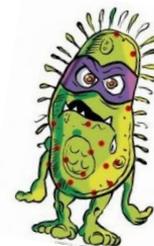




**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# ALERTES SANITAIRES

## BILAN 2024



# Sommaire

1. Définition et objectifs d'une alerte sanitaire
2. Acteurs clés
3. Les différents types d'alertes
4. Processus de gestion
5. Alertes sanitaires transmises au SRAL en Occitanie
6. Gestion d'une non-conformité : les lentilles



## 1. Définition et objectifs d'une alerte sanitaire

Une alerte alimentaire correspond à la détection d'une anomalie sur un aliment pouvant représenter un **danger** pour la santé : danger physique, chimique ou biologique.

L'anomalie est le plus souvent détectée par des autocontrôles chez les professionnels, lors de cas groupés de malades identifiés (TIAC) mais également suite à des prélèvements officiels effectués par les organismes de contrôles

=> Notion de « **denrées dangereuses** »

Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002

Socle du Paquet Hygiène établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (Food Law)

## 1. Définition et objectifs d'une alerte sanitaire

Le règlement (CE) 178/2002 :

- Institue **l'Autorité européenne de sécurité des aliments** (EFSA – European Food Safety Authority)
- Crée le **réseau d'alerte rapide européen** (RASSF – Rapid Alert System for Food and Feed)
- Instaure 4 grands principes (**l'analyse de risque**, les **principes de précautions**, de **transparence** et d'**innocuité vis-à-vis** des études menées par l'EFSA) et 3 obligations pour les professionnels (la **traçabilité**, le **retrait/rappel**, **l'information des services de contrôle**)

=> Met en place un système de gestion de crises alimentaires

# 1. Définition et objectifs d'une alerte sanitaire

## Objectifs de la gestion d'une alerte :

- Faire **cesser l'exposition** des consommateurs à la denrée dangereuse (mesures de retrait du marché).
- Informer les consommateurs finaux qui détiennent la denrée dangereuse pour **éviter sa consommation** (mesure de rappel) et permettre une prise en charge médicale si nécessaire
- Prévenir la récurrence du danger par des **mesures correctives**

## 2. Acteurs clés dans la gestion des alertes

**Professionnels** : 1<sup>er</sup> responsables et garants de la qualité et de la sécurité des aliments.

**Consommateurs** : responsables de l'application des consignes d'utilisation et de conservation.

**Coordinateurs** : La Mission des Urgences Sanitaires (MUS) de la DGAL (Direction générale de l'alimentation) coordonne les alertes au niveau national et agit en lien avec le RASFF (Réseau d'Alerte Rapide de l'UE).

**Services d'inspection du Ministère de l'Agriculture** : DDetsPP, SRAL.

**Autorités sanitaires** : Anses, ARS, laboratoires et centres nationaux de référence etc

Elles peuvent être classées selon leur niveau de diffusion.

### 1. Alertes européennes

**Alertes RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)** : réseau européen permettant la communication rapide des risques liés à la circulation de denrées dangereuses sur le territoire européen. Ces alertes sont relayées en France par la **MUS (Mission des Urgences Sanitaires)**.

### 2. Alertes nationales

Concernent des denrées dangereuses dont la mise sur le marché dépasse le niveau départemental/régional. Ces alertes sont relayées par la **MUS**

### 3. Alertes locales

Concernent des denrées dangereuses dont la mise sur le marché reste au niveau départemental.

### 4. Gestion de non conformités :

- Concernent des denrées dangereuses qui sont encore sous la responsabilité du producteur de ces denrées
- Concernent la gestion de matières premières détectées dangereuses après autocontrôle : peut amener à une alerte locale/nationale voir plus selon sa provenance

### **Déclaration de la denrée dangereuse et création par les autorités d'une Fiche Nationale D'alerte (FNA) :**

=> document standardisé utilisé pour formaliser une alerte alimentaire et communiquer les informations essentielles entre autorités compétentes.

⇒ élaborée rapidement via un outil commun inter administrations DGAL/DDPP/SRAL (SORA), complétée à partir des éléments collectés lors des investigations

- Identification du produit
- Motif de l'alerte
- Origine et traçabilité
- Actions mises en place : retrait/rappel du produit, affichage en magasin, communication directe des consommateurs, communiqué de presse, contrôles renforcés, mesures de prévention,
- Informations consommateurs : modalités de rappel et recommandations.

**Enquêtes de traçabilité** : identification des ingrédients et traçabilité amont et aval (circuits d'approvisionnement et de distribution).

**Enquêtes alimentaires** si cadre des Toxi-infection alimentaire collective

**Contrôle de l'établissement producteur** : vérification des mesures correctives/préventives

**Prélèvements** en vue d'identifier l'origine de la non conformité

**Contrôle des retraits et rappels** effectifs

**Partage** d'informations / Relai assuré par la MUS et à l'échelle européenne via le RASFF.

La mise en place de la Police Sanitaire Unique, effective depuis 2024, permet une meilleure gestion des crises sanitaire du fait d'un pilotage unique sous l'égide du MASA => accroissement du nombre de notification d'alerte

La création du site RappelConso (plateforme officielle de publication des rappels) en 2021 et du Guide de gestion des alertes (2023) a augmenté la visibilité des alertes sanitaires.

