

Du champs à l'assiette

Contrôles sanitaires de l'alimentation

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Controle-SanitaireDGAL.pdf>

**Toutes recherches confondues,
les résultats des analyses démontrent
un taux de conformité de près de 99,7 %.**



Communication en temps de paix, en temps de crise : impairs et manques

Albert Amgar

a.amgar@gmail.com

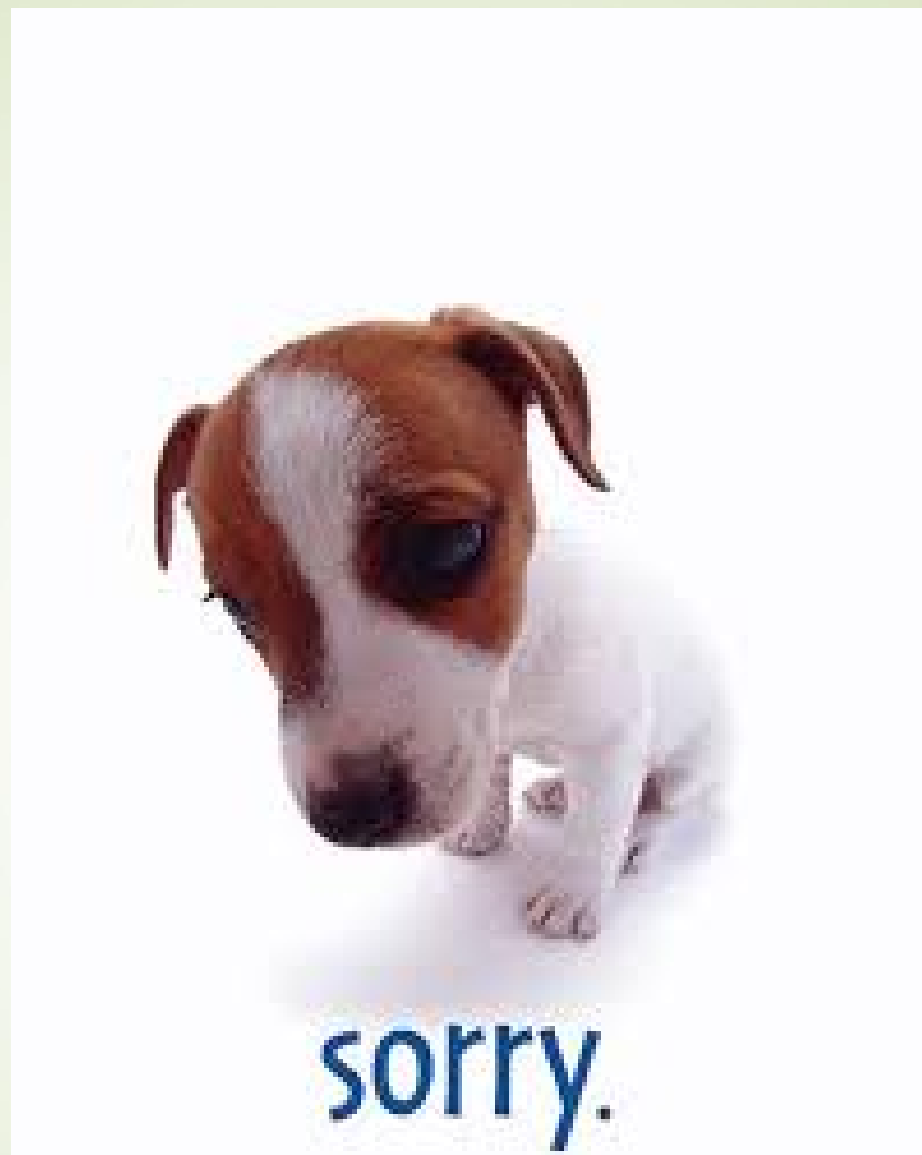
<http://amgar.blog.processalimentaire.com>

<http://pear.ly/WNuP>

ON PARLE LA MÊME
LANGUE, MAIS ON NE DOIT
PAS PARLER LE MÊME
LANGAGE.



