits de manière détaillée auprès d'acheteurs.

2) Information des fournisseurs

Malgré le fait que le règlement INCO date de 2011, à l'approche de la première échéance concernant les dispositions générales, JECA a souhaité rappeler à ses fournisseurs à l'aide d'un courrier (voir figure 9 page 18 bis), la mise en application de celui-ci. Tout en précisant qu'une taille minimale de caractère est obligatoire (même si ce point était déjà respecté de tous les fournisseurs), JECA place sa priorité dans deux mentions obligatoires de ce règlement concernant l'information des consommateurs :

- ❖ L'indication visible des allergènes dans la liste des ingrédients (ici demandée en gras et majuscule, mais la mise en relief par le gras n'a pas pu être effectuée faute d'étiqueteuse adéquate pour les fournisseurs), point qui jusqu'alors n'était pas appliqué par la majorité des fournisseurs, et quand les allergènes étaient indiqués, ce n'était pas dans la liste des ingrédients mais à la suite de ceux-ci et cela sans mise en relief
- ❖ La déclaration nutritionnelle qui elle devient obligatoire pour tous à compter de 2016 et qui nécessite un réajustement des étiquettes pour que la déclaration nutritionnelle par 100g puisse être incorporée de préférence sous forme de tableau (souvent impossible du fait de la taille des étiquettes), mais qui impose surtout aux fournisseurs de faire des analyses nutritionnelles coûteuses.

3) Remise à jour de la fiche technique

A ce courrier, a été jointe la fiche technique intégrant les mentions rendues obligatoires par le règlement n°1169/2011 comprenant les nouvelles valeurs nutritionnelles demandées. En effet, JECA ne demandait que les valeurs énergétiques en kJ et kcal et les valeurs nutritionnelles pour les protéides, glucides et lipides. Maintenant, il est intégré dans la fiche technique les valeurs nutritionnelles pour les acides gras saturés, le sucre, le sel ainsi que pour les fibres alimentaires suite à la demande de clients. Les demandes pour les analyses microbiologiques ont également été modifiées afin d'être conforme à la réglementation en vigueur notamment le règlement n°2073/2005.

4) Exemple suivi de la modification d'une étiquette produit

L'article choisit concerne l'article n° 99924, il s'agit de gendarmes deux paires (4x40g) c'est un produit LS de la marque Gruninger. Ce sont des saucisses crues provenant d'un fournisseur allemand nommé Ponnath. Ce fournisseur a été sélectionné par JECA pour la qualité de ses produits prouvée par ses certificats IFS et BRC de version 6. Avant de recevoir le courrier envoyé par JECA rappelant la mise en application du règlement INCO (voir figure 9 page 18 bis) l'étiquette du produit ne présentait pas toutes les mentions



*Charcuterie Fine
Pour Gourmets*

**A l'attention de tous nos
fournisseurs**

OBJET : Application du règlement CE 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs

Forbach, le 28/03/2014

Madame, Monsieur,

Je vous informe que le règlement (UE) n°1169/2011, relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires, va entrer en vigueur le 13 décembre 2014.

Par conséquent, il va être nécessaire de mettre à jour vos packagings ou étiquettes.

Les nouvelles obligations d'étiquetage sont les suivantes :

- **Taille des caractères** → taille minimale de hauteur des lettres est de 1.2mm pour les informations obligatoires. Si la plus grande surface d'un emballage est inférieure à 80 cm², la taille peut être réduite à 0.9mm.
- **Allergènes** → déclarer tous les allergènes pour chaque ingrédient concerné en caractères distinguables (en gras et majuscule dans la liste des ingrédients). Il se peut donc qu'un allergène soit répété plusieurs fois dans la liste des ingrédients. Les contaminations croisées éventuelles sont introduites par « Traces éventuelles de ... » en fin de liste et ne sont pas écrites en caractères distinguables.
- **A compter du 13 décembre 2016 - Valeurs nutritionnelles** → La déclaration nutritionnelle par « 100g » devient obligatoire et se fait préférentiellement sous forme de tableau (ou si la place manque en forme linéaire), et dans un même champ visuel.

Ci-joint notre fiche technique modifiée (intégrant les nouvelles valeurs nutritionnelles), merci de nous la retourner complétée avec l'ensemble de vos étiquettes.

Je reste à votre disposition pour toute information complémentaire.

Cordialement,

Christelle KIPPER
Assistante qualité

Sté JECA S.A.
9, rue Bataille - B.P. 20143
57603 FORBACH Cédex
Tél. 03 87 87 65 10 - Fax 03 87 88 01 18
Siret 655 991 264 00014 - RC Sarreguemines 59 B 126
Adresse e-mail : JECA@warackos.fr
Adresse internet : www.JECA-france.com

B.P. 20143 - Rue Bataille - 57603 FORBACH CEDEX - Tél. 03 87 87 65 10 - Fax 03 87 88 01 18
Administration : tél. 03 87 84 98 00 - Fax 03 87 85 99 88
E mail : jeca@jeca.fr - Adresse internet : www.jeca-france.com



2005/02/007

S.A. au Capital de 229.817,00 Euros - R.C. Sarreguemines 59 B 126 - Siret 655 991 264 00014

obligatoires dictées par le règlement n°1169/2011. En effet celle-ci ne présentait pas de déclaration nutritionnelle et les conditions de conservation n'étaient pas non plus indiquées (voir figure 10 page 19 bis).

Suite au courrier, Ponnath a envoyé la fiche technique complétée des données concernant le produit (voir figure 11 pages 19 ter) ainsi que leur nouvelle étiquette française (le fournisseur étant allemand celui-ci étiquette selon la langue de son client, JECA ne procède pas aux vérifications des étiquettes allemandes). Les renseignements de la fiche technique ont été enregistrés dans la base de données et ont permis la vérification des nouvelles mentions présentes sur l'étiquette telle que l'exactitude des valeurs nutritionnelles. Le principal problème, quand il s'agit de fournisseurs allemands, ce sont les erreurs de français. Cela est systématique, et sans une vérification effectuée par JECA, il est courant de retrouver les produits étiquetés avec des fautes d'orthographe ou des erreurs de traduction comme c'est le cas pour ce produit. La vérification de cette étiquette a également permis de voir que le fournisseur avait indiqué la mention « qualité supérieure » sous la dénomination du produit. Les gendarmes n'étant pas définis dans le Code des usages, il faut avoir la possibilité de prouver que ce produit est bel et bien de qualité supérieure. Cela étant impossible cette mention a du être retirée par le fournisseur.

Une fois l'étiquette corrigée (voir figure 12 page 19 quater), JECA envoie au fournisseur les modifications attendues. C'est courant voire systématique, que toutes les modifications ne soient pas réalisées en même temps par le fournisseur, dans ce cas là, il faut recommencer avec l'étiquette nouvellement envoyée. Cela peut prendre jusqu'à 1 mois pour que toutes les modifications demandées soient effectuées. De plus, les produits ne seront pas étiquetés tout de suite avec ces nouvelles étiquettes, étant donné que les fournisseurs ont très souvent un stock temporaire d'étiquette valable pour un certain nombre de production.

Lorsque toutes les modifications ont été effectuées (voir figure 13 page 19 quinquies), l'étiquette est validée auprès du fournisseur par le service qualité et celle-ci pourra être jointe à la base de données. L'étiquette conforme aux attentes de JECA pourra être placée, ainsi que sa fiche technique, dans le dossier du fournisseur prévu à cet effet.

La fiche technique destinée aux clients pourra leur être envoyée (voir figure 14 pages 19 sexies). Les critères microbiologiques donnés aux clients sont ceux de JECA et non ceux des fournisseurs.



Figure 10 : Etiquette de l'article n° 99924 avant que celle-ci ne soit modifiée suite au courrier envoyé par JECA



JECA- JAMBONS ET CHARCUTERIE
 TEL 03 87 87 85 10
 FAX 03 87 88 01 18

BP 20143 - 9 Rue Dattelle
 57603 FORBACH CEDEX

PRODUKTSPEZIFIKATION

1. Fournisseur Lieferant	Ponnath		N° Agrément sanitaire EG Nummer	DE EW 0555 EG
2. Désignation produit Produktbezeichnung	Gendarmes, 2 paires 100 g		photo	
Description produit - Argumentaire vente Produktbeschreibung - Auslobung				
Pays de fabrication du produit Herstellungsland des Produkt	Allemagne	Origine des matières Tères (viandes, poissons) Herkunft des Rohstoffe (Eiweiß, Fleisch)	UE	
3. Déclaration Générale - Produkt Deklaration				
Dénomination vente produit Verkehrsbezeichnung	Gendarmes, 2 paires = 160 g			
Nr. Art. Produit Art. Nr. Lieferant	99924		Art. Nr. JECA	
Dimensions produit LxIxH (mm) Produktmasse LxBxI (mm)	200x200	Poids net pièce (Kg) VE Nettogewicht (Kg)	0,160	Poids brut pièce (Kg) VE Bruttogewicht (Kg)
Nbre unités / carton : Stückzahl / Krt	78	Poids net / crt (Kg) netto Gewicht / Krt (Kg)	4,480	Poids brut/crt (Kg) brutto Gewicht/Krt (Kg)
Poids Gewicht :	Fixe / egalisiert Variable / nicht egalisiert		Contenu de l'unité de vente Inhalt einer VL :	
Code FAN EAN Code CAN 120 Oui/Non ? CAN 120 Ja/Nein ?	produit Produkt	4600150225811	carton Karton	(01)13271620958245(15)01 G(10) lot
Explication CAN120 Erklärung FAN12R				
Préciser additifs alimentaires et huiles végétales Zutaten mit QUID Angaben Angaben Zusatzstoff und Pflanzöl Conseil d'utilisation Zubereitung	Viande de porc, viande de boeuf, sel, sel, épices, dextrose, antioxygène E 301, extrait d'épices, conservateur, E 250, boyau de collagène, fumée. 100g de gendarmes sont fabriqués à partir de 148g viande de porc et viande de boeuf. Conditionné sous atmosphère protectrice. Peut contenir des traces de moutarde et de céleri. Verzehrfertig, zum kalt und warm genießen			
Température de Conservation Lager Temperatur	température ambiante 22°C max		Code emballage Packer Kode	
Condition emballage : Verpackungsart :	sous vide vacuum	atmosphère protectrice Schutzatmosphäre	x	autres : Andere
Nature produit Produkt Kategorie	Cru Roh	x	Cuit Koch	autres : Anders :
Type de boyau Typ von Darm	Boyau cellulosique d'origine animale Zellulosedarm von tierisch Autre Andere		Boyau collagénique Collagendarm Boyau naturel (préciser) Naturdarm (bestimmen) Calibre du boyau Kaliber des Darmes	
n° Définition produit selon code des usages Leitsatzkennziffer :	2.211.10		x	

TIACI 005, Fiche technique produit

4. Date Limite Consommation - Mindesthaltbarkeitsdatum					
DI C à fabrication : Laufzeit ab Produktion	70	DI C garantie à livraison JFCA : RLZ bei Anlieferung			
DI C après ouverture		Définition de votre Nr. Lot LOS, Nr. Erklärung			
5. Données Logistique - Logistik					
Délai de livraison (A pour B) Liefertermin	A pour C	Nomenclature douanière : Zollbezeichnung			
Unité commande(kg, crt.) Bestelleinheit	Colis	Unité facturation Fakturierungseinheit			
Dimension de carton (mm) Karton Maße (mm)	Longueur Länge	315	Largeur Breite	100	Hauteur Tiefe
Nbre de colis par palette Karton Anzahl pro Palette	55	Nbre colis/couche Karton Anzahl pro Lage		11	Nbre couches/palette Lagen Anzahl pro Palette
6. Analyse Nutritionnelle / 100g - Nährwertangaben pro 100 g / Chemische Standards Lr référence au Règlement 1169/2011					
Energie (kJ/kcal) Energie (kJ/kcal)	1754/423	Sel (g) Salz (g)			
Graisse (g) Gesamtfett	3,6	Fibres (g) Ballaststoffe			
Acides gras saturés (g) gesättigte Fettsäuren	13,7	Huile de palme Oui/Non Palmöl Ja/Nein			
Glucides (g) Kohlenhydraten (g)	0,8	Viande congelée Oui/Non gefroren Fleisch Ja/Nein			
Sucres (g)	0,6	Colorants azoïques (E110, E104, E122, E129, E102, E124) Oui/Non			
Zucker		Azo-Farbstoffe (E110, E104, E122, E129, E102, E124) Ja/Nein			
Protéines (g) Eiweiß	24	Matières grasses hydropénées Oui/Non Gehärteten-Fette JA/Nein			
7. Analyse Microbiologique - Mikrobiologie Règlement 2073/2005-Afssa 2007 SA 0174					
8. Caractéristiques Physico chimiques / Chemische Critères - Richtwert (KDE/q) - Warnwert (KDE/C)					
microorganismes aérobie à 30°C Gesamtkoloniazahl 30°C	6x10E6	H2O2 Wasser			
Flore lactique Milchsäurebakterien		Collagène /protéide Kollagen / Eiweiss			
Ratio flore totale sur flore lactique Verhältnis Gesamtkoloniazahl auf Milchsäurebakterien		pH pH Wert			
<i>Pseudomonas</i> <i>Pseudomonas</i>		Aw AW			
<i>E. coli</i> <i>E. coli</i>	1x10E1	BEFFE BEFFE			
<i>Salmonella</i> dans 25 g <i>Salmonellen</i> in 25g	n.n				
<i>Listeria monocytogenes</i> da 25g <i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	1x10E2				
Staphylocoques à coagulase + Koagulase positive Staphylokokken <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Bacillus cereus</i> <i>Bacillus cereus</i>	1x10E2				
Avez-vous réaliser une étude de vieillissement de votre produit ? Oui/Non Haben Sie eines Verfallsversuch für diese Produkt durchgeführt ? Ja/Nein		Nein			
Avez-vous réaliser une étude de détermination et validation de la DLC de votre produit ? Oui/Non Haben Sie das MHD des Produktes laut ein Protokoll, bestimmt und festgelegt ? Ja/Nein		Nein			
Veuillez joindre une copie de ces résultats Bitte ein Kopie der analysen ergebniss beifügen					
9. Caractéristiques Sensorielles - Sensorische Angaben					
Critères visuelles (couleur...) Aussehen - Farbe :					
Odeur Goût Geruch / Geschmack					
Texture : Konsistenz					

FIAUH05: Fiche technique produit

Figure 11 : Fiche technique de l'article n° 99924 complétée par son fournisseur Ponnath

