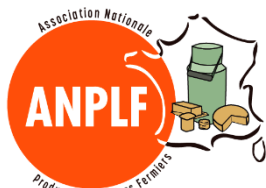


Note d'info



- N°7 -
17 Mai 2023

anplf.info@gmail.com

Guide de gestion de crise en production laitière fermière

Sommaire

Présentation du guide	2
Rappel réglementaire.....	3
Définitions du guide	3
Suis-je en situation de non-conformité ?	4
Etapes de gestion d'une non-conformité	5
Evaluation de la situation.....	5
Mise en place des mesures correctives en cas de détection de non-conformité	6
Mise en place des mesures de retrait	6
Mise en place du rappel aux consommateurs.....	7
Comment communiquer ?	7
Information de l'administration	7
Comment et quoi transmettre ?	7
Quand informer de la non-conformité ?	7
Fin de la situation d'alerte	8
Références utilisées.....	8
Annexes.....	9
Revue bibliographique sur le danger STAPH	9
Schéma bilan des trois cas de gestion d'une crise	10
Outils de communication	11

Une grande partie de ce document est directement reprise du document réalisé par le GDS Bretagne en 2020. Certaines annexes ont également été fournies par l'APFI et l'ARVD.

L'ensemble du document a été complété, reformulé et finalisé par le réseau des structures membres de l'ANPLF : Association Caprine du Rhône ; Association des producteurs caprins et bovins fromagers des Alpes de Haute Provence ; ADVD Aveyron ; APF Isère ; APLF Bretagne ; APMF Vosges ; ARVD Hauts de France ; AVDPL Normandie ; Brebis Lait Provence ; Casgiu Casanu ; CETA du Haut Rhin ; Fermes Laitières et Fromagères d'Ile de France ; FRCAP chevriers de Nouvelle Aquitaine et Vendée ; Invitation à la ferme ; Syndicat caprin des Bouches du Rhône ; Syndicat caprin et fromager des Hautes-Alpes ; Syndicat Caprin des Savoies ; Syndicat Caprin de la Drôme ; Syndicat des Chevriers du Vaucluse ; Syndicat des Eleveurs et Fromagers du Var ; Syndicat des producteurs et transformateurs de lait de brebis de Corrèze.

Présentation du guide

Ce document est réalisé suite à la publication du nouveau Guide de Gestion des alertes sanitaires par la DGAL le 7 décembre 2022 venu remplacer le dernier guide publié en 2009. Il met en application la loi EGALIM promulguée en 2018.

Ce guide est un support à disposition des structures et des producteurs pour accompagner la gestion des non conformités suite à une analyse microbiologique réalisée par le producteur ou un tiers en possession du produit (DDPP, intermédiaire,...) et rappeler les conditions de déclenchement d'une crise appelée aussi alerte au sens administratif.

Ce guide ne traite pas :

- Des critères indicateurs d'hygiène. Le dépassement des normes d'hygiène doit conduire à des mesures correctives mais il n'y a pas d'obligation réglementaire à considérer ces seuils comme déclenchant une situation d'alerte ou de notification.
- Des produits considérés impropres à la consommation et pouvant conduire au déclenchement d'une alerte par le producteur :
 - Présence de substances chimiques indésirables dans les produits (résidus de médicaments vétérinaires, biocides)
 - Présence d'un allergène non signalé sur l'étiquetage
 - Présence de corps étrangers (verre, métal)
 - Une erreur de DLC sur l'étiquetage.

Rappel réglementaire

Si l'exploitant considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a produite peut être dangereuse, elle ne doit pas être mise sur le marché.

Quand est-on en situation d'alerte ? Dès lors que le produit est évalué comme dangereux et n'est plus sous la responsabilité de l'exploitant.

Quand doit-on notifier l'administration ? Dès lors que l'exploitant évalue un produit comme dangereux ou présentant un risque pour la santé humaine ou qu'un résultat d'examen indique que les produits pourraient être dangereux.