ANDERSON



Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité
29 & 30 novembre 2011

Quelques exemples

- **Communication sur les alertes sanitaires**
- **Steaks hachés surgelés de Seb-Cerf**
- **Communication trop rapide d'un fast-food**
- **Graines et graines germées en Allemagne**
- ~~**Opération alimentation vacances**~~
- ~~**Gestions des non conformités**~~
- ~~**Bisphénol A**~~

Alertes : ministère de l'agriculture

<http://alimentation.gouv.fr/actu-alertes-103>

Bien manger au quotidien

ÉVÉNEMENTS EN CUISINE ILS INNOVENT SÉCURITÉ SANITAIRE **ACTU ALERTES**

1. 2. 3. >



La transparence, c'est la confiance

Par la rédaction, 30/06/2011

Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits (...)

Rappel de Couenne de Porc séchée en filament

Par la rédaction, 28/10/2011

La société SUN-SATE procède au retrait de la vente d'un lot de Couenne de porc séchée en filament 100 (...)



Rappel de Munster Géromé au lait cru 200 g

Par la rédaction, 26/10/2011

La société « Les fromageries de Blâmont » procède au rappel d'un lot de fromage Munster géromé 200 grammes (...)

Rappel d'oreilles de porc cuites

Par la rédaction, 30/09/2011

La société « ROUSSILLON SALAISONS » procède aujourd'hui au retrait de la vente de 2 produits : « OREILLES (...)

Cas de botulisme : recommandations urgentes aux consommateurs

Par la rédaction, 07/09/2011

Un premier aliment à l'origine des cas groupés de botulisme du Vaucluse et de la Somme avait été (...)

Listeria dans du fromage chez Carrefour et Carrefour Market

Par la rédaction, 15/09/2011

Suite à un résultat d'auto-contrôle, Carrefour procède au rappel d'un lot de fromages dénommé « Petit (...)

Botulisme : retrait & rappel des produits de la marque "Terre de Mistral"

Par la rédaction, 07/09/2011

L'entreprise artisanale « La Ruche » à Cavaillon, qui produisait et commercialisait les conserves de la (...)

Cas groupés de botulisme dans le Vaucluse (84) et la Somme (80)

Par la rédaction, 06/09/2011

Huit cas de botulisme graves ont été identifiés dans les départements du Vaucluse et de la Somme, parmi (...)

Rappels de produits

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/securite/alertes/Rappels-de-produits>

2011

09/11/11 Avis de rappel du produit « Gnocchi à Poêler » de marque Panzani

Présence de sachets de gnocchi avec du fromage dans des étuis cartons « Gnocchi à poêler » simples.

25/10/11 Avis de rappel d'un filet de trampoline de marque Domyos

Le filet n'est pas suffisamment résistant.

17/10/11 Avis de rappel d'une tyrolienne par la Société MOTTEZ SAS

Chaque poignée de la tyrolienne est lestée de l'intérieur par une masse cylindrique en métal. En raison d'une défectuosité de sa fixation, cette masse peut se détacher et tomber sur la tête de l'enfant.

17/10/11 Avis de rappel de chips de marque Carrefour discount

Risque de présence de morceaux de verre

05/10/11 Avis de rappel de deux références de gants de jardinage de marque Casino

Teneur en Chrome hexavalent trop élevée et susceptible d'entraîner des risques pour la santé des utilisateurs.

05/10/11 Avis de rappel d'une poussette de marque Bugaboo

Défectuosité des roulements des roulettes avant pivotantes, pouvant entraîner leur blocage, voire le renversement de la poussette.

30/09/11 Avis de rappel de kits Grande Cuisine et kits chantilly espuma par les magasins E. Leclerc

21/09/11 Avis de rappel de Mini crêpière/Mini Wok de marque CARREFOUR HOME

Risque de brûlure au niveau du manche. Non conformité à la Directive Basse Tension et à la norme européenne EN60335-2-9 A12

08/09/11 Avis de rappel des conserves fabriquées par la société La Ruche et commercialisées sous les marques « Les Délices de Marie Claire », « Terre de Mistral » et « Le Secret d'Anais »

Présence de toxine botulique de type A.