10. Informations DGM - GMO Information	
<p>Le fournisseur garantit que le produit commercialisé ne contient pas d'ingrédients, additifs ou support d'arômes visés par le règlement CE n° 1829/2003 et 1831/2003 du 22 septembre 2003. Le fournisseur s'engage à informer Jeca de toute modification ultérieure</p> <p>Der Lieferant besichert, dass diese Produkte, keine Zutaten, Zusätze oder Aroma durch die Regelungen N°1829/2003 und N°1831/2003 vom 22. September 2003 enthalten. Der Lieferant verpflichtet sich dazu, die Firma JECA über alle gebrachte spätere Modifizierung</p>	
Signature / Unterschrift :	Date / Datum :
<i>J. A. Pognall</i>	08/04/2014
11. Informations Allergène - Lebensmittelallergene	
<p>Votre produit contient-il des ingrédients allergéniques, Si oui lesquels? Selon directive 2003/80/CE sont-ils déclarés sur les étiquettes ?</p> <p>Sind in dem Produkt untengenannte Allergene oder auf ihrer Basis hergestellte Erzeugnisse enthalten? Falls "Ja" geben Sie an welches Allergen eingesetzt wird. Sind diese Allergene auf dem Etikett deklariert (Siehe Richtlinie 2003/80/CE)?</p>	
	Presence / Absence / Contaminations croisées Vorhanden / Nicht Vorhanden / Kreuzkontamination
Céréales ou dérivés avec gluten Glutenhaltiges Getreide	Absence
Crustacés et prdt à base de Krebtiere und Erzeugnisse	Absence
Mollusques et prdt à base de Mollusken und Erzeugnisse	Absence
Poissons et dérivés Fisch und Fischherzeugnisse	Absence
Œufs ou dérivés Eier und Eierzeugnisse	Absence
Arachides / prdt à base Erdnüsse und Erzeugnisse	Absence
Soja et prdt à base de Soja und Sojaerzeugnisse	Absence
Lait, prdt laitiers et dérivés Milch und Milcherzeugnisse	Absence
Fruit à coque / prdt à base de Schalenfrüchte und Erzeugnisse	Absence
Celeri et prdt à base de Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Absence
Lupin et prdt à base de Lupinen und Lupinerzeugnisse	Absence
Moutarde et prdt à base de Senf und Senferzeugnisse	Absence
Graines de Sesame / prdt à base de Sesamsamen und Erzeugnisse	Absence
Sulfites et dioxyde de soufre > 10mg/kg Sulfite/Schwefeldioxyd > 10mg/kg	Absence
12. Ionisation - Bestrahlung	
Ce produit ou les ingrédients utilisés lors de sa fabrication sont-ils ionisés Wurde das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Zutaten mit UV - bzw.	Nein
Si oui, lesquels? Wenn ja, welches ?	Sont-ils déclarés ? Sind deklariert ?
Signature / Unterschrift :	Date / Datum :
<i>J. A. Pognall</i>	08/04/2014
13. Informations générales	
<p>Le produit doit être fabriqué à partir de matières premières contrôlées et sous conditions hygiéniques optimales. Ce produit est conforme aux réglementations françaises et européennes, au code des usages de la charcuterie, des salaisons et des conserves de viandes</p> <p>Das Produkt ist aus einwandfreien Rohstoffen unter optimalen hygienischen Bedingungen herzustellen. Es hat in jeder Hinsicht mindestens die Bestimmungen des LMRG, die entsprechenden Verordnungen, die Leitsätze des französischen Lebensmittelbuches zu erful</p>	
Signature / Unterschrift :	Date / Datum :
<i>J. A. Pognall</i>	08/04/2014

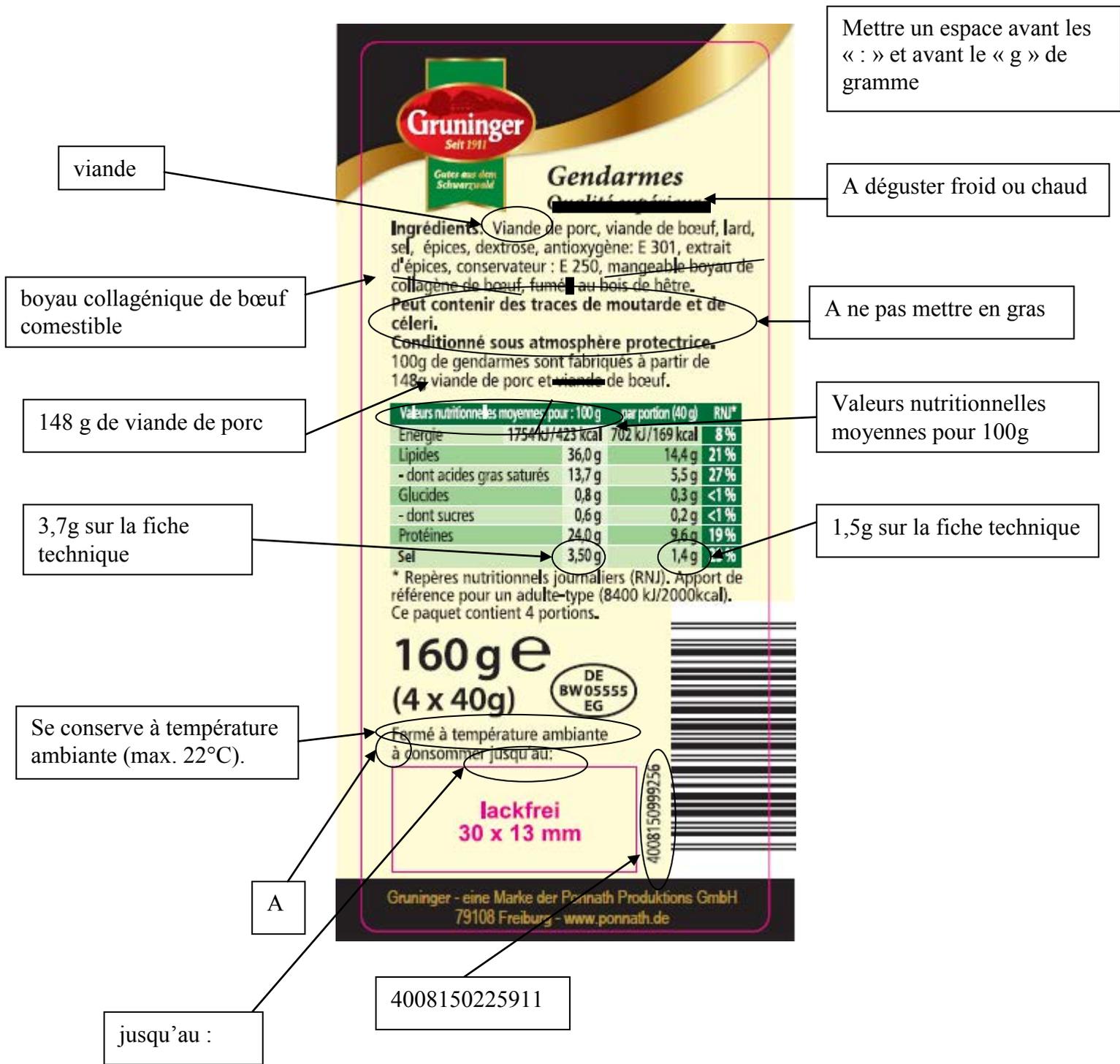


Figure 12 : Etiquette de l'article n° 99924 présentant les modifications souhaitées par JECA et qui a été envoyée au fournisseur pour que celui-ci réalise les corrections attendues

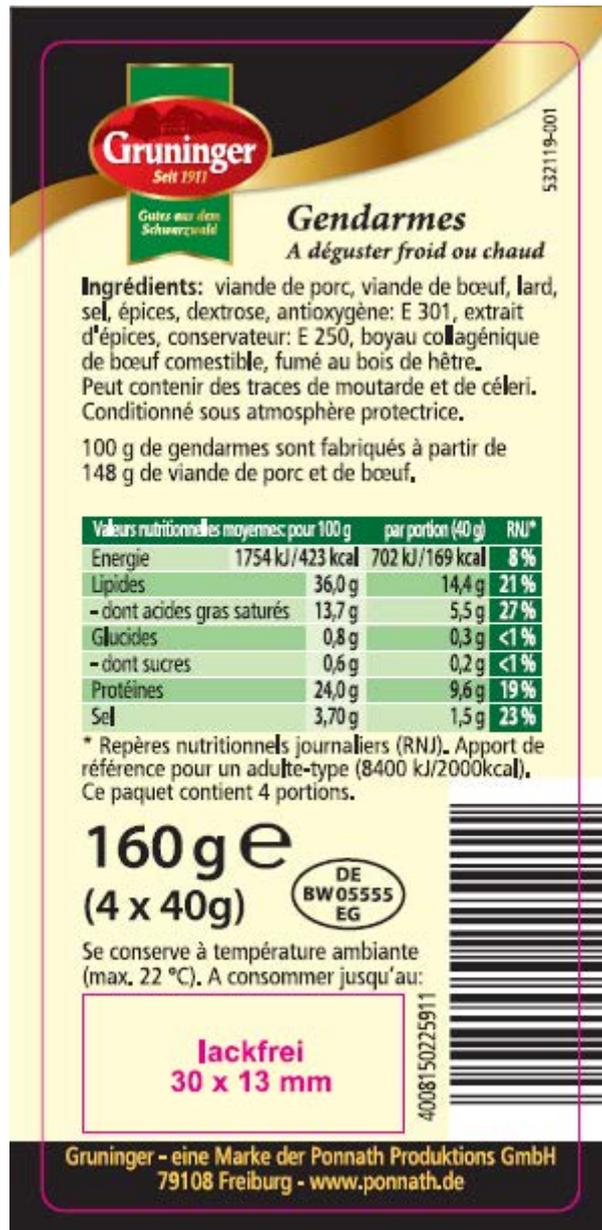


Figure 13 : Nouvelle étiquette produit de l'article n° 99924 validée par le service qualité après plusieurs modifications



JECA - JAMBONS ET CHARCUTERIE
 TEL : 03 87 87 65 10
 FAX : 03 87 88 01 18

BP 20143 - 9 Rue Bataille
 57003 FORBACH CEDEX

Créé le : 09/12/2013
 Date de mise à jour : 09/04/2014

Validé par le service qualité

FICHE TECHNIQUE

Rét Article :	99924	Nom Produit :	Gendarmes, 2 paires 160 g		
Rét Art Fourni :	99924	Dénomination des ventes :	Gendarmes, 2 paires		
		Nom allemand :			
Rayon :		<input type="checkbox"/> Coupe <input checked="" type="checkbox"/> Libre service <input type="checkbox"/> Frais emballé	<input type="checkbox"/> Traiteur <input type="checkbox"/> Boucherie <input type="checkbox"/> Poissonnerie		
		Groupe : Sous groupe : Catégorie :	Saucisses LS Saucisses crues		
Marque :	Gruniger				
Durée de vie produit (jour) :	65				
DLC Garantie réception client (jour) :	45				
Transformé en :	Allemagne				
Provenance Matière 1ère :	UE				
Température de conservation (°C) :		température ambiante 22°C max	Dim. Produit LxH (mm) :	200x85x20	
Nomenclature douanière :		16010091	N° Agrément :		DE RW 06755 FG
Poids :	<input checked="" type="checkbox"/> Fixe <input type="checkbox"/> Variable	Unité de mesure :	<input checked="" type="checkbox"/> Pièces <input type="checkbox"/> Kg	Conservation :	
				<input checked="" type="checkbox"/> Sous vide <input type="checkbox"/> Atmosphère modifiée <input type="checkbox"/> Autre	
EAN Administratif :		4008150225011	EAN Carton :		13271520999249
EAN Produit :		4008150225011	Contenu de l'unité de vente :		4 pièces soit 2 paires

LOGISTIQUE

Poids net pièces (Kg)	0,160	Nb carton/palette :	55	Nr Art commande caisse F2 :	x
Poids brut pièces (Kg)	0,164	Nb carton/couche :	11		
Nbre pièces / carton :	28	Nb couche/palette :	5	Nb pièces/E2 :	
Poids net carton (Kg)	4,483	Poids net palette (Kg)	246,4	Poids net caisses E2 :	
Poids brut carton (Kg)	4,732	Poids brut palette (Kg)	280,26	Poids brut caisses E2 :	
Longueur carton (mm)	315	Hauteur palette (mm)	1285		
Largueur carton (mm)	190				
Hauteur carton (mm)	227	<i>Palette Euro : 1 800 x 1 200 x H 150 mm Tare Pal : 20kg</i>		<i>Caisses F2 : 600 x 400 x 200 mm Tare E2 : 2kg</i>	

Ingrédients + additifs :

Viande de porc, viande de bœuf, lard, sel, épices, dextrose, antioxygène: E 301, extrait d'épices, conservateur: E 250, boyau de collagène, fumée. 100g de gendarmes sont fabriqués à partir de 148g viande de porc et viande de bœuf. Conditionné sous atmosphère protectrice. Peut contenir des traces de moutarde et de céleri.

Figure 14 : Fiche technique de l'article n° 99924 pouvant être envoyée aux clients

Réf. Article :

Type de boyau : Boyau naturel Boyau collagénique
 Boyau synthétique Aucun
 Boyau cellulosique d'origine animale Autre

Nature du produit : Cru Cuit Autre

Allergènes : n° Définition produit selon code des usages :

Céréals	absence	Présence d'huile de palme	non
- Crustacés	absence	Ionisation :	Non
- Mollusques	absence	Ingrédients ionisés :	-
Poissons	absence	OCM :	Absence d'organismes génétiquement modifiés (règlement CE 1825/2003 et 1831/2003)
- Oufs	absence	Colorant azoïque :	non
- Arachides	absence	Numéro de famille ICD :	
- Soja	absence		
- Lait	absence		
- Fruit à coque	absence		
Color	possible contaminations croisées		
- Lupin	absence		
- Moutarde	possible contaminations croisées		
- Graines de	absence		
- Sulfites et	absence		

ANALYSES

Déclaration Nutritionnelle	Valeurs moyennes pour 100g		
	423	Kcal	1754 KJ
Energie			
Grasses dont		36	g
acides gras saturés		13,7	g
Glucides dont		0,8	g
Sucres		0,6	g
Protéines		24	g
Sel		3,7	g

Critère microbiologiques :

Flora totale 30°C /g :	300000
Flora Lactique /g :	oui
Ratio FT/FL :	100
Pseudomonas /g	
E. Coli /g :	10
Listéria Mono /25g :	Abs dans 25g
Salmonella /25g :	Abs dans 25g
Staphylocoque coag+ /g :	100
Clostridium perfringens /g :	30
Bacillus cereus /g :	

Critère physico chimiques pour 100g :

HPD :	32
Collagène :	24
Sucres solubles totaux :	0,0
Fibre	
pH :	5,0 ± 0,2
Aw :	< 0,92

Description produit :

Caractéristiques sensorielles

Critères visuels (couleur...) :

Odeur - Goût :

Texture :

Conseil d'utilisation :

Figure 14 : Fiche technique de l'article n° 99924 pouvant être envoyée aux clients

5) Autres exemples de modifications d'étiquettes

Sur l'étiquette du jambon (voir figure 15 page 20 bis), provenant d'un fournisseur allemand nommé Thalheimer, en plus des fautes d'orthographe, celui-ci a oublié le numéro d'agrément sanitaire, s'est trompé dans le Gencod et n'a pas indiqué les coordonnées d'un responsable.

Le jambon sera emballé sur son lieu de vente, le fournisseur n'est donc pas obligé d'indiquer la déclaration nutritionnelle. Mais toutes les valeurs nutritionnelles n'ont pas été renseignées sur la fiche technique, c'est pourquoi celles ci ont été demandées au fournisseur lors de la modification de l'étiquette afin que JECA puisse savoir s'il a fait les analyses nécessaires et, si c'est le cas, s'il souhaite les mentionner.