Deux réglementations se superposent depuis 2018	
Evolution réglementaire	 (CE) 2078/2002 (Article 19) 1- Le produit est évalué comme dangereux (voir Définitions) ET 2- Le produit n'est plus sous le contrôle direct de l'exploitant Notification obligatoire pouvant donner lieu à une alerte
	 Article L 201-7 du CRPM (Loi EGALIM, 2018) 1- Le produit est évalué comme présentant un risque pour la santé humaine OU Un résultat d'examen de l'environnement indique que les locaux/ équipements sont susceptibles de rendre des produits dangereux Notification obligatoire, peu importe si les produits sont oui ou non encore sous le contrôle de l'exploitant

Définitions du guide

Alerte : On a à faire à une alerte si l'exploitant considère ou a des raisons de penser qu'un de ses produits peut être dangereux et que ce produit a été mis sur le marché. Une analyse non conforme sur un critère de sécurité constitue évidemment une raison de penser qu'un produit peut être dangereux.

Produit dangereux : la denrée alimentaire ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires (conformément à l'article 19 du (CE) 2078/2002). Nous prenons en compte ici les non conformités de critère de sécurité microbiologiques du règlement 2073/2005. D'autres critères, notamment chimique, sont définis par le Règlement (CE) n°1831/2003

Non-conformité : se réfère ici aux analyses microbiologiques non conformes sur un critère de sécurité, sur un produit ou sur une surface ayant été en contact avec un produit.

Notification : se réfère ici à l'information écrite (mail, postal) transmise à l'administration locale d'une non-conformité ou d'une alerte (via le CERFA 16243-01 par exemple).

Suis-je en situation de non-conformité ?

On considère une analyse non conforme dès lors qu'il y a **présence confirmée sur un produit ou une surface ayant été au contact avec un produit** :

- d'un micro-organisme listé parmi les critères de sécurité au Règlement CE 2073/2005 (voir tableau ci-dessous)
- avec **bulletin d'analyse écrit**. Un appel téléphonique ne suffit pas à considérer une analyse non conforme.

Micro-organisme (critère de sécurité)	Seuil de non-conformité	PRODUITS CONCERNÉS
<i>Salmonella</i> spp	Présence dans 25 g	Tous produits laitiers
<i>Listeria monocytogenes</i>	Présence dans 25 g	Denrées alimentaires prêtes à être consommées et qui permettent le développement de <i>L.mono</i>
	100 ufc/g	Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de <i>L. monocytogenes</i> , dont DDM < 5 jours : <i>beurre fermier au lait cru, lait cru de consommation et roquefort</i>
Entérotoxines staphylococciques*	Présence dans 25 g	Fromages et autres produits visés par les critères staphylocoques à coagulase positive

Non conformités sur les contrôles de surface : Seules les non conformités sur les critères de sécurité cités ci-dessus doivent faire l'objet d'une notification. Les contrôles de surface sont intéressants pour rechercher la source d'une contamination mais ne sont pas obligatoire en routine.



Pas de contrôles de surface en routine !

Rappel des mesures de flexibilité laitière fermière :
Les contrôles de surface ne sont pas à réaliser systématiquement pour évaluer l'efficacité des procédures de désinfection. (extrait de l'IT DGAL/2018-924)

*Cas des Staphylocoques à coagulases positives : **La recherche des entérotoxines staphylococciques est obligatoire dès lors que l'on dépasse les 100 000 ufc/g.** La DGAL considère un autre critère comme dangereux : **plus de 1 millions ufc/g de staphylocoques à coagulases positives**, peu importe que des entérotoxines staphylococciques aient été détectées ou non. (voir l'annexe Danger Staph)



Que faire si j'ai des fromages supérieur à 1 million de Staph ?

Si le lot est toujours sous votre contrôle et qu'il ne contient pas d'entérotoxines vous pouvez réaliser un nouveau test après affinage. Si le nouveau niveau de Staph est inférieur à 1 million, vous pouvez vendre.