06/09/11 Avis de rappel de pots de tapenade d'olives vertes aux amandes "Les Délices de Marie Claire"

Présence de toxine botulique de type A.

Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité

29 & 30 novembre 2011

La transparence, c'est la confiance

- *Lorsqu'un affichage en supermarché ou une annonce à la radio demande de rapporter des produits alimentaires ou de ne pas les consommer, cela signifie qu'une alerte sanitaire a été déclarée.*
- *Consommateurs, cette rubrique vous informe sur les dernières actualités et sur ce qu'il faut savoir pour manger l'esprit tranquille.*
- <http://alimentation.gouv.fr/la-transparence-c-est-la-confiance>,863



Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité
29 & 30 novembre 2011

Alertes sanitaires en France

- celles diffusées sous la forme de « *communiqués de presse par l'administration ou par les professionnels, pour l'ampleur qu'elles représentent.* » et,
- celles pour lesquelles « *des aliments sont retirés de la vente au niveau seulement local : dans ce cas l'information peut n'être affichée en magasin : restez donc attentifs lorsque vous faites vos courses !* »

De l'affichette locale à l'international

- Vu dans un supermarché à Paris : rappels de fromages, dont l'un concernait de l'Osso Iraty Monoprix Gourmet, acheté à partir du 18 avril 2011 en raison de la présence de *Listeria monocytogenes*.
- Deux à trois semaines plus tard, information de Nouvelle-Zélande :
 - « Recalled food products: Fromi Ossau Iraty – Raw Milk Ewe Cheese », notifié le 2 mai 2011 par la New Zealand Food Safety Authority.
 - Cela concerne des fromages vendus depuis le 15 avril 2011 et avec une limite au 30 juillet 2011, en raison de la présence de *Listeria monocytogenes*, détecté lors d'une analyse de routine.

Des réactions rapides en cas de problèmes : Les alertes sanitaires

<http://agriculture.gouv.fr/des-reaction-rapides-en-cas-de>

- Le 31 mai 2010 :
- *« la CLCV s'interroge une fois de plus sur la qualité des systèmes d'alerte aux consommateurs. A l'heure actuelle, ce rappel a été uniquement relayé par la presse et ne figure pas encore sur les sites de la DGCCRF ou de l'AFSSA. Par contre, nos voisins belges, également concernés, disposent déjà de l'information sur le site de l'AFSCA, l'équivalent de l'AFSSA outre-Quévrain. C'est particulièrement regrettable pour les consommateurs français ! »*
- <http://www.lepointsurlatable.fr/index.php?id=735>

Steaks hachés surgelés SEB-CERF

<http://agriculture.gouv.fr/rappel-des-steaks-haches-surgeles>

- **16 juin 2011 :**
- *Rappel des steaks hachés surgelés Country dans le Nord de la France. Les autorités sanitaires suspectent que les steaks hachés surgelés fabriqués par la Société SEB pourraient être à l'origine dans le nord de la France de plusieurs cas d'infection liée à un type d'Escherichia coli.*

Steaks hachés surgelés SEB-CERF

<http://agriculture.gouv.fr/rappel-des-steaks-haches-surgeles>

- **16 juin 2011 :**
- **« Selon le principe de précaution, soucieuse d'assumer toutes ses responsabilités et ne s'autorisant aucune concession en ce qui concerne la sécurité des consommateurs, la Société SEB rappelle des produits ayant respecté les critères microbiologiques réglementaires en vigueur. »**

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8048

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dgaln20068048z.pdf>

« La sécurité des aliments est principalement assurée par une approche préventive (bonnes pratiques d'hygiène et application des principes de l'HACCP).