Sur l'étiquette du pâté (voir figure 16 page 20 ter), le fournisseur belge (Semois) a cumulé plusieurs erreurs. Les quantités des ingrédients présents dans la dénomination n'étaient pas les bonnes. Il manquait un ingrédient dans la liste des ingrédients. Il y avait des fautes d'orthographe pour la traduction allemande. Les allergènes n'étaient pas indiqués correctement et la mention « Conditionné sous atmosphère protectrice » n'était pas indiquée en ce terme. Comme vu ci-dessus, pour les produits destinés à la coupe, la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire. Le fournisseur a précisé à JECA qu'il ne souhaitait l'indiquer pour aucun de ses produits. Les données nutritionnelles seront donc transmises aux clients par le biais de la fiche technique qui leur est réservée

6) Réalisation d'une étiquette type

Une grande majorité des fournisseurs sont incapables de changer par eux même leurs étiquettes, c'est pourquoi chaque vérification va demander une attention particulière. Les étiquettes peuvent provenir d'un même fournisseur, ce n'est pas pour autant que les erreurs seront les mêmes, il faut procéder au cas par cas. Une étiquette type a été créée (voir figure 17 page 20 quater) afin que les mentions obligatoires ne soient pas oubliées lors des vérifications. Celle-ci se compose des mentions obligatoires présentées dans le règlement INCO, et d'autres mentions obligatoires concernant les produits de chez JECA pouvant se retrouver dans des directives, le code des usages ou encore le code de la consommation.

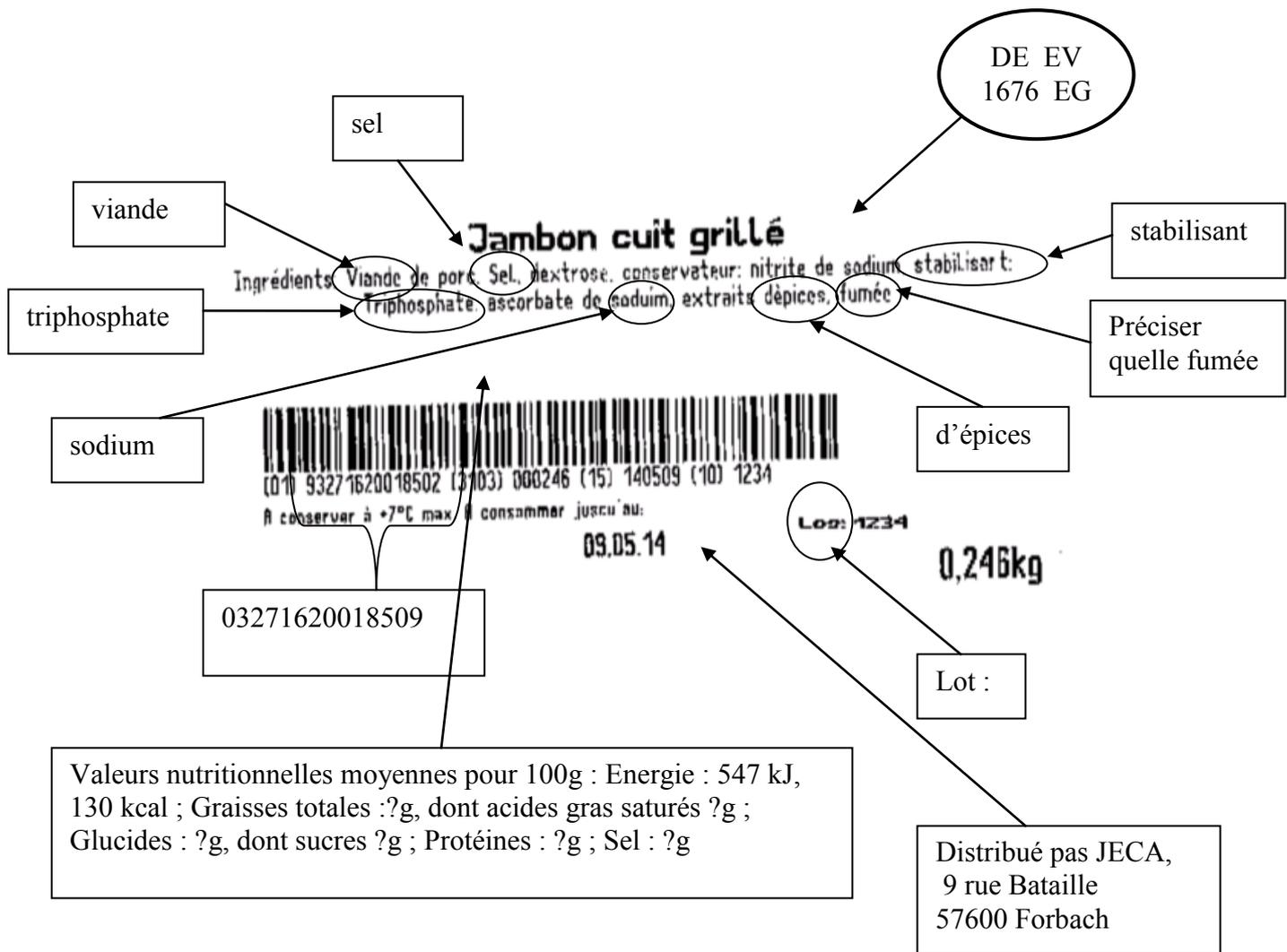


Figure 15 : Etiquette d'un jambon présentant les modifications souhaitées par JECA et qui a été envoyée à son fournisseur pour que celui-ci réalise les corrections attendues

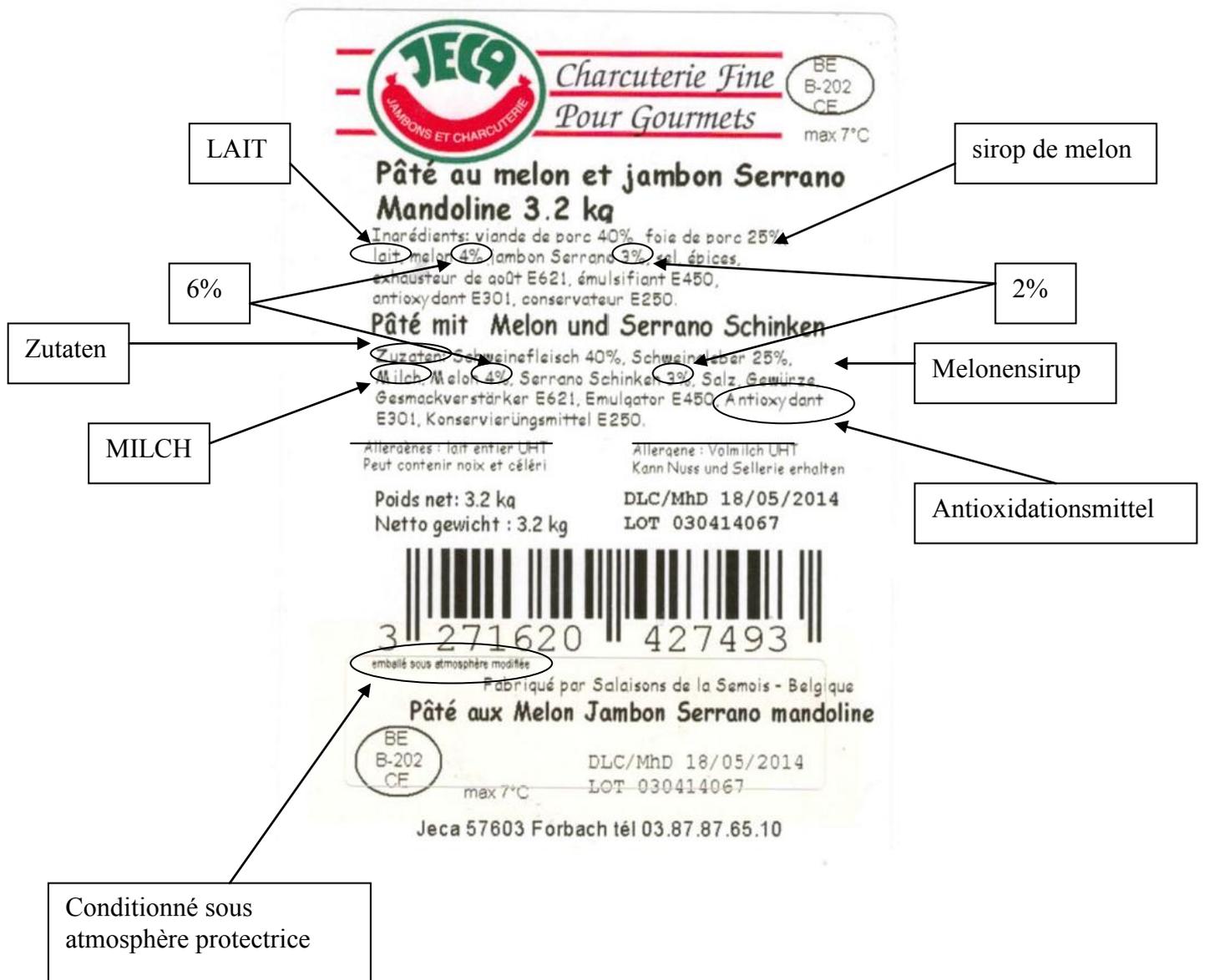


Figure 16 : Etiquette d'un pâté présentant les modifications souhaitées par JECA et qui a été envoyée à son fournisseur pour que celui-ci réalise les corrections attendues

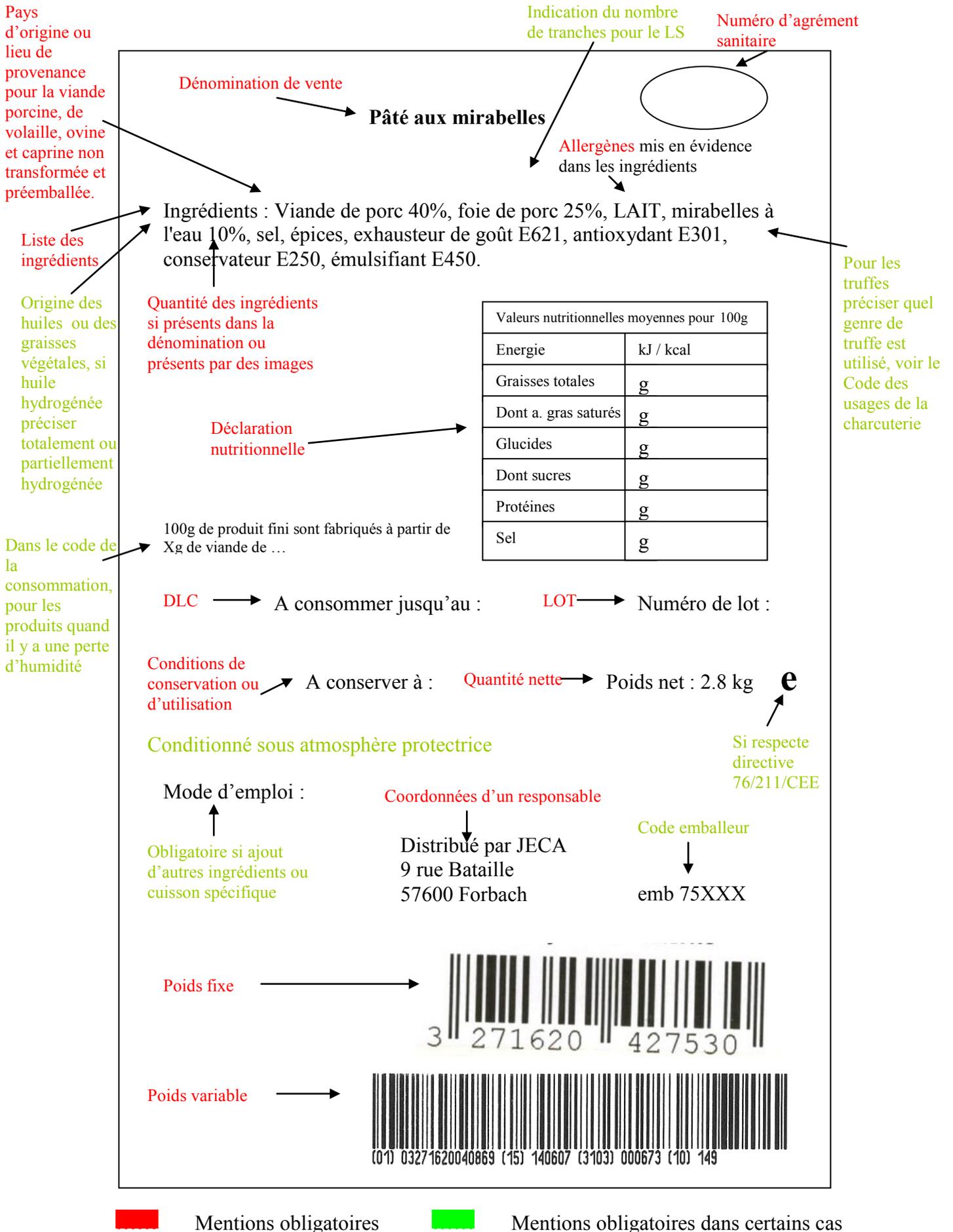


Figure 17 : Etiquette type servant d'aide lors de la vérification de la présence et de l'exactitude des mentions obligatoires

II) Remise à jour de la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire

1) *Changement des critères microbiologiques de JECA*

Dans le cadre de leur plan HACCP, JECA a mis en place comme mesure préventive des contrôles microbiologiques réguliers sur leurs produits. N'ayant pas de laboratoire, ces contrôles se font par un laboratoire extérieur accrédité COFRAC. Les critères microbiologiques ont été mis à jour en même temps que la procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire nommée : procédure retrait / rappel. *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens* (microorganismes indicateurs d'hygiène et qui sont également des pathogènes) ont ainsi pu être ajoutés au plan de maîtrise sanitaire de JECA. Les différents critères microbiologiques recherchés se retrouvent dans la fiche d'instruction IIHACCP03 qui concerne les contrôles effectués en laboratoire (voir annexe 2).

2) *Procédure retrait / rappel*

La procédure interne de gestion des alertes d'origine alimentaire (voir figure 18 pages 21 bis) démontre tous les moyens que la société JECA doit mettre en œuvre pour retirer ou rappeler les produits non-conformes. Cette procédure a pour objectif principal d'assurer une coordination des plus efficaces entre tous les acteurs, c'est-à-dire JECA, ses fournisseurs et ses clients. C'est pourquoi cette instruction est étoffée de l'ensemble des fax qui seront échangés dans le cadre de la communication externe. En complément de la procédure, un diagramme récapitulatif des actions à entreprendre a également été réalisé (voir figure 19 page 21 ter). Celui-ci permet de voir plus clairement, mais sans rentrer dans les détails, les moyens à mettre en œuvre lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié et ce, pour que les impératifs de sécurité ainsi que les exigences légitimes des consommateurs soient respectés. Pour plus de clarté, tous les documents composant la procédure ont été réalisés en français et en allemand, ici, ne seront présentées que les versions françaises.

a) *Contacts*

Afin que la procédure puisse être suivie, il faut avant tout composer la cellule de crise. Les contacts à joindre en cas de crise sont communiqués par le biais d'une fiche (FIRAP04) aux fournisseurs, aux clients et à la DDPP. Cette fiche (voir figure 20 pages 21 quater) est constituée de manière à ce que les clients et les fournisseurs puissent répondre en y joignant leurs propres contacts. Grâce à cela deux tableaux Excel reprenant intégralement les contacts à joindre en cas de crise ont pu être conçus : nommé FIRAP07 pour les clients et FIRAP21 pour les fournisseurs. Les coordonnées des contacts à qui notifier l'alerte sont précisées dans la fiche FIRAP17 (voir figure 21 page 21 quinquies).



