

1. Objet

Cette procédure traite les situations d'alerte dans lesquelles sont impliquées un produit ou un lot de produit identifiés en application du règlement 178/2002. La gestion de ces situations d'alerte lorsqu'un danger pour le consommateur a été identifié nécessite une coordination efficace entre tous les acteurs pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

Il comprend 3 phases : - l'alerte et l'évaluation de la situation

- la gestion proprement dite de la situation d'alerte
- la sortie de la situation d'alerte.

L'alerte peut avoir plusieurs origines (réclamation client, analyse liée au plan de surveillance, fiche de non-conformité...).

2. Domaine d'application et responsabilités

Cette procédure s'applique à la Direction, au Responsable Commercial, au Responsable Logistique Exploitation, au personnel des silos (chefs de silos, magasiniers, conseillers, remplaçants, intérimaires) et au service Qualité

Le Responsable Qualité est chargé de faire respecter les dispositions du contenu.

3. 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. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre de l'article 19 du règlement CE 178/2002.

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

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

RAPPEL : toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition. En France, l'information des consommateurs fait partie intégrante des opérations de rappel. On peut donc retenir qu'il s'agit de 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.

UNE DENREE ALIMENTAIRE est dite DANGEREUSE si elle est considérée comme préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine. Il est tenu compte de l'effet probable à court et/ou à long terme sur la santé de la personne et sa descendance, des effets toxiques cumulatifs probables, des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

4. Informations complémentaires

documents de référence : Règlement CE 178/2002 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.

Orientations pour la mise en oeuvre du règlement 178/2002 sur la législation alimentaire générale - conclusions du comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (SANCO du 20 décembre 2004)

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 produit est identifié (ministère de l'économie, des finances, de l'industrie, chargé de la consommation, ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et ministère chargé de la santé et des représentants des exploitants de la chaîne alimentaire et de leurs organisations professionnelles).

5. Diffusion

1	SQ	1	DG	30	SILOS		INF		EXE		DEV		ENT
	PER		APP	1	CER		LOG		SEM				

6. Modifications

24/08/09	Création sous référence PR 7.5-2	Indice 00
01/06/15	Harmonisation des systèmes qualité dans le cadre de la fusion	Indice 01
31/07/17	Prise en compte des exigences de la version 2015	Indice 02

Nom :	S. MAUPOU
Visa :	SM

RÉDACTION

Nom :	J. DEBOURGES
Visa :	JD

VALIDATION

Nom :	G. RIVET
Visa :	GR

APPROBATION