Cas des STEC HP (*Shiga toxine Escherichia coli* hautement pathogène) : Les *E. coli* STEC considérés comme hautement pathogènes (EHEC) et impliquant une situation d'alerte sont les souches appartenant à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2, ou O111:H8 et possédant les gènes de virulence stx (stx1 et/ou stx2) ET eae, confirmée par le laboratoire national de référence (LNR).

Remarque : Seule l'isolement d'une telle souche dans 25g est considéré comme dangereux par l'administration. Il n'existe aucune recommandation fixant le critère > 1 millions ufc/g comme dangereux à ce jour. Il s'agit d'un critère d'hygiène des procédés nécessitant la mise en place de mesures correctives.

Etapes de gestion d'une non-conformité

Les suites à donner à une non-conformité et le choix des actions à mettre en œuvre sont de la responsabilité première de l'exploitant.

La DDPP doit être informée des mesures mises en place lorsqu'il s'agit d'une non-conformité sur l'un des critères de sécurité cité ci-dessus.

Ci-après sont décrites différentes actions pouvant être mises en œuvre suite à la détection d'une non-conformité. Les mesures de gestion spécifiques à chaque structure ne sont pas décrites ici.

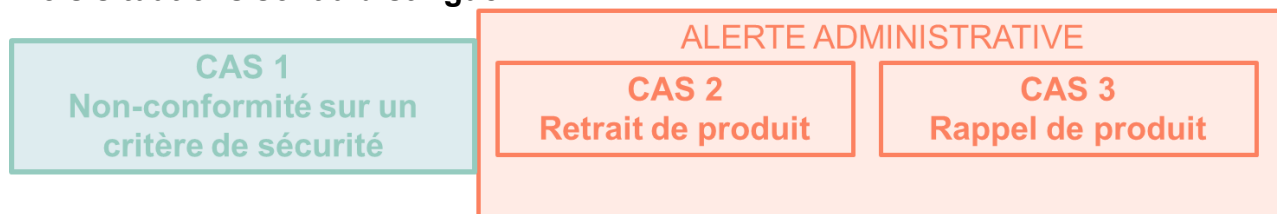
Evaluation de la situation

Les mesures de gestion doivent être proportionnelles au risque évalué. Cette proportionnalité s'applique également en matière de communication.

Quelques éléments à prendre en compte pour évaluer la situation

- Exposition des consommateurs au(x) lot(s) : sur le marché ou non, chez des intermédiaires uniquement, ...
- Dangereusité : type et quantité de germe et conséquences/gravité sur la santé, analyses confirmées écrites ou non, ... Type de produit (pH, humidité, durée de vie...), stade de vie du produit au moment de l'analyse, utilisation attendue...
- Ampleur de la contamination : nombre de lot, de produits, contamination du lait...
- Durée, étalement de la contamination : date de la première contamination, espacement des analyses
- Consommateurs : type (population, locale, enfants, saisonnier, ...) et localisation (locale, régionale...)

Trois situations sont à distinguer :



CAS 1 : Un produit toujours sous le contrôle direct de l'exploitant présente un danger OU une surface du laboratoire présente un danger et pourrait être une source de contamination des produits. Il faut mettre en place des mesures correctives (action 1).

CAS 2, Le RETRAIT : Un produit dangereux est sorti du contrôle direct de l'exploitant. C'est un cas d'alerte administrative. Il faut mettre en place des mesures correctives et retirer le produit de la vente (action 1 et 2)

CAS 3, Le RAPPEL : Un produit dangereux est entré en contact avec les consommateurs. C'est un cas d'alerte administrative. Il faut mettre en place des mesures correctives, retirer le produit de la vente et informer les consommateurs ayant été exposés au danger (action 1, 2 et 3).

Un schéma résumant les trois cas décrits ci-dessus est disponible en annexe.