PROCEDURE

FIRAP00

RETRAIT / RAPPEL

Création	11/09/2009
Modification	13/05/2014

1. Document de référence	2
2. Objectif	2
3. Domaine d'application	2
4. Définitions	2
5. Détermination de la dangerosité d'une denrée alimentaire	4
6. Cas où le dépassement des seuils définis dans le guide DGAI, DGCCRF DGS n'entraîne pas un état préjudiciable à la santé et /ou impropre à la consommation	4
7. Détection d'une denrée dangereuse	5

<i>Rédigé par :</i>	<i>Vérifié par :</i>	<i>Validé par :</i>
Clémentine Pivet	Christelle KIPPER	Jean-Luc LABBE
Stagiaire en Qualité	Assistante Qualité	Directeur Général

1. Document de référence

Le document de référence est le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - version du 2 juillet 2009. Le diagramme de gestion des alertes sanitaires, voir *FIRAP 19*, peut également servir à résumer la situation et les actions à entreprendre par JECA.

2. Objectif

Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs (JECA, fournisseurs et clients) lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié, pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaits, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour la société.

La procédure de retrait / rappel, expose tous les moyens à mettre en œuvre par la société JECA pour retirer ou rappeler les produits non-conformes.

Le retrait ou rappel des produits est décidé par l'Assistante Qualité et Sécurité Alimentaire en accord avec la Direction et/ou le fournisseur. Elle prendra soin de faire appliquer les procédures et contrôles nécessaires au bon déroulement du dossier.

La fiche *FIRAP04 ou FIRAP05 Contacts Jeca si gestion de crise (Fr et All)* regroupe les coordonnées d'urgence mises en place, ces coordonnées ont été transmises aux fournisseurs et aux clients ainsi qu'à la DDPP. Les clients et fournisseurs devront l'avoir retournée complétée de leurs propres contacts et signée.

3. Domaine d'application

Cette procédure s'applique aux produits non-conformes pour cause de mise en danger de la santé des consommateurs

La détection de ces non-conformités peut être interne ou externe.

4. Définitions

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 santé ou la sécurité des consommateurs.

Contaminants : 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 : Problème qui a un potentiel de perturber ou de détruire le processus normal d'exploitation, de créer une menace ou un impact financier important, et qui pourrait nuire à la réputation, ou menacer la sécurité, le bien être, la santé des personnes, ou l'existence même de l'entreprise

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 donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

Critère de sécurité : 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 : 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.

Déclenchement / Notification de l'alerte : Ensemble des actions entreprises pour informer les autorités compétentes en vue d'organiser la réponse.

Denrée dangereuse : 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 tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

Produits sous contrôle libératoire : Produits mis sur le marché uniquement après réception du résultat favorable des contrôles réalisés par l'exploitant.

Rappel : 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.

Retrait : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

5. Détermination de la dangerosité d'une denrée alimentaire

A la réception de résultats non conformes, JECA doit se poser une question, c'est de savoir si les résultats non conformes font que la denrée alimentaire est susceptible d'être préjudiciable à la santé et/ou impropre à la consommation. Ainsi il faut consulter les seuils d'alerte proposés par le guide à l'annexe IV et se poser quelques questions pour évaluer la gravité de la situation, voir la fiche *FIRAP13 Questionnaire de début de crise*.

Le fournisseur sera prévenu dès la réception de résultats non conformes voir *FIRAP21 Contacts fournisseurs en cas de crise* et procédera à l'évaluation de la situation en collaboration avec JECA voir *FIRAP14 ou FIRAP15 Fax info fournisseur (Fr et All)*.

→ Si le problème a été détecté par le client, prendre toutes les informations nécessaires via la fiche d'anomalie *FIANO04* (nom, adresse, contact, traçabilité du produit concerné, quantité restante, demander une copie des résultats d'analyses le cas échéant). Dans le cas où les résultats proviennent d'un produit qui a été entamé par le client pour un rayon traditionnel, JECA prendra en compte ces résultats malgré le doute sur sa responsabilité quant à la contamination mais procédera tout de même à ses propres analyses en notant le produit suspecté sur le bon de commande de Eurofins (même lot si présent en stock, ou sinon produit similaire mais lot différent).

Dans le cas de résultats d'analyse d'un client, le client sera prévenu dans la journée des actions correctives mises en place par JECA voir *FIRAP16 ou FIRAP22 Fax de réception d'analyse (All et Fr)*.

Dans tous les cas, une fiche d'anomalie sera ouverte à la réception de résultats non conformes voir *Tableau anomalies clients* et ce, que le dépassement des critères présents dans le guide de la DGAL-DGCCRF-DGS entraîne ou n'entraîne pas une alerte sanitaire.

En cas de doute sur la gravité de la situation et sur l'opportunité de déclencher une alerte, se rapprocher de la DDPP (directions départementales de la protection des populations) pour avis, voir *FIRAP 17 Contacts officiels*.

6. Cas où le dépassement des seuils définis dans le guide DGAL DGCCRF DGS n'entraîne pas un état préjudiciable à la santé et /ou impropre à la consommation

- Concerne les critères d'hygiène des procédés (voir définition).

En cas de résultat bactériologique non-conforme (analyse réalisée en interne ou en externe par nos clients ou fournisseurs) sur un produit pris dans son conditionnement initial industriel (non encore manipulé), les actions définies ci-après sont réalisées en étroite collaboration entre le fournisseur et JECA.

- Identification du lot et de la DLC du produit (lot pouvant comporter plusieurs DLC)
- Vérification des conditions de conservation du produit prélevé
- Vérification par JECA de l'historique des résultats d'analyses de ce produit et/ou des produits dérivés, ainsi que des antécédents avec ce fournisseur
- Vérification par le fabricant des résultats de ses autocontrôles (pH, températures, éventuels, résultats d'analyses microbiologiques, etc.) du lot concerné

- Vérification par le fabricant de l'historique des résultats d'analyses microbiologiques
- Transmission par le fabricant des analyses libératoires du lot (uniquement pour les produits sous contrôle libératoire) et de l'historique des résultats d'analyses
- Clôture de la fiche d'anomalie avec mise en lien des différents documents

• Résultats récurrents et non récurrents: **renforcement de la vigilance à l'égard du fournisseur**, demande d'une analyse des causes et de la mise en place d'actions correctives adaptées

7. Détection d'une denrée dangereuse

- ✚ Après évaluation de la gravité de la situation à l'aide de la fiche *FIRAP 16 Questionnaire de début de crise*, concerne les critères de sécurité et les contaminants (voir définitions), et peut concerner les critères d'hygiène des procédés.
 - ✚ A la réception d'un message d'alerte (avec demande de retrait, voire de rappel de produits) si JECA est concerné (dans le cas où JECA n'est pas concerné, il faut signer le message d'alerte avec la mention « non concerné » et archiver le message d'alerte pendant 5 ans → fin de la procédure)
 - ✚ Ne pas oublier de tenir à jour le journal de bord voir *FIRAP06 Journal de bord*
- Vérifier si le produit concerné est présent dans les stocks, en cours de préparation ou de distribution. **Ne pas oublier d'informer le personnel !**
 - Arrêter immédiatement la distribution du produit concerné
 - Consigner le ou les lot(s) concerné(s) à l'écart des autres marchandises et placer une affiche « retrait qualité – produit susceptible d'être dangereux » voir *Etiquette Retrait qualité*. Comptabiliser les produits
 - Notification de l'alerte via la transmission de la fiche de notification à la DDPP voir fiche *FIRAP01 Fiche de notification à la DDPP* ou le cas échéant à la préfecture à Metz ou encore aux différents ministères voir fiche *FIRAP 17 Contacts officiels*.
 - La voie électronique est privilégiée en utilisant l'adresse mail de l'administration ou à défaut le fax
 - Les rubriques doivent être complétées et les mesures de gestion déjà envisagées doivent être renseignées (information du fournisseur, blocage du lot, retrait voire rappel de produits...).
 - Une copie du rapport d'analyse doit être jointe, il doit être précisé les conditions de prélèvement (date du prélèvement, si le produit a été déconditionné et/ou manipulé ou non, le type de manipulation effectuée sur le produit, l'état du produit au moment du prélèvement...)
 - Elle peut être accompagnée d'autres informations ou documents (copie de l'étiquette du produit et/ou de l'emballage)

- LA DDPP doit envoyer un accusé de réception
- Appeler la DDPP fiche *FIRAP 17 Contacts officiels* pour s'assurer de la bonne réception de l'alerte, c'est l'assistante Qualité et Sécurité Alimentaire qui sera l'interlocutrice privilégiée dans le cadre de la gestion de l'alerte
- Avec tous les éléments rassemblés et l'aide du fournisseur et/ou du laboratoire d'analyse le cas échéant : l'assistante Qualité et Sécurité Alimentaire en accord avec la Direction prend la décision adéquate :
 - Retrait du produit des rayons et/ou du stock (interne et externe) avec demande de destruction chez le client (dans ce cas, demande d'une attestation de destruction : avoir fait en conséquence) ou retour chez Jeca pour destruction sur place
 - Retrait / Rappel du produit avec émission d'un communiqué de presse (retrait des produits non vendus présent en stock ou en rayon chez le client / rappel auprès du consommateur par voie d'affichage en magasin ou de communiqué de presse plus général) voir *FIRAP08 Communiqué Listeria*, *FIRAP10 Communiqué E. coli* et *FIRAP11 Communiqué salmonelles*. L'affichette disposée en magasin doit être affichée 15 jours minimum après la date du rappel, en veillant à ce que l'affichage soit présent deux week-end d'affilée

En ce qui concerne le non respect des réglementations en vigueur (exemple : problème d'étiquetage avec une DLC trop longue) il y aura directement un retrait/rappel de ces produits.

→ Afin d'identifier l'ensemble de la traçabilité aval, suivre l'instruction *JIRAP10. Instruction pour lancer une traçabilité* puis compléter *FIRAP02 Bilan traçabilité achat vente produit rappelé*. Pour tout retrait / rappel l'ensemble des clients doit être informé rapidement voir *FIRAP07 Contacts clients en cas de crise* par fax voir *FIRAP03* ou *FIRAP09 Fax type alerte client (Fr et All)* et / ou par téléphone, puis :

- les clients doivent répondre en précisant les quantités encore détenues en stock. Cette réponse peut faire office d'attestation de destruction. Sans réponse relancer le client par téléphone.

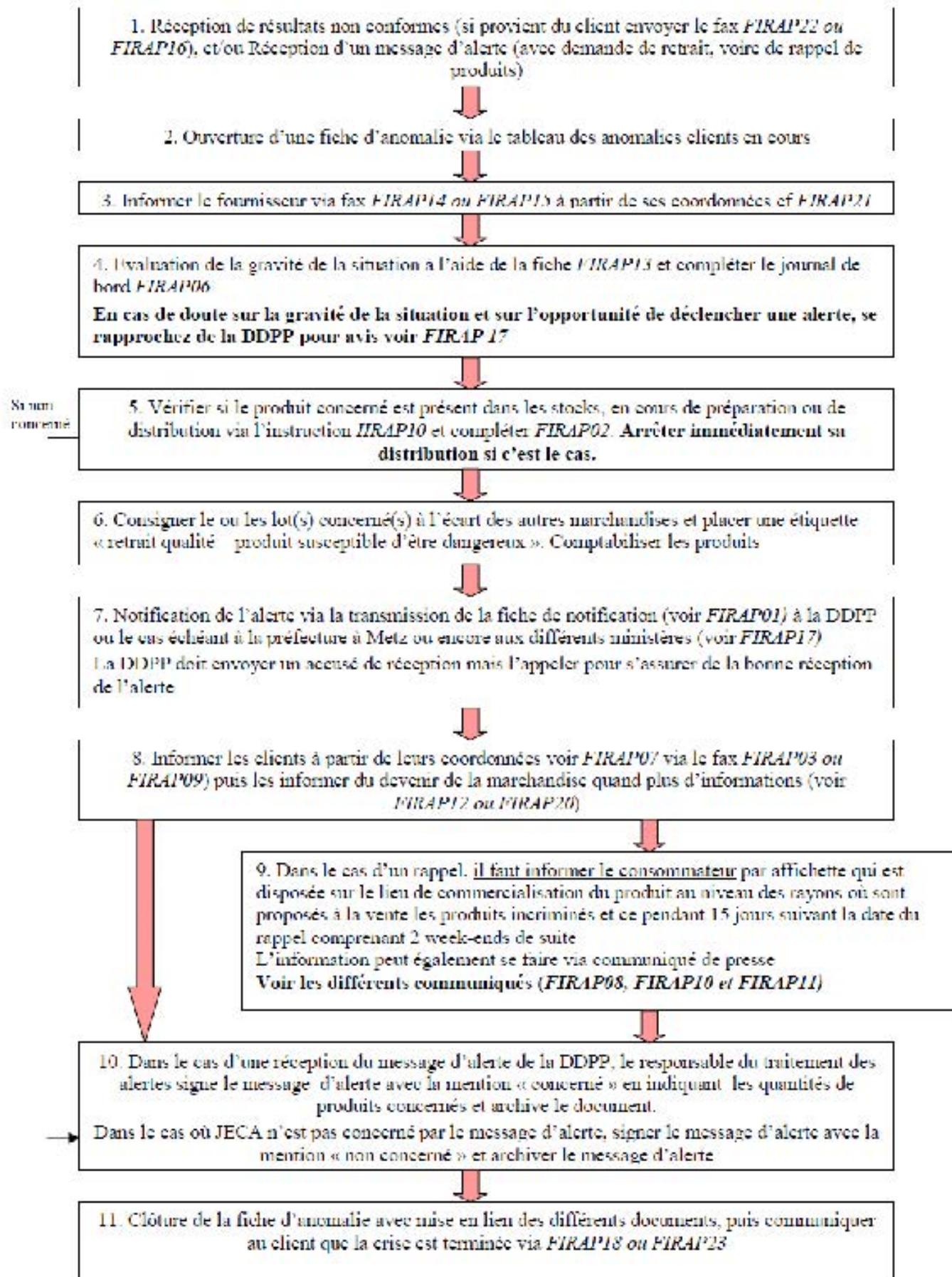
- le client sera dédommagé par avoir suite à la destruction sur place ou chez JECA et un fax lui sera envoyé pour lui confirmer la clôture du retrait/rappel avec information des actions correctives mises en place le cas échéant voir *FIRAP12* ou *FIRAP20 Fax devenir produit suite retrait (Fr et All)*.

- JECA sera dédommagé par le fournisseur si le problème lui est imputable.

- Rechercher les causes de la non-conformité constatée
- Vérifier la mise en œuvre des mesures correctives ou préventives au sein de l'établissement de production (éventuellement au sein de JECA) permettant d'éviter le renouvellement de la non-conformité (notamment modification du plan de maîtrise sanitaire : plan HACCP, renforcement des autocontrôles ...)
- Clôture de la fiche d'anomalie avec mise en lien des différents documents

Pour l'après crise,

- ❖ JECA doit donner le sentiment à tous ses clients que la crise l'a rendu plus fort via une nouvelle organisation mise en place, un nouveau plan qualité... voir *FIRAP18 ou FIRAP23 Fax de fin de crise (Fr et All)*.
- ❖ Des simulations de crise doivent être pratiquées en incluant un imprévu critique (indisponibilité d'une personne clef) cela permettra une adaptation du plan de gestion de crise
- ❖ Remettre le plan à jour lors des simulations de crise



GESTION DE CRISES

En cas de risque identifié pour la santé ou la sécurité des consommateurs sur un produit que nous commercialisons, vous pouvez contacter :

☞ Du Lundi au Vendredi, de 8H00 12h00 et de 14h00 17H00

Tel : 03.87.87.65.10 ---- 03.87.87.17.12 ---- 03.87.87.15.48

Fax : 03.87.88.01.18

T-mail : jeca@jeca.fr

E-mail : service.qualite@jeca.fr

E-mail : service.produit@jeca.fr

E-mail : guy.scherrer@jeca.fr

Nom du Responsable : Jacqueline LABBE
Responsable Qualité
Christelle KIPPER
Assistante Qualité et Sécurité Alimentaire
Gny SCHERRER
Assistant Qualité et Sécurité Alimentaire

☞ Du Lundi au Vendredi de 17H00 à 22H00, le week end et les jours fériés

Tel : 06.83.84.32.25 ou 03.87.87.15.55 (numéro d'astreinte)

E-mail : jeca@jeca.fr

Nom du Responsable : Jean-Luc LABBE
Directeur général

☞ N'oubliez pas de nous communiquer les informations précises concernant les produits concernés :

- Le nom de l'article
- la référence exacte et complète de l'article ou des articles
- la quantité estimée
- les réclamations et les dégradations apparentes

Merci de bien vouloir compléter les données ci-dessous.