Les critères microbiologiques donnent des références concernant l'acceptabilité des denrées et des procédés de fabrication mais pour des raisons liées par exemple à l'échantillonnage et la faible prévalence de certains dangers, les analyses microbiologiques ne peuvent jamais garantir la sécurité d'un produit analysé. »

Copie de l'affichette en magasin de SEB-CERF datée du 20 mai 2011

« Selon le principe de précaution, soucieuse d'assurer toutes ses responsabilités et ne s'autorisant aucune concession ce qui concerne la sécurité des consommateurs, la société CERF rappelle des produits ayant subi plusieurs contrôles négatifs après cuisson, mais issus d'une matière première potentiellement dangereuse avant cuisson. »

Communiqué de SEB-CERF du 2 juillet 2011

« Les sociétés SEB et CERF procèdent, par précaution, au retrait de la vente des produits listés ci-dessous, comme suite aux résultats de l'enquête sanitaire qui est menée en collaboration avec les autorités sanitaires et leurs clients au sujet des syndromes hémolytiques et urémiques observés en France depuis le mois de juin 2011 (hors graines germées). A noter que les enseignes concernées, dont AUCHAN, NORMA et LIDL, ont déjà retiré de la vente les produits. Mais, dans le cas où des consommateurs auraient encore des produits susceptibles d'être contaminés par une *Escherichia coli* potentiellement pathogène, les deux sociétés préfèrent communiquer la liste et les lots des produits par fabricant et par enseigne de distribution. »

Communication du distributeur Lidl

- *« Lidl renforce les contrôles : En raison des circonstances liées à la contamination par des bactéries, Lidl France renforce son plan de contrôle et demande à ses fournisseurs de viande bovine, d'attester de la conformité microbiologique de leurs produits. Ce n'est qu'après cette validation que les produits seront mis en vente ».*
- *Lidl France demande à ses fournisseurs « d'attester de la conformité microbiologique de leurs produits ».*
- *« La société SEB rappelle des produits ayant respecté les critères microbiologiques réglementaires en vigueur. »*

Communication trop rapide d'un fast-food

- 28 janvier 2011, Le dirigeant de la chaîne de restauration rapide demande officiellement la réouverture du restaurant.
- 31 janvier 2011, Provence-Alpes.France3.fr, « *la Préfecture du Vaucluse a indiqué que l'établissement ne rouvrirait pas ses portes tant que tous les résultats des analyses en cours ne seront pas connus* ».
- 31 janvier 2011, selon un spécialiste en maladies infectieuses et tropicales « *Sur l'ensemble des produits testés (notamment sur les steaks) par le laboratoire indépendant agréé mandaté par Quick, les résultats n'ont pas révélé la présence de staphylocoque à coagulase positive (dont fait partie le staphylocoque doré) et de Bacillus cereus au delà des normes sanitaires en vigueur.* » Et d'ajouter aussi, qu'« *il n'y a pas d'éléments permettant de retenir à ce jour une contamination suite à un dysfonctionnement local dans le restaurant d'Avignon Cap Sud et encore moins dans les autres restaurants du groupe* ».