IMPORTANT
Enregistrer toutes les actions effectuées

ACTION 1

Mise en place des mesures correctives en cas de détection de non-conformité

- Identifier et bloquer le ou les lots concernés :
 - le nom et la description du produit (fromage, lait, ...)
 - les numéros ou codifications des lots concernés
 - la quantité de produit correspondante
 - les modalités de distribution (vente directe, marché estivale, GMS, ...)
 - l'information de l'arrivée ou non du produit jusqu'au stade du consommateur final.
- S'assurer que toutes les personnes qui travaillent dans l'entreprise soient en mesure d'identifier les produits non conformes, afin d'éviter qu'elles ne les utilisent ou ne les mettent à la vente par erreur
- Effectuer des analyses complémentaires sur d'autres lots et/ou produits
- Rechercher les causes de la non-conformité ;
- Mettre en œuvre les mesures correctives ou préventives (modification éventuelle du plan de maîtrise sanitaire)

Le guide ne détaille pas les mesures correctives à mettre en place. Ces dernières devront être évaluées au cas par cas, proportionnées et adaptées aux pratiques. Elles pourront se baser sur les recommandations du GBPH européen.



Mettre à jour son PMS en prévoyant les mesures correctives à mettre en place en cas non conformités

Depuis EGALIM (2018), les non-conformités doivent systématiquement être signalé à l'administration

SAUF

S'il s'agit d'une situation « habituelle et maîtrisée » donc par exemple, que les mesures correctives de gestion sont déjà inscrites dans le PMS.

ACTION 2

Mise en place des mesures de retrait

Après mise en place des actions 1

Les produits ne sont plus sous votre responsabilité directe. Il s'agit d'un cas d'alerte, vous devez :

- 1- Informer en priorité vos clients du retrait des produits.
- 2- Informer l'administration afin qu'elle organise un suivi du plan d'actions décidé par le producteur. Il est important de communiquer par écrit avec la DDPP pour qu'il soit toujours clair qu'elle a bien eu l'information et que vous montriez que vous gérez l'alerte. De la même manière, il faut insister pour qu'ils écrivent leurs demandes et remarques importantes.



Désigner 1 personne référente

Pour plus d'efficacité dans votre gestion, il est recommandé de désigner une seule personne au sein de l'entreprise qui soit en charge de la coordination du retrait/rappel et des contacts avec les clients.

Après mise en place des actions 1 et 2

Le rappel est décidé en fonction de l'importance du risque potentiel ou avéré pour la santé humaine. Il peut être réalisé par le producteur ou l'organisme d'accompagnement.

Le rappel n'est pas systématique. Les objectifs sont :

- Ne plus exposer les consommateurs au(x) lot(s) concerné(s) ;
- Alerter les consommateurs sur les risques encourus.

Comment communiquer ?

- Via le [site Rappel Conso](#) (obligatoire selon l'article L 423-3 du Code de la consommation, l'amende encourue en cas de manquement est de 1500€ par produit concerné).
- En local, deux moyens principaux sont aussi utilisés (deux exemples en annexe) :
 - par **affichettes** apposées sur les lieux de vente ;
 - par **communiqué dans la presse** locale, régionale ou nationale, en fonction de l'origine géographique des consommateurs.

D'autres modes de communication peuvent être utilisés : sms, courrier, réseau sociaux...

Durée de l'affichage : l'administration recommande 15 jours après la date du rappel (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite). La durée de l'affichage peut être adaptée en fonction du type de contaminants ou du contexte (par exemple en période de vacances scolaires).

Situation particulière : Dans certains cas l'administration peut être amenée à communiquer de leur propre initiative

- lorsque les mesures correctives nécessaires (retrait, rappel) sont insuffisantes.
- lorsque la distribution du produit est très étendue (par exemple géographiquement ou compte tenu des différents types de destinataires concernés) et qu'il est nécessaire d'alerter rapidement l'ensemble des consommateurs.
- en présence de cas humains qui peuvent être rattachés au produit concerné ;
- lorsque le produit présente ou peut présenter un risque grave ou immédiat pour la santé des consommateurs.

Information de l'administration

Comment et quoi transmettre ?

Par écrit à votre DDPP, de préférence par mail accompagnée de tout document utile (résultat d'analyse, étiquette produit...).