Nom de la société :

Contact(s) à joindre en cas de crise pendant les jours/heures d'ouverture :

Nom du ou des Responsable(s) :	
Numéro :	
Fax :	
E-mail :	

Contact(s) à joindre en cas de crise en dehors des jours/heures ouvrables ou pendant les jours fériés :

Nom du ou des Responsable(s) :	
Numéro :	
Fax :	
E-mail :	

La société _____ confirme avoir pris connaissance des contacts JECA et s'engage à les informer en cas d'alerte sanitaire et en cas de toutes modifications de leurs coordonnées.

Fait le

Signature et cachet de l'entreprise :

Contacts officiels en cas de crise

- **NIVEAU LOCAL**

DDPP de Moselle :

A la Direction départementale de protection des populations (DDPP) en cas de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant ou de denrées autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Mais aussi pour tout danger lié à un additif, un auxiliaire technologique, un arôme ou un matériel de contact de la denrée.

Adresse : 4, rue des Remparts CS 40443 57008 Metz Cedex 1	Horaires d'ouverture : Du Lundi au Vendredi : 09h00 à 12h00 14h00 à 17h00	Contacts : Téléphone : 03 87 39 75 00 Fax : 03 87 39 39 70 Mail : ddpp@moselle.gouv.fr
---	---	--

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

La Préfecture à Metz

Adresse : 9 place de la Préfecture BP 71014 57034 Metz Cedex	Horaires d'accueil au public : Du Lundi au Vendredi : 08h30 à 15h30 Sans interruption	Contacts : Téléphone : 03 87 34 87 34 Fax : 03 87 32 57 39 Mail : webmestre@moselle.gouv.fr Standard téléphonique 24h/24, 7j/7
--	---	--

- **NIVEAU CENTRAL**

En cas d'absolue nécessité et d'impossibilité d'entrer en contact avec l'administration locale.

Ministère chargé de la santé :
 Téléphone : 01 40 56 57 84

Ministère chargé de l'économie :
 Téléphone : 01 40 04 04 04

Ministère chargé de l'agriculture :
 Téléphone : 01 49 55 58 69

Les standards des trois ministères peuvent être appelés 24h/24. Ils sont en relation avec des agents de permanence au niveau national qui peuvent eux-mêmes se mettre en relation avec les agents compétents

b) Réception de résultats non conformes

A la réception de tous résultats non conformes, le fournisseur en sera averti et pourra procéder en collaboration avec JECA à l'évaluation de la situation. JECA préfère informer le fournisseur avant de prendre toute décision quant à la notification de l'alerte. Celui-ci sera alerté à partir du fax FIRAP14 (voir figure 22 page 22 bis) et devra fournir en priorité à JECA ses résultats d'autocontrôles sur le ou les produit(s) incriminé(s) du même lot et même DLC. L'évaluation de la situation permet de savoir s'il y a lieu ou non de notifier l'alerte, elle se présente sous forme d'un questionnaire nommé FIRAP13 (voir figure 23 pages 22 ter) et permet à JECA de faire le point sur la situation. La deuxième partie de ce questionnaire est principalement composée des questions proposées dans le guide de la DGAL-DGCCRF-DGS.

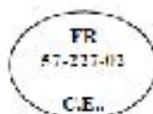
Si la non-conformité constatée provient d'un client, il faut lui envoyer un accusé de réception suite à la réception de ses résultats d'analyse. Pour cela, il faut lui transmettre le fax nommé FIRAP22 (voir figure 24 page 22 quater) qui précisera au client les actions entreprises par JECA dans le cadre de la gestion de l'anomalie.

Durant toute la durée de la crise il va être essentiel de tenir à jour un registre de l'ensemble des actions entreprises. Pour cela, JECA a mis en place un journal de bord (FIRAP06) qui devra être complété des informations recueillies, des décisions prises, des personnes informées (voir figure 25 page 22 quinquies).

c) Isolation du ou des lot(s) concerné(s)

Après avoir identifié le ou les lot(s) concerné(s), il faut vérifier leur état, c'est-à-dire s'ils sont encore en stock, en cours de préparation ou en cours de distribution. Pour cela, la société JECA a un logiciel appelé NEGOCE qui lui assure une traçabilité efficace. Une traçabilité en amont permet à JECA d'identifier le fournisseur chez qui la société a acheté le ou les produit(s) incriminé(s), ses coordonnées, la nature de tous les produits fournis et les dates de transaction/livraison. La traçabilité en aval permet quant à elle d'identifier les clients ayant reçu le ou les lot(s) mis en doute, leurs coordonnées ainsi que les dates de transaction/livraison. L'efficacité du système de traçabilité par le logiciel NEGOCE permet donc une identification immédiate des clients concernés ce qui va permettre à JECA une rapidité de mise en œuvre de la procédure de retrait/rappel.

Concernant la marchandise mise en cause restée en stock, le logiciel NEGOCE permet de voir dans quel frigo et à quel emplacement celle-ci est stockée. Elle devra être mise à l'écart des autres produits avec une étiquette adéquate (voir figure 26 page 22 sexies).



Adresse : 9 rue Bataille
BP 20 143
57603 FORBACH CEDEX

Téléphone : 03 87 87 65 10

Adresse Internet : www.jeca-france.com

Adresse e-mail : jeca@wanadoo.fr

Fax Commercial : 03 87 88 01 18 x

Fax Comptabilité : 03 87 85 99 88

Fax Commande : 03 87 87 15 63

FAX A TRAITER IMMEDIATEMENT

Date d'émission Datum	
A l'attention de An	
N° Fax destinataire Fax Nr des Empfängers	
De la part de Von	
Nombre de pages y compris celle-ci Gesamt Seiten	1

RÉSULTAT D'ANALYSE NON CONFORME

Nous avons reçu un résultat non conforme :

PRODUIT	DLC	N° LOT	CRITERE	RESULTAT

- Devons nous : Procéder à un retrait/rappel de ce produit
- Laisser ce produit en libre circulation car il ne représente aucun danger pour la santé du consommateur

Nom :

Date :

Merci de me faire parvenir dans la journée :

- vos résultats d'autocontrôles sur ce produit (si possible sur ce lot et cette DLC)
- ce fax complété
- l'origine du problème et vos actions correctives
- dans le cas de *Listeria*, les challenges tests ainsi que l'aw et le pH du produit (la réglementation 2073/2005 dit : Les produits pour lesquels $pH \leq 4,4$ ou $Aw \leq 0,92$ et les produits pour lesquels $pH < 5$ et $Aw < 0,94$ font part des denrées alimentaires ne permettant pas le développement de *Listeria*)

Sans réponse de votre part nous déciderons nous même du devenir de ce produit, une note de débit vous sera adressée dans les prochains jours.

QUESTIONNAIRE DE DEBUT DE CRISE

Ce questionnaire vous aidera à vous poser les bonnes questions pour identifier la nature et le périmètre de la crise. Il est à remplir dès le début de la crise.

Nature du problème :

.....

Périmètre :

- Numéros de lots, D.I.C., lieux de livraison

- Quantités concernées

- Quand (date)

- D'autres produits sont-ils concernés (ex : ingrédient commun, contamination croisée...)

Quand avez-vous été alerté ? Et par qui ?

.....

A quand remontent les faits ?

.....

Y a-t-il eu d'autres personnes au courant ?

- En interne :
- Chez nos clients :
- Chez nos fournisseurs :
- En externe :

Avez-vous pris des dispositions immédiates ?

Oui Non

Si oui, lesquelles ?

Quels sont les développements envisageables ?

.....

Y a-t-il des documents relatifs au problème ?

- Résultat d'analyse
- Déclaration de sinistre
- Contrôle DDPP / Vêto
- Fax
- Autres

Y a-t-il des facteurs aggravants ?

Oui Non

Si oui, lesquels ?

Coordonnées de notre gestionnaire de crise

Nom : Mr LABBE Jean-Luc

Fonction : Directeur général

Téléphone : 03 87 87 16 61

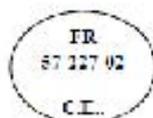
Portable : 06 83 84 32 25

Mail : jean.luc.labbe@jcc.fr

Qui avez-vous alerté ? Et quand ?

- Nom
- Fonction
- Coordonnées
- Date et heure
- Comment : téléphone, mail, fax,
 autre

- Nom
- Fonction
- Coordonnées
- Date et heure
- Comment : téléphone, mail, fax,
 autre



Adresse : 9 rue Bataille
BP 20 143
57603 FORDACH CEDEX

Téléphone : 03 87 87 65 10

Adresse Internet : www.jeca-france.com

Adresse e-mail : jeca@wanadoo.fr

Fax Commercial : 03 87 88 01 18

Fax Comptabilité : 03 87 85 99 88

Fax Commande : 03 87 87 15 63

x

TELECOPIE - FAX

Date d'omission Datum A l'attention de An N° Fax destinataire Fax Nr des Empfangers De la part de Von Nombre de pages y compris celle-ci Gesamt Seiten	1
---	---

PROBLEME RÉSULTATS NON CONFORMES

Nous avons bien reçu vos résultats d'analyses non conformes concernant :

PRODUIT	DLC	N° LOT	CRITERES	RESULTATS

Nous sommes en train de faire analyser ce produit **du même lot / d'un lot différent faute de ne pas l'avoir en stock**. Nous avons demandé à notre fournisseur de procéder également à des analyses. Nous vous tiendrons au courant dès la réception de nos résultats.

Sachez que nous mettons tout en œuvre afin de maintenir une qualité irréprochable de nos produits. Nous vous remercions pour votre collaboration, et restons à votre disposition pour toute demande d'informations.

Cordialement,

JECA SA

FIRAP22. Fax de réception d'analyse

Crée le 13/05/2014



RETRAIT QUALITÉ
PRODUIT
SUSCEPTIBLE
D'ÊTRE DANGEREUX



Nom du produit :	
Lot :	
DLC :	
Quantité :	
N° d'anomalie :	

Figure 26 : Etiquette retrait qualité devant être placée sur les produits suspectés d'être dangereux

L'instruction IIRAP10 indique précisément comment lancer une traçabilité pour un produit. Une fois la traçabilité lancée, il faut compléter le document FIRAP02 qui correspond au bilan de la traçabilité effectué (voir figure 27 pages 23 bis).

d) Notification de l'alerte

La notification de l'alerte se fait via la transmission de la fiche de notification FIRAP01 (voir figure 8 page 15 bis) à la DDPP du département où se situe JECA c'est-à-dire à la DDPP de la Moselle, si indisponibilité, il faut prévenir la préfecture de la Moselle et en cas d'impossibilité d'entrer en contact avec l'administration locale, les ministères concernés doivent être contactés. Il est obligatoire de s'assurer de la bonne réception de l'alerte via un appel téléphonique. Les différents numéros de téléphone sont présents dans la fiche FIRAP17.

Une fois la transmission de l'alerte effectuée, il faut informer les clients concernés. Ils ont été identifiés grâce à la traçabilité réalisée à partir de l'instruction IIRAP10. Ils recevront le fax FIRAP03 qui leur indique les mesures à prendre concernant la marchandise non conforme (voir figure 28 page 23 ter).

e) Rappel de la marchandise

Une fois le devenir du ou des produit(s) décidé, il faut informer les clients par le biais du fax FIRAP12 (voir figure 29 page 23 quater) de la conduite à suivre :

- ❖ Remise en vente suite aux résultats conformes de la contre analyse
- ❖ Reprise par un transporteur pour que la marchandise soit acheminée jusque chez JECA où elle sera détruite (dans le cadre d'un rappel)
- ❖ Destruction sur place de la marchandise (dans le cadre d'un rappel)

Lors d'un rappel, il est impératif que les consommateurs soient correctement informés. C'est pourquoi l'information du consommateur doit se dérouler sur le lieu de la commercialisation de la marchandise non conforme. L'information des consommateurs peut également se faire via un communiqué de presse. JECA a créé 3 principales affichettes (suivant les résultats d'analyse) qui peuvent également servir de support pour un éventuel communiqué de presse. Celles-ci seront à compléter (cf. les données en rouge) par JECA de toutes les informations nécessaires à l'avertissement des consommateurs. Le communiqué FIRAP08 sera diffusé en cas de présence de *Listeria* dans les produits ayant été rappelés, FIRAP10 dans le cas d'*E. coli* et FIRAP11 dans le cas de salmonelles (voir figures 30 pages 23 quinquies).

TRACABILITE ACHAT VENTE RAPPEL PRODUIT

➤ lancer une traçabilité achat et vente du produit concerné en suivant l'instruction FIRAP10. Instruction pour lancer une traçabilité.

Article	
Produit	
DLC	
Lot	
Fournisseur	
Agrément	

Modification le : _____

TRACABILITE ACHAT

Date de réception	Quantité acheté kg

TRACABILITE VENTE

Vente client :

date mouvement	code article	Désignation	DLC	lot	Poids en kg	N° Client	Client	Devenir de la marchandise					Date de l'information	
								Quantité restante chez client	Quantité récupéré kg	Quantité détruite kg	Quantité envoyé en analyse kg	Quantité en retour fournisseur kg		
TOTAL					0,00			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		

Détail plateforme

FIRAP02. Bilan traçabilité achat vente rappel produit

Cote le 05/05/2015

Figure 27 : Bilan traçabilité nommé FIRAP02 à compléter suite pour chaque produit incriminé

Magasin	Quantité restante kg	Quantité récupéré kg	Quantité détruite kg	Quantité envoyé en analyse kg	Quantité en retour fournisseur kg	Date de l'information
TOTAL	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	

En Interne

	Quantité kg	Quantité récupéré kg	Quantité détruite kg	Quantité envoyé en analyse kg	Quantité en retour fournisseur kg	Date de l'information
Camion chineur						
Livraison interne						
Stock						
Consommation Jeca						
Analyse laboratoire						
Destruction Jeca						

BILAN

Total vendu	
Total récupéré	
Total analyse	
Total détruit	
Total retour fournisseur	

INFORMATIONS SUIVI RETRAIT - RAPPEL

Date	
A	
Nr l'ax destinataire	
De	
Nombre page	1

Madame, Monsieur,

Suite à notre fax d'alerte du _____, veuillez trouver ci joint le devenir du produit isolé en votre possession :

	Veuillez SVP prendre note de la suite donnée à ce dossier :	Devenir du produit incriminé:
1. <input type="checkbox"/>	Suite aux résultats non conformes de la contre-analyse, un avoir vous sera établi dans les prochains jours.	<input type="checkbox"/> Reprise par un transporteur dans les prochains jours
2. <input type="checkbox"/>	Une contre-analyse est en cours pour vérifier la conformité du produit. Merci de garder en attente vos quantités, en prenant soin de les isoler pour éviter toute remise en vente avant le résultat d'analyse.	<input type="checkbox"/> Veuillez détruire la marchandise et nous transmettre votre attestation de destruction :
3. <input type="checkbox"/>	Suite aux résultats conformes de la contre-analyse, nous vous assurons que le produit peut être remis en vente dès réception de ce fax.	Produit concerné :
4. <input type="checkbox"/>		DIC :
		Nr Lot :
		Quantité :

Nous vous remercions pour votre collaboration, et restons à votre disposition pour toute demande d'informations.