L'évolution des normes sanitaires et des modes de consommation génèrent de nouvelles alertes.

Entre le 1er novembre 2023 et le 31 octobre 2024, 2 151 alertes ont été signalées en France, marquant une augmentation de 14 % par rapport à l'année précédente (source rappel conso01/11/2023-31/10/2024).

## 5. Alertes sanitaires transmises au SRAL Occitanie

En 2024, cinq alertes alimentaires ont été transmises à l'Unité ISPE – SRAL Occitanie

**Denrées végétales concernées** : 2 olives, 1 persil, 1 courgette, 1 lentille

Deux alertes ont conduit à des inspections :

- Inspection par notre service pour l'alerte sur **Persil** en vue de détecter les mauvaises pratiques agricoles : cas de **pollution croisée\***, aucune mesure de retrait/rappel, le produit ayant déjà été consommé
- Inspection par la DDPP34 pour une des alertes sur **Olives** (olives transformées en huile sur autre siret => commercialisation du lot d'huile après son analyse)

Une alerte générée par notre service en tant que gestion d'une non-conformité suite à un prélèvement (**PSPC\***) de **lentilles** : Cf gestion diapos suivantes

Pour les deux autres alertes (**olive, courgette**), les exploitations concernées feront l'objet d'une inspection cette année afin de déterminer si elles sont liées aux pratiques agricoles ou bien à l'environnement (rémanence, ou dérive).

**pollution croisée\*** se produit lorsqu'un contaminant est transféré involontairement d'un produit, d'une surface ou d'un environnement à un autre. Cela peut concerner des agents biologiques, des substances chimiques ou physiques .

PSPC\* signifie **Plan de Surveillance et de Contrôle**. Il s'agit d'un dispositif mis en place par les autorités sanitaires pour surveiller et contrôler la présence de contaminants dans les denrées alimentaires, afin de garantir la sécurité sanitaire des consommateurs.

## 6. Gestion d'une non conformité: les lentilles

Présentation du contexte : dans le cadre du **Plan de contrôle national** (PC) des produits agricoles, suite à l'analyse de lentilles, il a été détectée la présence de substances actives dangereuses non autorisées et le dépassement de limites maximales de résidus (**LMR\***) sur un lot d'une tonne de lentilles, détenue par le producteur.

### Objectif :

Pour le producteur : confirmer la non-conformité du lot (contre analyse),

Pour le SRAL : identifier la dangerosité du lot (demande d'expertise), assurer l'absence de mise sur le marché (consignation), gérer le devenir du lot non conforme, valorisation si possible (une partie en semences, l'autre détruite)

LMR\* correspond à la concentration maximale d'un résidu de pesticide légalement tolérée dans ou sur un aliment

## 6. Gestion d'une non conformité: les lentilles

### 1. Identification de la non-conformité

**Analyses et résultats** : détection de plusieurs substances actives, dont certaines non autorisées (flusilazole) et d'autres dépassant les LMR (mésotrione, terbuthylazine).

### 2. Demande d'Expertise et Contre-Analyse

**Demande d'expertise** : une demande d'expertise a été introduite auprès de l'expert national, qui est le seul habilité à évaluer l'ARfD (Dose de Référence Aiguë) et à déterminer si les produits contaminés peuvent ou non être consommés.

Contre-analyse réalisée : la contre-analyse faite par l'agriculteur( et à sa charge) confirme la présence des substances actives à des niveaux non conformes.

### 3. Mise en Place des Mesures correctives et Contradictaires

**Création de la fiche FNA** : une fiche de non-conformité (FNA) a été établie, pour formaliser les résultats des analyses et le traitement de l'écart.

**Annonce à l'agriculteur** : l'agriculteur a été informé des résultats de l'analyse et des actions à entreprendre pour rectifier la situation. Une mise en demeure lui a été adressée.

### 4. Mesures

#### Consignation :

En raison des résultats validant la non-conformité, la consignation de la récolte a été effectuée au plus tôt (1Tonne)

#### Devenir du lot:

- **Autorisation de réensemencement des 600 kg** sur les parcelles de l'exploitation, après expertise du risque de contamination résiduelle
- **Destruction de 400 kg** de lentilles contaminées et consignation du lot pour éviter leur commercialisation (vente ou cession à titre gratuit est interdite)

### 5. Conclusion :

#### Renseignement et clôture de la fiche FNA

L'incident met en évidence l'importance :

- De l'application rigoureuse de la méthodologie de contrôles et de prélèvements, et des mesures propres à garantir l'absence de mise sur le marché d'une denrée dangereuse.
- Du respect des mesures contradictoires (contre-analyse)
- De la recherche d'une éventuelle valorisation de la denrée dangereuse, garantissant sa conformité avec les exigences de sécurité alimentaire et environnementale.



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

MERCI DE VOTRE ATTENTION