Le formulaire 16243-01 de déclaration des non-conformités ou des alertes est mis à disposition par l'administration.

Les informations déclarées entre l'exploitation, l'administration et la structure d'accompagnement sont strictement confidentielles.

CERFA UNIQUE
16243-01
 disponible en ligne

Quand informer de la non-conformité ?

La gestion de la non-conformité par l'exploitant prime par rapport à la transmission de l'information à l'administration, même si celle-ci ne doit pas être tardive. **Avant d'informer les autorités, l'ANPLF conseille de bien évaluer la situation et de disposer des informations nécessaires pour se préparer aux demandes de l'administration.**

Délais indicatifs proposés par l'administration, à compter **après évaluation de la situation** :

- **CAS 1- NON CONFORMITE** : 4 jours ouvrés
- **CAS 2 & 3 - ALERTE** : 1 à 2 jours ouvrés

Fin de la situation d'alerte

La fin de la situation de l'alerte est définie par le producteur. Elle est définie en accord avec la DD(CS)PP.

Pour faciliter cette situation, il faut :

- Identifier le problème qui a engendré l'alerte et la mise en place de mesures correctives.
- Des analyses $n = 5$ qui montrent que le problème est bien résolu.

On peut être tenté par une reprise rapide de la commercialisation. L'expérience montre qu'il faut surtout s'assurer soi-même que cette reprise se fait avec une grande sécurité. Communiquer une fois auprès de son réseau commercial sur une alerte est généralement très bien accepté, ce le sera moins, s'il faut communiquer une deuxième fois après cette nouvelle alerte.

Références utilisées

- Règlement (CE) 178/2002 notamment les articles 14 et 19
- Règlement (CE) 2073/2005 fixant les critères microbiologiques de données alimentaires données pour certains microorganismes
- GBPH européen
- Loi EGALIM, article 50
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-14 du 05/01/2023 (application de l'article 50 de la loi EGALIM)
- Règlement (CE) 1881/2006 fixant les teneurs maximales en certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Guide d'aide à la gestion sanitaire des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration (publié le 7 décembre 2022).
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022 (danger *Listéria monocytogenes*)
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : Lait et produits laitiers

Revue bibliographique sur le danger STAPH

Pourquoi la nécessité de prendre du recul sur le danger Staph ?

Le nouveau guide de Gestion des alertes sanitaires propose un critère de sécurité non réglementaire sur les **Staphylocoques à coagulase positive** classées dans le Paquet hygiène (règlement (CE) 2073/2005) comme un indicateur de l'hygiène des procédés.

L'administration attend que les producteurs prennent en compte ce risque dans leur PMS.

Micro-organismes	Critère	Produits concernés	Remarques	
Staphylocoques à coagulase positive	1 000 000 ufc/g	Fromages au lait cru	En cas de dépassement des seuils ci-contre les produits sont considérés comme dangereux.	Et pour tout résultat supérieur à 100 000 ufc/g : obligation de rechercher les entérotoxines staphylococciques
	1 000 000 ufc/g	Fromages ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation ET Fromages affinés : - à base de lait ou de lactosérum pasteurisés - ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation		

Extrait de l'annexe X du nouveau Guide de Gestion des alertes sanitaires

L'avis de l'ANSES

Les staphylocoques producteurs d'entérotoxines représentent la première cause de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) impliquant le lait et les produits laitiers. Les produits les plus sensibles étant ceux à acidification lente.

Recommandations pour la production primaire
Surveillance des mammites
Bonnes pratiques de nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
Hygiène rigoureuse des mains et protection des plaies

**73 021 cas dont
486 hospitalisés
entre 2008 et 2013**

Les entérotoxines sont thermostables. Elles ne peuvent donc pas être détruites par un traitement thermique.

Source : saisine n°2016-SA-0076 mise à jour en Mars 2022

Quelles pratiques chez nos voisins européens ?