Cordialement

Il CA SA

COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA SOCIETE JECA
Ou
INFORMATION DU CONSOMMATEUR
RAPPEL DE PRODUIT
9 rue Bataille – 57603 Forbach Cedex
Date du communiqué



La société JECA procède au retrait de la vente des « **dénomination du ou des produits** » commercialisé(e)s sous les marques :

- | | | |
|--------------|---------------|-------------|
| - AAA | Lots N° _____ | DLC : _____ |
| - BBB | Lots N° _____ | DLC : _____ |
| - CCC | Lots N° _____ | DLC : _____ |

PHOTO DU
PRODUIT

Numéro d'identification fournisseur : _____

Ces produits ont été commercialisés dans les départements suivants à la date du :

Si produit vendu à la coupe : Le produit (**dénomination, nature et présentation du produit**) a été vendu au rayon (**traditionnel ou charcuterie coupe**) entre le **date** et le **date** dans les magasins (**nom des enseignes**).

En effet, un contrôle (*indiquer s'il s'agit d'un contrôle officiel ou non*) a mis en évidence, dans ces produits, la présence de **Listeria monocytogenes**.

[**paragraphe spécifique pour le communiqué de presse**] Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des **affichettes** mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

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 immunodéprimés et les personnes âgées. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

La société JECA se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : 03 87 87 65 10, fax : 03 87 88 01 18 et adresse mail : jeca@jeca.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA SOCIETE JECA
ou
INFORMATION DU CONSOMMATEUR
RAPPEL DE PRODUIT



9 rue Bataille – 57603 Forbach Cedex

Date du communiqué

La société JECA procède au retrait de la vente des « **dénomination du ou des produits** » commercialisé(s) sous les marques :

- AAA	Lots N° _____	DLC : _____	PHOTO DU PRODUIT
- BBB	Lots N° _____	DLC : _____	
- CCC	Lots N° _____	DLC : _____	

Numéro d'identification fournisseur : _____

Ces produits ont été commercialisés dans les départements suivants à la date du :

Si produit vendu à la coupe : Le produit (**dénomination, nature et présentation du produit**) a été vendu au rayon (**traditionnel ou charcuterie coupe**) entre le **date** et le **date** dans les magasins (**nom des enseignes**).

En effet, un **contrôle (si résultats confirmés par le LNR) / un résultat non conforme (si résultats non encore confirmés par le LNR)** a mis en évidence, dans ces produits, la présence d' **Escherichia coli Oxxx:Hx**.

[Paragraphe spécifique pour le communiqué de presse] Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au(x) lot(s) décrit(s) ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

Escherichia coli Oxxx:Hx est une bactérie susceptible de provoquer des troubles graves chez toute personne consommant ce produit cru ou insuffisamment cuit. Les **Escherichia coli Oxxx:Hy** peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

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 JECA se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : 03 87 87 65 10, fax : 03 87 88 01 18 et adresse mail : jeca@jeca.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA SOCIETE JECA
ou
INFORMATION DU CONSOMMATEUR
RAPPEL DE PRODUIT
9 rue Bataille – 57603 Forbach Cedex
Date du communiqué



La société JECA procède au retrait de la vente des « **dénomination du ou des produits** » commercialisé(e)s sous les marques :

- | | | |
|--------------|---------------|-------------|
| - AAA | Lots N° _____ | DLC : _____ |
| - BBB | Lots N° _____ | DLC : _____ |
| - CCC | Lots N° _____ | DLC : _____ |



Numéro d'identification fournisseur : _____

Ces produits ont été commercialisés dans les départements suivants à la date du :

[paragraphe spécifique si produit vendu à la coupe] Le produit (**dénomination, nature et présentation du produit**) a été vendu au rayon (**traditionnel ou charcuterie coupe**) entre le **date** et le **date** dans les magasins (**nom des enseignes**).

En effet, un contrôle (*indiquer s'il s'agit d'un contrôle officiel ou non*) a mis en évidence, dans ces produits, la présence de **salmonelles**.

[paragraphe spécifique pour le communiqué de presse] Les magasins concernés par la distribution du lot contaminé ont procédé à son retrait et informé les consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés. Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc demandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

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.

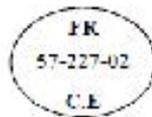
Les personnes qui auraient consommé les « **produits mentionnés ci-dessus** » et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

La société JECA se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : 03 87 87 65 10, fax : 03 87 88 01 18 et adresse mail : jeca@jeca.fr

Figure 30 : Affichette pouvant servir de support à un éventuel communiqué de presse en cas de présence de salmonelles pour un ou des produit(s) commercialisé(s) par JECA

f) Fin de crise

Les clients doivent être informés que la crise est officiellement finie, et les raisons de celle-ci. C'est pourquoi JECA communique, au nom de son porte parole, le fax FIRAP18 à tous ses clients touchés par la crise (voir figure 31 page 24 bis)



Adresse : 9 rue Bataille
BP 20 143
57603 FORBACH CEDEX
Téléphone : 03 87 87 65 10

Adresse Internet : www.jeca-france.com
Adresse e-mail : jeca@jeca.fr
Fax Commercial : 03 87 85 01 18
Fax Comptabilité : 03 87 85 99 88
Fax Commande : 03 87 87 15 63

TELECOPIE - FAX FIN DE CRISE

Date d'émission / Datum	
A l'attention de / An	
N° Fax destinataire Fax Nr des Empfängers	
De la part de / Von	M. LABBE
Objet / Betrifft	Fin de crise
Nombre de pages y compris celle-ci Gesamt Seiten	

Bonjour,

Nous vous informons que la crise alimentaire concernant **le produit, lot, DLC** est terminée. Nous avons pu déterminer que le problème sanitaire était dû à **(cause)**.

Soucieuse d'assumer toutes ses responsabilités et ne s'autorisant aucune concession en ce qui concerne la sécurité des consommateurs, JECA s'engage à ce qu'aucun incident de ce genre ne se reproduise. De ce fait nous avons procédé à un renforcement de notre plan qualité ainsi qu'un contrôle plus strict concernant le choix de nos fournisseurs. Sachez que nous mettons tout en œuvre afin de maintenir une qualité irréprochable et constante de nos produits.

Nous nous excusons des désagréments occasionnés, nous espérons que vous continuerez à faire confiance aux produits JECA.

Restant à votre disposition pour toutes informations complémentaires, recevez Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Cordialement,
M. LABBE
Directeur Général

Discussion

I) Etiquetage selon le règlement INCO

1) *Etiquetage nutritionnel*

Selon une enquête, menée par le magazine Process Alimentaire durant la période de mai à juin 2013, sur six enseignes de grande distribution et deux enseignes de hard-discount 93% des produits de leur sélection mentionnaient des valeurs nutritionnelles sur leurs étiquettes, et ce tout règlement confondu (directive 90/496/CEE ou règlement INCO). Parmi les 341 produits pris de 16 catégories différentes, 5% des produits apposaient sur leurs produits le tableau du règlement INCO. Cette étude prouve que l'étiquetage nutritionnel est une démarche relativement bien intégrée pour les produits LS par les industriels et donc que le règlement n°1169/2011 ne devrait pas être une rupture pour cette gamme. [30] Cependant, au sein de la gamme LS de chez JECA, seulement 65% des produits présentent un étiquetage nutritionnel et parmi eux 51% respectent le règlement INCO alors que pour ces produits apposant déjà un étiquetage nutritionnel l'échéance approche.

Certains industriels et distributeurs trouvent que la déclaration nutritionnelle sème le trouble dans l'esprit des consommateurs car en plus des valeurs nutritionnelles obligatoires, les industriels peuvent indiquer de manière volontaire la teneur d'autres nutriments comme les fibres alimentaires ou minéraux. Afin de remédier à cela, ils ont décidé de proposer un système plus simple, indépendant et différent : un code couleur nutritionnel. Ce système est déjà implanté au Royaume Uni depuis 2006 et à l'heure actuelle 60% de produits britanniques sont étiquetés avec ces pastilles de couleur (voir figure 32 page 25 bis). Des industriels tels que Mars, Pepsi, Nestlé l'utilisent. Mais ce système va à l'encontre de l'harmonisation européenne du marché car il crée des différences quant à la présentation des denrées alimentaires au sein des états membres. En France, Intermarché a également appliqué ce principe sur sa gamme MDD depuis 2006 via le concept Nutripass (voir figure 33 page 25 bis). Ces pastilles seraient un moyen de montrer rapidement le profil nutritionnel des produits et aideraient les consommateurs à faire un choix. [13] Mais ce système de code couleur pourrait être abandonné avec l'entrée en application du règlement INCO pour cause de doublon. De plus aucun seuil n'existe pour imposer qu'un produit soit de couleur rouge pour les produits les « moins bons », orange et vert pour les produits les « plus sains », les industriels peuvent donc imposer leurs propres seuils ce qui leur est profitable.

Actuellement, (depuis le 13 mai 2014), une pétition pour la mise en place d'une échelle nutritionnelle simple circule, elle est à l'initiative de sociétés savantes médicales,

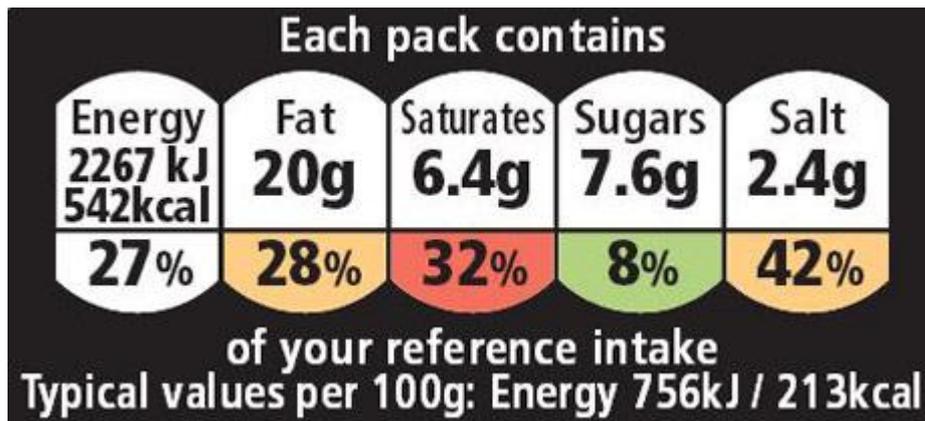


Figure 32 : Exemple du code couleur nutritionnel mis en place au Royaume-Uni



Figure 33 : Concept Nutri pass mis en place en France chez Intermarché pour leur gamme MDD

d'associations de consommateurs ainsi que d'associations de malades. Cette échelle nutritionnelle serait composée d'un code couleur couplée à des lettres A/B/C/D/E (voir figure 34 page 26 bis). Elle serait apposée sur la face avant des emballages et viendrait compléter le tableau INCO. Le règlement n°1169/2011 prévoit la possibilité d'apposer sur les emballages des graphiques ou des symboles pour aider les consommateurs à mieux comprendre la déclaration nutritionnelle. Ce système est basé sur un score de qualité nutritionnelle calculé à partir des teneurs en éléments nutritionnels pertinents du point de vue de la santé publique. Cette mesure permettrait au consommateur de comparer la qualité nutritionnelle des différents aliments entre eux mais également entre des aliments du même type mais de marques différentes. Ce système a plusieurs objectifs :

- ❖ Appliquer la recommandation de ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé
- ❖ Inciter les industriels à améliorer la composition de leurs denrées pour changer de classe et ainsi valoriser leurs efforts au travers d'un meilleur classement sur l'échelle nutritionnelle visible par les consommateurs. [31]

La mise en place d'un tel dispositif pourrait culpabiliser le consommateur si ce dernier venait à choisir un produit « rouge ». De plus, des produits comme les madeleines présentant un profil nutritionnel élevé ne se verront jamais accorder une couleur verte même si les industriels réalisent une amélioration nutritionnelle. L'échelle nutritionnelle pourrait donc entraîner une diminution des ventes pour des produits à hautes valeurs nutritionnelles voire une diminution de la part de marché pour certains produits.

La principale difficulté réside à faire apposer la déclaration nutritionnelle comme le prévoit le règlement INCO à l'avance aux fournisseurs, c'est-à-dire avant que les échéances arrivent. C'est d'autant plus difficile pour les produits qui ne mentionnaient pas des valeurs nutritionnelles, dont font principalement partis les produits destinés à la coupe. Cela provient du fait que la plupart des fournisseurs veulent progressivement les intégrer à leur plan de contrôle, afin d'étaler le coût que cela engendre et être conforme courant 2016. En effet, les analyses sont coûteuses (117€ HT pour une analyse nutritionnelle réalisée par un laboratoire extérieur pour un seul produit) (voir annexe 3) mais d'autres faits sont à prendre en compte comme le changement de logiciel, d'étiqueteuse ou du format d'étiquette, c'est le cas pour Schroeder qui va changer pour des étiquettes plus grandes permettant d'intégrer le tableau INCO. D'autres fournisseurs, sachant leurs produits destinés à la coupe, ne voient pas l'intérêt d'apposer une déclaration nutritionnelle sur leurs étiquettes puisque ceux-ci transmettent les informations nécessaires à leur client, c'est-à-dire JECA, par le biais de fiches techniques. Il existe également des fournisseurs ayant déjà fait toutes les analyses nécessaires mais ne voulant pas être conforme au règlement INCO avant 2016, peut être ne veulent-ils pas encore afficher des valeurs ne valorisant pas leurs produits (sel, graisse...).

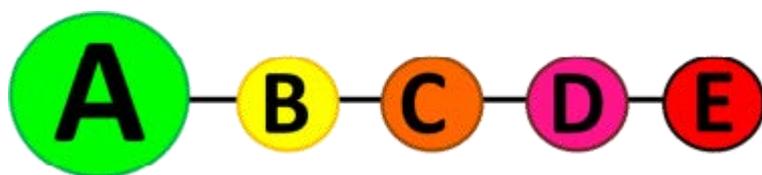


Figure 34 : Exemple d'un produit de très bonne qualité nutritionnelle se retrouvant au rang A sur l'échelle de qualité nutritionnelle proposée dans la pétition

2) Indication de l'origine

Suite au règlement INCO des actes d'exécution sont attendus pour 3 cas de figure : les viandes en tant qu'ingrédients, les viandes non transformées autre que le bœuf, et l'ingrédient primaire.