Communication trop rapide d'un fast-food

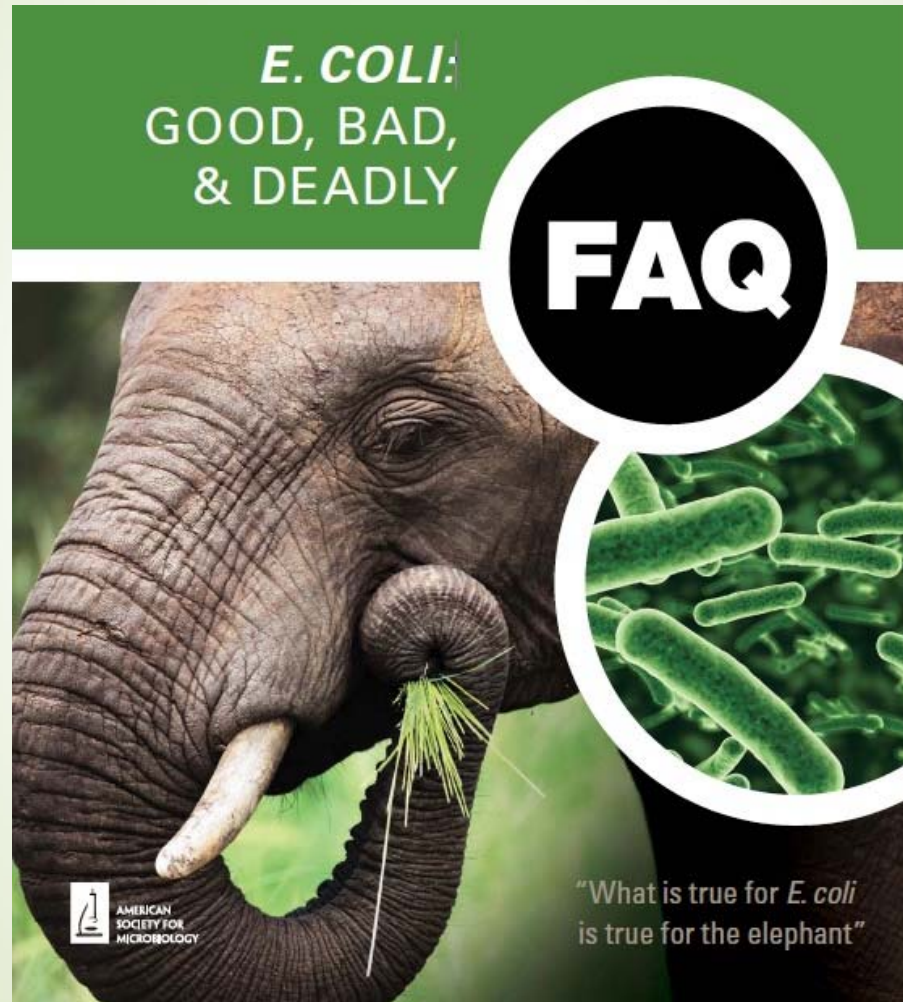
- 4 février 2011, La Provence.com, L'avocat du gérant du fast-food fournit des compléments d'information sur les prélèvements « *1400 prélèvements* » pratiqués, assure-t-il, du sol au plafond du restaurant, sur les marchandises, ainsi que sur les employés, « nous avons aujourd'hui des certitudes : la société est en conformité et la culpabilité de la SARL Dawa n'est pas prouvée ».
- 4 février 2011, selon Vaucluse Matin.com, un rapport évoque « de graves manquements aux règles d'hygiène » à Cap Sud », « une inspection réalisée par la direction départementale de protection de la population (ex-services vétérinaires), établi le 22 janvier 2011 au restaurant Quick Cap Sud, et entraînant sa fermeture, « Sur 40 points de contrôle relevés, 14 ont été notés en "Non-conformité" : 5 "majeures", 8 "moyennes", 1 "mineure", 12 en "non-conformité moyenne". »
- 4 février 2011, selon Europe n°1, Le rapport qui épingle Quick, indique : « Le rapport souligne par exemple que des plinthes sont décollées, rendant impossible en l'état un nettoyage et une désinfection efficace. Pire, le restaurant avait déjà été épinglé en novembre 2008 et la vétusté de certaines installations s'est même aggravée depuis. »

***E. coli* O104: H4 et les graines germées**



Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité
29 & 30 novembre 2011

Tout ce qui est vrai pour *Escherichia coli* est vrai pour l'éléphant



Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité
29 & 30 novembre 2011

E. coli O104: H4 et les graines germées

"BACTÉRIE TUEUSE"

Hambourg, la cité de la peur

7 juin 2011 SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MUNICH



Le Wochenmarkt à Hamburg.

Secur'Food 7ème Congrès & Convention d'Affaires Sécurité des aliments & Traçabilité
29 & 30 novembre 2011

E. coli O104: H4 et les graines germées

ALIMENTATION

Les maladies changent, les erreurs restent

3 juin 2011 DE STANDAARD BRUXELLES



Des chèvres mangent des concombres jetés par des producteurs qui n'arrivent pas à la vendre, à Algarrobo, en Andalousie, le 1er juin.