Des pays comme l'Allemagne ou l'Espagne s'en tiennent à la réglementation européenne tandis que certains sont plus restrictifs comme en Autriche et en Norvège où les niveaux élevés de Staph sont considérés automatiquement comme impropres, sans recherche des entérotoxines.

Revue des pratiques au sein du réseau FACEnetwork

Que nous disent les dernières études sur le lien entre quantité de Staphylocoques et risque de TIAC ?

Le nombre de TIAC liés aux entérotoxines de Staph est en augmentation depuis 10 ans. Les produits laitiers artisanaux sont souvent contaminés par des Staph aureus (40 à 70% dans les études parcourus)

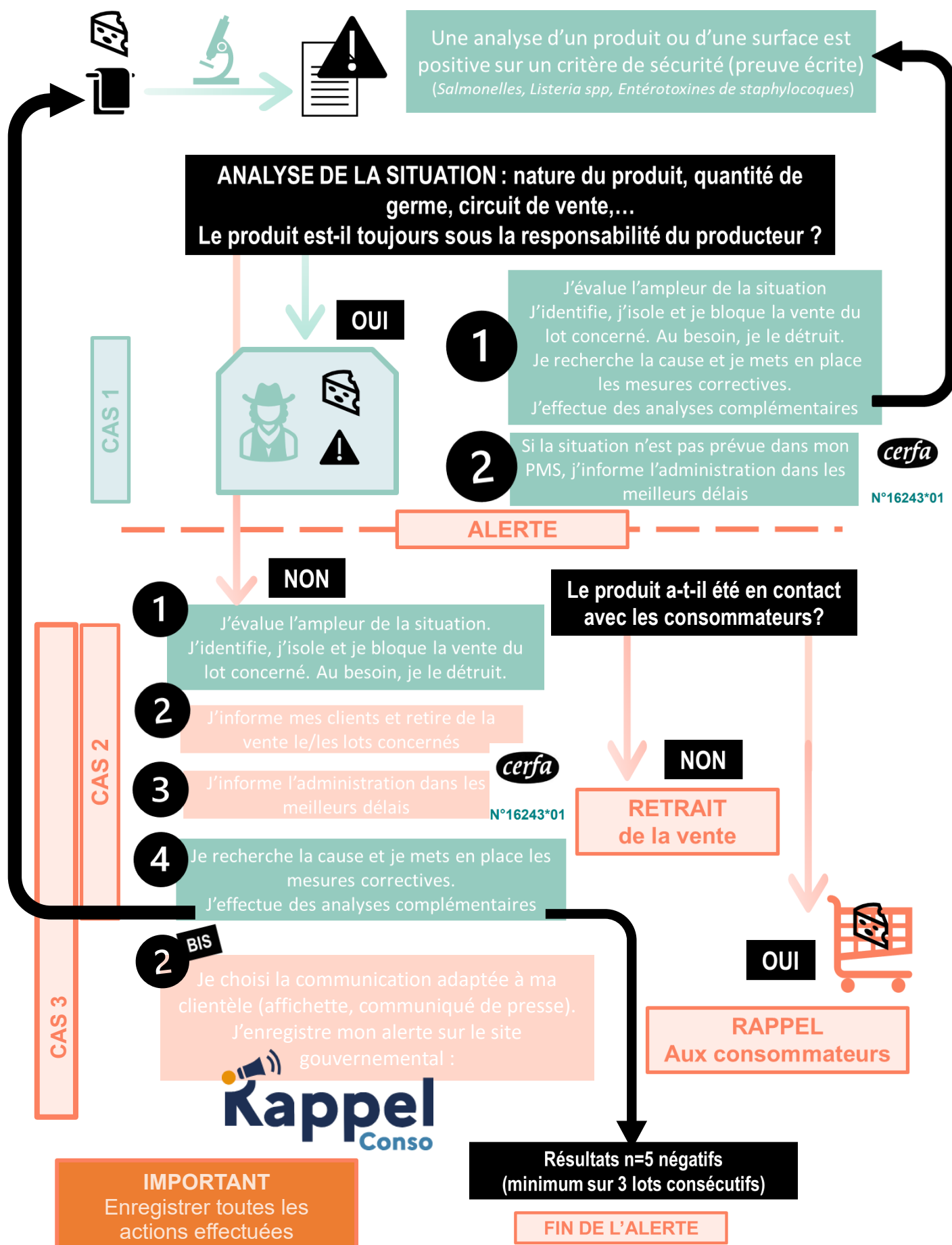
La communauté scientifique s'intéresse au lien entre augmentation des bactéries résistantes aux antibiotiques et produits artisanaux très contaminés.