Le rapport de la Commission concernant l'indication de l'origine des viandes en tant qu'ingrédients n'a débouché sur aucune publication d'acte législatif. La Commission a examiné 3 scénarios possibles :

- ❖ Indication de l'origine sur une base volontaire, ce scénario n'entraînerait pas de dépense supplémentaire pour les exploitants et pour les consommateurs mais il ne répond pas à la demande de ces derniers qui souhaitent être informés sur l'origine
- ❖ Indication obligatoire de l'origine sur la base UE/non UE ou UE/pays tiers, ce scénario répondrait à la demande des consommateurs mais paraît trop général et ne justifierait pas une éventuelle augmentation des prix du notamment à la mise en place de système de traçabilité supplémentaires.
- ❖ Indication obligatoire de l'origine mentionnant l'Etat membre ou le pays tiers, tout comme le scénario 2, il répondrait à la demande des consommateurs mais entraînerait une augmentation des prix plus importante que dans le cas du scénario 2 ce qui pourrait entraîner une diminution de la consommation des produits à base de viande.

Les 3 scénarios présentent des avantages et des inconvénients qui feront l'objet d'un débat au Conseil et au Parlement européen qui pourront prendre alors des mesures voire faire une proposition législative réglementant l'indication de l'origine de la viande utilisée comme ingrédient lors de l'étiquetage des denrées alimentaires. [32] JECA est principalement concerné par l'indication des viandes en tant qu'ingrédients et attend une décision du Conseil et du Parlement européen.

Le règlement d'exécution N° 1337/2013 concernant l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les viandes non transformées autre que le bœuf rend obligatoire 2 types de mention : pays d'élevage ou lieu d'abattage. Ces mentions dépendent de beaucoup de facteurs comme le type de viande, les conditions d'élevage et d'abattage des animaux dans un même pays ou non. [15] L'application de cet acte d'exécution est prévue pour avril 2015 mais il est déjà demandé à la Commission de retirer son projet de règlement d'exécution. Le Parlement européen estime que ce règlement dépasse les compétences conférées par le règlement INCO et invite la Commission à réviser son projet et à y prévoir,

comme pour la législation en vigueur pour la viande bovine, l'indication obligatoire sur l'étiquette des lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. [33]

En France, les professionnels de toutes les filières viandes ont dévoilé en février 2014 une démarche collective d'identification des « viandes de France » destinée à figurer sur les produits et sur des affiches sur les lieux de vente. Ce projet a abouti près d'un an après le scandale de la viande de cheval et va permettre d'identifier et de promouvoir rapidement les viandes françaises face à la concurrence. Le logotype est commun mais chaque espèce conserve sa signature (voir figure 35 page 28 bis). Pour pouvoir bénéficier du logo, les animaux doivent être nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire français et répondre aux exigences sanitaires et environnementales européennes. Ce logo peut figurer sur les barquettes de viande fraîche et surgelée, les hachés, les produits élaborés et les plats cuisinés. [34]

La mention de l'origine de l'ingrédient primaire (présent à plus de 50% dans un aliment) s'applique à tous les ingrédients (mesure non spécifique à la viande) dans le cas où le produit fini met en avant une origine. La première version de l'acte d'exécution proposée stipule que l'origine de cet ingrédient devra être mentionné directement à la suite de celle du produit fini et ce dans la même police de caractère et la même taille. [35] Mais cela surchargerait davantage les étiquettes ce qui les rendrait illisibles. De plus, la mention de l'origine peut porter à confusion, par exemple pour les galettes bretonnes l'ingrédient primaire est la farine mais celle-ci peut provenir d'une autre région que la Bretagne et l'origine de la farine sera celle de la provenance du blé ou alors du lieu de transformation en farine ?

3) Clarté du règlement INCO

Le 31 janvier 2013 la Commission européenne a publié des questions et leurs réponses pour aider les acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que les autorités nationales compétentes, à appliquer et à comprendre le règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. [36] L'ANIA et la FCD ont également publié leur guide constitué également de questions les plus fréquentes soulevées par ce texte. Ce guide s'appuie notamment sur celui de la Commission européenne mais est étoffé par les propres interprétations de l'ANIA et la FCD. [25] Le règlement INCO soulève beaucoup de questions et plusieurs travaux sont actuellement en cours malgré l'objectif initial qui visait une simplification de la réglementation.



Figure 35 : Logotype commun sous la forme d'un hexagone stylisé frappé du drapeau bleu-blanc-rouge

II) Gestion des alertes d'origine alimentaire selon le guide

Le guide nécessite une remise à jour en ce qui concerne les coordonnées des administrations locales, car les DDSV n'existent plus depuis le 1^{er} janvier 2010. Les missions des services vétérinaires sont repris par la DD(CS)PP en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, la santé et la protection animale.

Le guide n'insiste pas assez sur l'importance d'avoir un plan détaillé de communication. Celui-ci est pourtant essentiel pour gérer à la fois la crise et les conséquences de la crise sur l'organisation de l'entreprise. De plus, il n'aborde pas une seule fois la communication interne alors que les employés devraient être parmi les premiers informés. Cette aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire ne traite pas de la mise en place d'une cellule de crise. Elle devrait être préalablement constituée d'individus clefs pour résoudre la crise, identifier les actions à mener et les décisions à prendre. Cette équipe est pourtant la base pour la prise en charge d'une crise d'origine alimentaire et doit être formée de manière préventive afin que les rôles et les responsabilités soient répartis et connus de chacun des membres de l'équipe pour gérer de manière efficace les crises à venir. Chez JECA, la cellule de crise est composée de l'équipe qualité au complet (la responsable et ses deux assistants) ainsi que du Directeur général qui est également le porte parole pour représenter la société. Cette équipe est connue de ses fournisseurs et de ses clients à qui la fiche contact en cas de crise a été transmise.

S'agissant des contaminants (autre que microorganismes, leurs toxines ou métabolites), le guide précise que leur présence en quantité supérieure à leur teneur maximale n'induit pas de risque immédiat pour la santé des consommateurs. Mais il traite de la nécessité de les retirer du marché, alors qu'il n'est pas explicitement dit que le dépassement des teneurs maximales donne lieu à la rédaction d'une fiche de transmission d'alerte. De plus, ces contaminants (métaux, mycotoxines...) concernent uniquement certaines denrées et ne sont pas tous intégrés aux autocontrôles mis en place par les entreprises.

Le guide est une précieuse aide pour les exploitants de la filière alimentaire et retrace de manière assez claire les actions à entreprendre pour gérer une non-conformité notamment la notification de l'alerte et la communication en cas de retraits de produits. Malgré cela, la communication dans son ensemble mériterait d'y être plus développée et les coordonnées des administrations locales mises à jour.

Bibliographie

[1] Manuel de Présentation de la société JECA S.A.

[2] Manuel de Management JECA : Qualité-Sécurité Environnement-Social et HACCP.

[3] SYNADIET syndicat des fabricants de produits naturels - L'étiquetage des compléments alimentaires et produits diététiques. Septembre 2009, 42 pages.

[4] Code de la Consommation – Production de droit.org Institut Français d'Information Juridique. Version consolidée du code au 24 février 2014, édition : 2014-03-02.

[5] Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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. Paru le 01/02/2002 au Journal officiel des Communautés européennes.

[6] Loi du 1 août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles - Version consolidée au 01 mars 1994.

[7] Directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard. Paru le 08/02/1979 au Journal officiel.

[8] Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. Paru le 06/05/2000 au Journal officiel des Communautés européennes.

[9] Directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003, modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires. Paru le 25/11/2003 au Journal officiel de l'Union européenne.

[10] Marie Véronique JEANNIN, Revue Française du Marketing, décembre 2011, n° 234/235, 4-5/5 - Information du consommateur, une réglementation communautaire unique de l'étiquetage et de la publicité des denrées alimentaires, page 145-150.

[11] Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes – Association CDU-SCCV (Association pour le développement du Code Des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes) et IFIP (Institut du Porc). Edition 2011.

[12] Directive 90/496/CEE du Conseil, du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. Paru le 06/10/1990 au Journal Officiel.

[13] Camille Harel, LSA (Libre Service Actualités) - Vers un meilleur étiquetage nutritionnel » N° 2309 du 6 mars 2014, page 58 à 62.

[14] Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission. Paru le 22/11/2011 au Journal officiel de l'Union européenne.

[15] Règlement d'exécution (UE) N°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013, portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles. Paru le 14/12/2013 au Journal officiel de l'Union européenne.

[16] NF EN ISO 22000 :2005, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.

[17] Les Echos, rubrique Conso et santé - Retour sur les grands scandales alimentaires. Publié le 11/02/2014.

[18] Publication conjointe FAO/OMS – Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments : directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, du 2 août 2005. 89 pages.

[19] 20 minutes, rubrique Monde - Japon : Un pesticide toxique dans des surgelés empoisonne 350 personnes. Publié le 7 janvier 2014.

[20] China Daily - Additifs alimentaires : La Chine tape du poing. Publié le 22 avril 2011.

[21] Decliq, La lettre des métiers de bouche en Limousin n°23 de décembre 2009. Publication de la chambre régionale de métiers et de l'artisanat du Limousin. Rubrique sécurité sanitaire – La gestion des alertes d'origine alimentaire, Le Plan de Maîtrise sanitaire.

[22] 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. Publication conjointe de La Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), de la Direction générale de la santé (DGS) et de la Direction générale de l'alimentation (DGAL). Version révisée du 02/07/2009.

[23] Note d'information n° 2009-105 (communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978) Diffusable sur le site du Premier ministre « circulaire.gouv.fr », Réf : NI2009-105.doc. 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, Annule et remplace la NI2005-115 du 19.07.2005. Paris, le 17 juillet 2009. Le Sous-directeur de la DGCCRF Jean-Jacques BERGER.

[24] Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Paru le 22/12/2005 au Journal officiel de l'Union européenne.

[25] Guide questions réponses ANIA FCD pour l'application du règlement (UE) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs que les denrées alimentaires. Version validée du 11 mars 2013.

[26] Directive 2011/91/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Paru le 16/12/2011 au Journal officiel de l'Union européenne.

[27] Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Paru le 30/04/2004 au Journal officiel de l'Union européenne.

[28] Avis et communications, avis divers du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie - Avis aux opérateurs économiques sur la mise en place de l'obligation de signalement des risques et des mesures prises. Publié le 11 février 2012 au Journal officiel de la République française. Texte 103 sur 127.

[29] Le portail de l'économie et des finances – DGCCRF Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, Une direction du ministère de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique [en ligne]. Disponible sur : < <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Signalement-des-produits> >

[30] Marjolaine Cérou, Process Alimentaire - Etiquetage nutritionnel : 5% des produits affichent le tableau Inco. Publié le 12 novembre 2013.

[31] Lettre ouverte au Premier Ministre des Sociétés savantes médicales, Associations de consommateurs, Associations de malades, portant pétition - Pour un étiquetage nutritionnel simple, intuitif et compréhensible par tous sur la face avant des emballages des aliments. Lettre datant du 13 mai 2014.

[32] Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour la viande utilisée comme ingrédient {SWD(2013) 437 final} Bruxelles, le 17.12.2013 COM(2013) 755 final

[33] Résolution du Parlement européen du 6 février 2014 sur le règlement d'exécution de la Commission n° 1337/2013 du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles (2014/2530(RSP)).

[34] Bruno Carlhian, Process alimentaire – Les viandes de France sous pavillon commun. Publié le 18 février 2014.

[35] Marjolaine Cérou, Process Alimentaire – Inco : le point sur l'indication de l'origine. Publié le 3 décembre 2013

[36] Questions et réponses sur l'application du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires de la Commission européenne. Publié le 31 janvier 2013.

Table des annexes

Annexe 1 :

Correspondance avec la DDPP

Annexe 2 :

Procédure contrôles externalisés

Annexe 3 :

Correspondance avec EUROFINS

Annexe 1 : Correspondance avec la DDPP

De: Stagiaire Qualité
Envoyé: mardi 25 mars 2014 08:08
À: 'ddpp@moselle.gouv.fr'
Objet: Gestion de crise
Bonjour,

Actuellement en stage au sein du service qualité de JECA, il m'a été confié la mission de remettre à jour la procédure interne de gestion de crise. J'aurais aimé savoir quelle était la démarche à suivre auprès de vous pour signaler les alertes, que ce soit pendant les heures de bureau et les jours ouvrés ainsi qu'en dehors des heures ouvrables, pendant les week-ends et jours fériés.
Merci d'avance.

Cordialement,
Clémentine PIVET
Stagiaire en qualité
stagiaire.qualite@jeca.fr



JECA S.A.
9 Rue Bataille – BP 20143
57603 FORBACH Cedex
Tél : 0033(0) 3 87 87 65 10
Fax : 0033(0) 3 87 88 01 18

De: DDPP57 [ddpp@moselle.gouv.fr]
Envoyé: mercredi 2 avril 2014 14:45
À: Stagiaire Qualité
Objet: A l'attention de Madame Clémentine Pivet - JECA signalement

Indicateur de suivi: Assurer un suivi
État de l'indicateur: Jaune

Pièces jointes: joe_20120211_0103.pdf; ddpp.vcf

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
4, rue des Remparts – BP 40443
57008 metz cedex 01
☎ 03 87 39 75 00
☎ 03 87 39 39 70
✉ ddpp@moselle.gouv.fr

Horaires d'ouverture des bureaux :
Du lundi au vendredi de 9 h 00 à 11h30 et de 14h à 16h

Affaire suivie par : Gaël Jacquat

Courrier départ N° 2014-723

Madame,

Comme suite à votre demande du 23 mars 2014, je vous transmets l'avis aux opérateurs économiques sur la mise en place de l'obligation de signalement des risques et des mesures prises du 11 février 2012.

Pour les produits alimentaires, le signalement est effectué auprès de la DD(CS)PP du département où se situe l'exploitant agroalimentaire chez lequel a été identifié le danger.

Hors des horaires d'ouverture des bureaux de la DDPP de la Moselle, le signalement doit être effectué auprès du 03.87.34.87.34. (Préfecture de la Moselle)

Du lundi au vendredi (hors jours fériés) vous pouvez aussi nous adresser vos signalements par mail à ddpp@moselle.gouv.fr

Attention : ne pas utiliser l'adresse utilisé pour vous transmettre cette réponse.

Veillez agréer, Madame, l'expression de ma considération distinguée.

Jean-Marie SANCHEZ

Chef du service Sécurité des Produits et des Services

Tél. : 03 87 39 75 01 (ligne directe)

Fax : 03 87 39 39 70

La DDPP met en œuvre un traitement automatisé de données à caractère personnel. Conformément aux articles 39 et 40 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'information, aux fichiers et aux libertés, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure en en-tête de ce document

Analyse du courriel entrant accomplie par BitDefender.

Annexe 2 : Procédure des contrôles externalisés

HACCP



27/01/2014

CONTROLES EXTERNALISES physico-chimiques et bactériologiques

1) FREQUENCE DES CONTRÔLES

1x par mois

- 4 analyses bactériologiques sur 4 produits différents tous clients confondus
- 1 analyse physico-chimique sur l'un des 4

PRELEVEMENTS

Par le Responsable Assurance Qualité
4 produits selon le plan d'échantillonnage

REALISATION :

Contrôles physico-chimiques et bactériologiques réalisés dans un laboratoire extérieur accrédité COFRAC qui vient chercher les prélèvements chez JECA.

2) PLAN D'ECHANTILLONAGE / QUAND :

Description des produits

Les produits achetés par la société JECA peuvent être classés en deux types de catégories :

- * Les produits de charcuterie
- * Les produits traiteur

Pour chacune de ces catégories on peut également faire des sous-groupes selon le type de produit mais également selon l'état final du produit.

Dans la catégorie charcuterie on peut considérer les classes : pâté, mousse, saucisse, rillettes, saucisson, jambon

Dans la catégorie traiteur on peut considérer les classes : salade, plats cuisinés, épices et marinades, olives et antipastis.