E. coli O104: H4 et les graines germées

Pays	SHU		EHEH	
	Cas	Décès	Cas	Décès
Allemagne	857	32	3078*	16
Autriche	1	0	4	0
Canada	0	0	1	0
Danemark	10	0	15	0
Espagne	1	0	1	0
États-Unis d'Amérique	4	1	2	0
France	7	0	10	0
Grèce	0	0	1	0
Luxembourg	1	0	1	0
Norvège	0	0	1	0
Pays-Bas	4	0	7	0
Pologne	2	0	1	0
République tchèque	0	0	1	0
Royaume-Uni	3	0	4	0
Suède	18	1	35	0
Suisse	0	0	5	0
Total	908	34	3167	16

Expliquer et mettre en avant l'incertitude : Leçons de communication sur les risques à partir de l'épidémie mortelle à *E. coli* en Allemagne

<http://amgar.blog.processalimentaire.com/?p=19353>

Peter M. Sandman et Jody Lanard

<http://psandman.com/col/GermanEcoli.htm>

Enquête sur la gestion ratée d'une crise sanitaire

par Gil Rivière-Wekstein

<http://www.agriculture-environnement.fr/Enquete-sur-la-gestion-ratee-d-une>



ae
agriculture et environnement

ACCUEIL ACTU A LA UNE DOSSIERS EDITOS

Santé

ENQUÊTE SUR LA GESTION RATÉE D'UNE CRISE SANITAIRE

24 août 2011

Share | 

Avec plus de 40 décès et 4 000 hospitalisations, la contamination par la souche E. coli O104:H4 met en évidence les lacunes du système de production des graines germées bio.

Le 22 mai 2011, les autorités sanitaires de la ville de Hamburg ont averti le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) qu'elles avaient constaté un nombre anormal de cas d'intoxications par la bactérie Escherichia Coli. Or, il ressort des documents officiels de l'Institut Robert Koch (RKI), en charge de la veille sanitaire en Allemagne, que le premier cas a été enregistré dès le 1^{er} mai [1]. Ce qui veut dire que les autorités de Hamburg ont attendu 22 jours avant de donner l'alerte ! Une erreur impardonnable, qui a malheureusement été suivie de bien d'autres, et

Certitude ou incertitude en matière de communication à propos des risques

- La préférence universelle de l'homme pour la certitude dans la communication sur les risques nous conduit à mettre une pression considérable pour qu'ils nous disent qu'ils sont certains, même s'ils ne le sont pas. Cela nous amène aussi à entendre, à se rappeler et rapporter ce qu'ils disent comme plus certains que cela ne l'était.
- A chaque étape du processus de communication sur les risques, en fait, la pression est vers la certitude. Le public veut que vous soyez certain. Votre employeur veut que vous soyez certain.
- Les journalistes veulent que vous soyez certain. Vous seriez probablement assez certain aussi. Alors les peut-être auront tendance à se fondre dans la masse.

Nous voulons que vous soyez certain, mais ...

- **Notre désir compréhensible de certitude à propos de la communication sur les risques n'empêche pas la plupart d'entre nous de se moquer de ceux qui étaient certains et qui se sont trompés.**
- **De fausses alarmes trop confiantes conduisent à une perte de crédibilité et de dérision considérable.**
- **Des fausses assurances trop confiantes conduisent à des vies perdues et une réputation dévastée.**
- **Les officiels chargés d'avertir le public sur les risques probables ne peuvent pas se permettre d'attendre jusqu'à ce qu'ils soient sûrs.**
- **Combien d'attente est une question difficile de jugement, mais « *plus tôt vaut mieux que plus tard* » est presque toujours la réponse.**

De l'épidémiologie en France

- Renforcer les capacités en épidémiologie dans le pays
- Garantir la validité des décisions par une gestion efficace des conflits d'intérêts
- Former les professionnels, les politiques, les journalistes, le public aux raisonnements probabilistes et épidémiologiques.
- Faciliter le recrutement d'universitaires épidémiologistes non médecins.
- Renforcer la présence et la visibilité de l'épidémiologie française aux niveaux européen et international.
- Faciliter les interfaces entre l'épidémiologie humaine et l'épidémiologie animale

Rapport : SITUATION ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DE
L'EPIDEMIOLOGIE EN FRANCE EN 2011

http://www.academie-medecine.fr/Upload/RapportEpidemiologieANM_FlahaultSpira_04nov2011.pdf