Beaucoup recommandent d'améliorer les bonnes pratiques d'hygiène en système artisanal.

Le lien entre haut niveau de Staph (100 000 à plus de 1 million d'ufc/g) et risque de présence d'entérotoxines est rappelé quelques fois avec pour référence l'étude (Argudín et al., 2010). Cependant ce lien n'est pas vérifié dans ces études relevant des niveaux très variables de contamination, sans pour autant toujours détecter des entérotoxines.

Revue d'une dizaine d'études publiés entre 2014 et 2023 (PubMed)

Schéma bilan des trois cas de gestion d'une crise



Les informations doivent être claires, précises et proportionnées :

- sur le produit et ses modalités de commercialisation ;
- sur la nature du danger et les risques encourus ; sur la conduite à tenir en cas de détention du produit et de son éventuelle consommation ;
- des coordonnées afin de joindre le service responsable de la commercialisation.
- se différencier, dans sa forme, des annonces publicitaires. Elle ne doit pas induire en erreur le consommateur et doit éviter de l'inquiéter inutilement. Des éléments de communication positive sur le souci de sécurité de l'exploitant peuvent être ajoutés.

Les affichettes sont le plus souvent, placée **sur le lieu de vente** ;

- Sur la vitrine de vente du producteur et/ou du rayon 'à la coupe' des intermédiaires ;
- en complément et en fonction des particularités de fonctionnement et de conception des lieux de vente, un affichage peut être réalisé au niveau des caisses, de la porte de magasin.

Plusieurs modèles-types sont proposés ci-après :



INFORMATION DES CONSOMMATEURS RAPPEL DE PRODUIT : FROMAGES DE CHEVRE

L'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère vous informe qu'un de ses adhérents, XXXXXXXX, a procédé au retrait de la vente de lots de fromages suite à la mise en évidence de la présence de *Listeria monocytogenes*.

Ces fromages de chèvre sont des lactiques.

Les lots concernés ont été fabriqués du 7 au 15 mai et ont été vendus du 8 au ? Mai.

Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire. S'ils ont été consommés et que la personne présente de la fièvre ou des maux de tête, veuillez consulter le médecin en signalant cette consommation.

Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immunodéprimées 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.

Avec notre appui, le producteur fermier met tout en œuvre pour régler ce problème et mettre en place des mesures correctives afin de garantir à ses clients la meilleure sécurité sur les produits mis à la vente dans les prochains jours

L'Association des Producteurs Fermiers de l'Isère se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions. Veuillez laisser vos questions sur le site apfi : <http://www.producteurs-fermiers-isere.fr/> , via l'onglet contact.

Une alerte de ce type est aussi la preuve de notre sérieux dans l'exercice de ce métier de producteur fermier fromager.

Exemple communiqué de presse pour afficher dans les rayons des revendeurs (ARVD)



Date : __/__/__

1) Exemple pour une crise liée à Salmonelles :

La société _____
procède aujourd'hui au retrait de la vente de « dénomination de vente du produit » suite à la mise en évidence de Salmonelles.

Il s'agit du/des lot(s) portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit :

Marque :

Présentation :

DLC ou DLUO :

N° de lot :

Marque sanitaire :

L'ensemble du (des) lot(s) est (sont) retirés de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les toxi-infections alimentaires causées par les salmonelles se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les 48 heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immuno-déprimés 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 _____ se
tient à votre disposition des consommateurs pour répondre à vos questions à l'adresse suivante :
mail :