Selon l'état final du produit : nos produits étant vendus sous 2 états : crus ou cuits.

<i>Produits cuits ou Produits crus</i>	
Charcuterie	Traiteur
Pâté, mousse	Salade
saucisse	Plats cuisinés
rillettes,	Epices et marinades
saucisson,	Olives et antipastis
jambon	Charcuterie pâtissière
Produit en aspic, gelée	Produits à base de poisson

Les risques microbiologiques, physiques seront donc différents pour chaque sous groupe (crus, cuit)

Conditionnement :

Ces produits sont emballés sous vide, sous atmosphère modifiée, sous azote ou en vrac.

CRUS

CUITS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Lardons * Pièces de porc crues, salées, étuvées et/ou fumées (bacon ; pancetta ; lard) * Pièces crues mairées/ séchées, sel sec (coppa, lonzo, noix sèche) * Jambon cru ; jambon sec * Saucisse crue, à cuire ; diots ; saucisse de Toulouse ; merguez ; saucisse à tartiner ; saucisse de foie cru ; figatelli) * Saucisse sèche (saucisson sec ; gendarmes ; varzi ; saucisse sèche d'Arvergne ; perche ; rosette ; fuseau ; miehe ; chorizo ; salami ; salami danois) | <ul style="list-style-type: none"> * Jambon : - jambon cuit
- épaule
- jambonneau, jarret
- jambon persillé * Produit en aspic, gelée, produit à base tête en gelée :
- viande en gelée
- fromage de tête
- langue et produits de langues * Saucissons : - saucisson cuit
- Jésus
- Cervelas
- Saucisson cuit à l'ail * Saucisses : - saucisse de viande
- saucisse blanche à griller
- knack
- viennoise
- saucisse de Francfort
- saucisse de foie
- saucisse de foie et veau
- mortadelle * Pâté, mousses : - pâté campagne
- mousse canard, oie, ...
- galantine
- crème
- confit oie * Rillettes : - oie
- pp |
|---|--|

Sous vide ou non**En l'état ou sous vide.**

Chaque mois, quatre produits sont analysés : 2 crus et 2 cuits. Cette sélection repose également sur le bilan des anomalies du mois en cours, à savoir : si une anomalie a été ouverte pour analyse bactériologique non satisfaisante, ce produit est à mettre sous contrôle ; mais aussi, sur le caractère saisonnier des produits (ex : salades plus vendues en été).

Puis le plan de contrôle interne FIIHACCP02 est à compléter, ce plan est établi chaque année et l'on précise les produits non satisfaisants de l'année précédente.

3) COMBIEN COMMENT :

* **Analyses microbiologiques (bactériologie et listéria) :**

- Si entame du produit par nos soins : Minimum 500g.
- Pour une contre-analyse (client à envoyer une analyse non-conforme) ou une analyse à DLC, préparer un produit présent en stock, intact au niveau de l'emballage fournisseur et préciser au laboratoire l'analyse à réaliser (à DLC ou recherche de listéria uniquement,...)
- Mettre les produits en attente d'analyse sur l'étagère prélèvement. (frigo 7)

* **Analyses physico chimiques :**

- Vérifier avec le laboratoire que le produit à analyser est bien soumis au code des usages, si non, aucune conclusion ne pourra être définie.
- Donner un produit en l'état (minimum 300 grs) au préleveur et préciser si l'analyse doit être faite directement ou à DLC.

4) CRITERES

PRODUIT	FT /g	FL /g	FT/ FL +*	PSEU /g	F. coli /g	Listeria	Salmonella	Staph /g	C. p /g	B. c /g	SOURCE
Produits de charcuterie cuits au stade du commerce de détail	300 000	oui	100	-	10	Absence dans 25g	Absence dans 25g	100	30	100	Saisine n°2007-SA-0174 & Règlement 2073/2005
Plats cuisinés	300 000	oui	100	-	10	Absence dans 25g	Absence dans 25g	100	30	100	Saisine n°2007-SA-0174 & Règlement 2073/2005
Produits de charcuterie crus au stade du commerce de détail	300 000	oui	100	10 000	10	Absence dans 25g	Absence dans 25g	100	30	-	Saisine n°2007-SA-0174 & Règlement 2073/2005 & Critères de la FCD

FT : Microorganismes aérobies à 30°C

FL : Flore Lactique

RIT/L : Ratio Flore Totale sur Flore Lactique

B. c : Bacillus cereus

PSEU : Pseudomonas

Staph: Staphylocoques à coagulase -

C. p : Clostridium perfringens

** Ce critère ne s'applique qu'en cas de dépassement du critère microorganismes aérobies

En ce qui concerne le germe *Listeria monocytogenes*, il est important, voire obligatoire, de détenir un test de vieillissement spécifique provenant du fournisseur (obligatoire : produit à risque), afin de pouvoir déterminer le potentiel de développement qu'aura le germe lorsqu'il est présent à fabrication ou lors d'une contamination post fabrication.

Tout produit cuit ou cru, défini comme suit, est considéré comme ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes* (produits sûrs ou à risque maîtrisé) :

$pH \leq 4,4$ ou $Aw \leq 0,92$

$pH \leq 5,0$ et $Aw \leq 0,94$

- produits à durée de conservation inférieure à 5 jours

- produits ayant subi un traitement thermique permettant une destruction des germes avant emballage.

Tout produit, à consommer en l'état, n'appartenant pas à cette catégorie est considérée comme « permettant le développement de *L. monocytogenes* et donc comme potentiellement « A RISQUE ». Dans ce cas, pour tous les produits ne détenant aucun test de vieillissement sur ce critère (envoyer par le fournisseur ou fait en interne avec accord fournisseur), il ne conviendra aucune tolérance quant à la présence de *L. monocytogenes* et un retrait devra être réalisé après confirmation de ce même résultat sur une contre-analyse (analyse du même produit, lot et DLC identique, non entamé : présent en magasin chez un de nos clients ou en stock).

En tout état de cause, après présence de *Listeria* avérée dans un produit ; un test devra obligatoirement être réalisé par le fournisseur (à défaut par Jeca facturé au fournisseur) permettant de démontrer au minimum le maintien d'une limite de 100 germes/gms à DLC du produit.

Pour rappel, tout produit doit détenir un maximum de 100 germes par gramme à DLC. Un test de vieillissement dépassant ce critère donnera comme conclusion pour le produit concerné : **RETRAIT / RAPPEL** dès qu'il y a présence de *Listeria* lors d'un contrôle avant DLC.

DESIGNATION PRODUIT	Limites	<i>E. coli</i> /g	<i>Salmonella spp</i>	<i>Listeria</i>	SOURCE
Fruits et légumes pré-découpés (prêts à être consommés) : critère applicable au stade de fabrication	M m	1000 <100	Absence dans 25 g	Absence dans 25g	Règlement CE 2073/2005

Annexe 3 : Correspondance avec EUROFINS

De : Service Produit [mailto:service.produit@JECA.FR]

Envoyé : Friday, May 23, 2014 11:05 AM

À : Catherine Beraud

Objet : Analyse nutritionnelle

Bonjour

Pourriez-vous me renseigner sur le coût d'une Analyse nutritionnelle ?

Graisses

dont acide gras saturés

Glucides

Dont sucres

Protéines

Sel

Merci d'avance

Cordialement, Mit freundlichen Grüßen,

Christelle KIPPER

Assistante Qualité Produit

service.produit@jeca.fr



JECA S.A.

9 Rue Bataille – BP 20143

57603 FORBACH Cedex

Tél : 0033(0) 3 87 87 65 10

Fax : 0033(0) 3 87 88 01 18

De : FR04_ServiceCommercial Hygiene [mailto:FR04_ServiceCommerci@eurofins.com]

Envoyé : mardi 27 mai 2014 11:27

À : Service Produit

Objet : RE: Analyse nutritionnelle

Importance : Haute

Bonjour Madame Kipper,

Pourriez-vous par retour nous indiquer pour quelle gamme de produit ou sur quel produit souhaitez-vous réaliser ces analyses ?

Vous en remerciant par avance.

Bien cordialement

Laila Medjahed

Assistante Commerciale de Madame Fanny Valensi votre interlocutrice commerciale

EUROFINS FOOD France

Email service : servicecommercialhygiene@eurofins.com

Ligne service : 01 69 10 88 89

Ligne directe : 01 69 10 60 10

De : Service Produit [mailto:service.produit@JECA.FR]
Envoyé : mardi 27 mai 2014 15:27
À : FR04_ServiceCommercial Hygiene
Objet : RE: Analyse nutritionnelle

Bonjour

Il s'agit de produit de charcuterie. Je n'ai pas de détail précis, c'est juste pour avoir une idée de prix au cas où nous devrions en faire en prévision du nouveau règlement INCO.

Merci d'avance

Cordialement, Mit freundlichen Grüßen,
Christelle KIPPER
Assistante Qualité Produit
service.produit@jeca.fr



JECA S.A.
9 Rue Bataille – BP 20143
57603 FORBACH Cedex
Tél : 0033(0) 3 87 87 65 10
Fax : 0033(0) 3 87 88 01 18

De : FR04_ServiceCommercial Hygiene [mailto:FR04_ServiceCommerci@eurofins.com]
Envoyé : mercredi 28 mai 2014 08:44
À : Service Produit
Cc : Fanny Valensi
Objet : RE: Analyse nutritionnelle selon reglement INCO

Bonjour,

Pour ce type de produit nous proposons 2 profils créés selon la réglementation INCO.

Profil 1 : PAA9L « applicable sur les viandes, produits de salaison et produits de la mer non transformés ou transformés d'aspect homogène... » (cf. fiche technique) au tarif de 117 €HT
Profil 2 : PAA9M « applicable sur les viandes, produits de salaison et produits de la mer non transformés ou transformés d'aspect hétérogène.. » (cf. fiche technique) au tarif de 117 €HT

Si les tarifs vous conviennent nous pourrions intégrer ces 2 profils dans votre devis de référence.
Restant à votre disposition.
Bien cordialement

Laila Medjahed
Assistante Commerciale
EUROFINS FOOD France
Email service : servicecommercialhygiene@eurofins.com
Ligne service : 01 69 10 88 89
Ligne directe : 01 69 10 60 10


Tests et packages
PAA9L Etiquetage nutritionnel selon le Règl. CEE 1169/2011

Ce package met en oeuvre des méthodes classiques pour établir un étiquetage nutritionnel défini par le Règlement CEE 1169/2011, pour les produits listés ci-dessous.

Il ne comprend pas le dosage des fibres car leurs teneurs dans ce type de produit est généralement faible. Mais ce dosage peut être ajouté sur demande.

Applicable sur	Viandes, produits de salaison et produits de la mer non transformés ou transformés mais d'aspect homogène
Quantité d'échantillon	Optimum 500 g Minimum 300g
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Humidité à 102-103°C (sur sable) [AA001⁰²] interne, adaptée de NF V 04-401 - Cendres (525°C) [AA009⁰²] interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 - Calcul des valeurs énergétiques [AACEN] selon règlement UE n°1169/2011 - Matières grasses libres [A6203⁰²] interne, adaptée d'AOCs Am 5-04 - Extraction de la matière grasse (pour profil AG) [A1039⁰²] Méthode interne - Profil des acides gras [AA25P⁰²] Méthode interne - Teneur en glucides (calcul) [AAC00] Calcul - Sucres solubles totaux (SST) [AA02K⁰²] interne, adaptée de NF V 40-100 - Protéines [C0090⁰²] interne, adaptée de NF V 04-407 Viandes et dérivés; interne, adaptée de NF V 04-407 Produit de la pêche; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Aliments pour animaux; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Tourteaux (d'oléagineux / protéagineux); interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 ; interne, adaptée de NF V 04-407 Produits de la pêche; interne, adaptée de NF V 04-407 Produits de la pêche; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Aliments pour animaux; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Tourteaux (d'oléagineux / protéagineux); interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 ; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Mélasses - Sodium [AA622⁰²] Méthode interne <i>Sel (calc. du Na); Sodium</i>

PAA9M Etiquetage nutritionnel selon le Règl. CEE 1169/2011

Ce package met en oeuvre des méthodes classiques pour établir un étiquetage nutritionnel défini par le Règlement CEE 1169/2011, pour les produits listés ci-dessous.

Il ne comprend pas le dosage des fibres car leurs teneurs dans ce type de produit est généralement faible. Mais ce dosage peut être ajouté sur demande.

Applicable sur	Viandes, produits de salaison et produits de la mer non transformés ou transformés d'aspect hétérogène sauf le chorizo, la saucisse et le saucissons secs.
Quantité d'échantillon	Optimum 500 g Minimum 300g
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Humidité à 102-103°C (sur sable) [AA001⁰²] interne, adaptée de NF V 04-401 - Cendres (525°C) [AA009⁰²] interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 - Calcul des valeurs énergétiques [AACEN] selon règlement UE n°1169/2011 - Matières grasses totales (hydrolyse acide) [A6204⁰²] Méthode interne - Extraction de la matière grasse (pour profil AG) [A1039⁰²] Méthode interne - Profil des acides gras [AA25P⁰²] Méthode interne - Teneur en glucides (calcul) [AAC00] Calcul - Sucres solubles totaux (SST) [AA02K⁰²] interne, adaptée de NF V 40-100

- Protéines [C0090[Ⓜ]] interne, adaptée de NF V 04-407 Viandes et dérivés; interne, adaptée de NF V 04-407 Produit de la pêche; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Aliments pour animaux; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Tourteaux (d'oléagineux / protéagineux); interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 ; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Mélasses; interne, adaptée de NF V 04-407 Viandes et dérivés; interne, adaptée de NF V 04-407 Produit de la pêche; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Aliments pour animaux; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Tourteaux (d'oléagineux / protéagineux); interne, adaptée de l'Arrêté du 08/09/1977 ; interne, adaptée du Règlement CE 152/2009 Mélasses
- Sodium [AA622[Ⓜ]] Méthode interne
Sel (calc. du Na); Sodium

LQ: Limite de quantification

LOD: Limite de détection

(*: signifie que le test est accrédité) [Ⓜ]: l'accréditation dépend de la nature de l'échantillon

[Ⓜ]: le statut de l'accréditation dépend du programme" (§: Le test n'est pas accrédité pour tous les paramètres)

RESUME :

Jeca, l'entreprise dans laquelle j'ai réalisé mon stage de deuxième année de master, m'a confié comme mission de mettre à jour les étiquettes des produits qu'elle commercialise selon le règlement n°1169/2011. Ce règlement concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et impose une liste de mentions devant obligatoirement figurer sur les étiquettes des produits alimentaires.

Bien que JECA ne fabrique pas les produits qu'elle commercialise, c'est dans le souci d'assurer à ses clients une sécurité alimentaire irréprochable que l'entreprise a souhaité remettre à jour sa procédure de gestion des alertes sanitaires. Cette procédure a pour objectif principal d'assurer une coordination des plus efficaces entre tous les protagonistes concernés par la crise.

Mots clefs : INCO - étiquette - denrées alimentaires - non conformité - crise

ABSTRACT :

Jeca is the company where I did my second year internship of my French master. My project was updating the labels of their marketed products according to regulation n° 1169/2011.

This regulation defines consumer's information on food and imposes mandatory references on labels of food products.

Although Jeca doesn't make itself marketed products, the company wished for an update of its sanitary warnings procedure in order to guarantee a better safety towards its clients.

This procedure aims at guaranteeing a better involvement between all the people concerned by the crisis.

Keywords : INCO - label - foodstuff - non compliance - crisis