



Responsabilité des exploitants en cas de constat d'une température non conforme à réception

Recommandation

***Le distributeur qui a connaissance d'une non-conformité doit s'assurer,
sous peine de voir sa responsabilité engagée,
auprès de son fournisseur/metteur en marché/transporteur,
que les produits en cause ne seront pas remis en l'état sur le marché.***

Considérant que le droit communautaire,

- o exige de tous les exploitants qu'ils veillent « à ce que les denrées ... répondent aux prescriptions de la législation alimentaire »¹,
- o considère « comme sûres les denrées alimentaires conformes à des dispositions communautaires spécifiques régissant la sécurité ... »²,
- o cite le « maintien de la chaîne du froid »³ parmi ses exigences spécifiques générales, ainsi que le « contrôle de la température applicable aux denrées alimentaires »⁴,
- o fixe des seuils de températures maximales⁵ pour certains produits,
- o prévoit que : « Tout exploitant ... responsable d'activité de commerce de détail⁶ ou de distribution ... engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché des produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité ... »⁷,
- o définit réglementairement les « surgelés » :
 - en réservant la dénomination « surgelé » aux produits maintenus « sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18°C » « et qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique »⁸.
 - En précisant que leur température « doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à -18°C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3°C maximum pendant le transport. »⁹

La commission qualité de Syndigel en a déduit, dans le guide de bonnes pratiques hygiénique de la distribution des produits sous froid que :

- o « une température non conforme doit conduire à prendre des dispositions adaptées pour le devenir des produits concernés »¹⁰,
- o « les denrées alimentaires non conformes et de ce fait, présumées non sûres » sont à retirer du marché¹¹ et

¹ Article 17 du règlement (CE) n°178/2002

² Article 14 §7 de ce règlement. Parmi ces mesures spécifiques : le maintien de la chaîne du froid (règlement 852/2004)

³ Article 1^{er} §1.c) et article 4 §3.d) du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

⁴ Article 4 §3.c) de ce règlement (CE) n°852/2004

⁵ Notamment à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004

⁶ Pour le droit alimentaire, le commerce de gros est assimilé au « commerce de détail » (voir l'article 3 §7 du règlement 178/2002)

⁷ Article 19 §2 du règlement (CE) n°178/2002

⁸ Article 1^{er} §2 de la directive 89/108 et le décret 64-949 modifié

⁹ Article 5 §1 de la directive 89/108

¹⁰ § 2.2.2 - Réception au 8ème alinéa

- o « lorsque le metteur en marché reprend la marchandise et prend la responsabilité de son devenir, il doit s'engager en échange, à la non-remise sur le marché en l'état des produits en cause. »¹².

Pourquoi ces recommandations et quelles sont leurs implications ?

- o Les produits dont la température a dépassé les seuils réglementaires au-delà des tolérances, doivent être présumés non sûrs et retirés de la vente en l'état.
- o Tout professionnel qui a connaissance de la non-conformité d'un produit doit en tirer conséquence et veiller à sa mise à l'écart de la commercialisation en l'état. Sa responsabilité est engagée, quelle que soit sa relation à l'égard de ces produits, c'est-à-dire qu'il en soit premier metteur en marché, revendeur ou simple détenteur.
- o Le guide suggère quelques solutions d'utilisation (non exhaustives) pour ces produits ainsi mis à l'écart (tableau n°22 du chapitre 7 relatif aux mesures de maîtrise des denrées non conformes) et précise (remarque du § 7.5.1) « il appartient au seul 1^{er} metteur en marché de décider du devenir des produits qui doivent être conservés dans l'attente de sa décision ».

Suites d'un constat de non-conformité à réception

- o Le contrôle à réception est une étape essentielle dans le processus de maîtrise de la sécurité pour les entreprises de distribution de produits sous froid. Pour certaines c'est d'ailleurs leur seul CCP¹³.
- o Le contrôle de la température à réception s'effectue avant d'autoriser le déchargement et peut se poursuivre au cours du déchargement. Aussi, s'il est décidé de refuser un lot à réception dont la température s'avère supérieure aux seuils admissibles :
 - **Le fournisseur** et s'il est différent, le 1^{er} metteur en marché, en sont immédiatement informés, car il lui appartient de décider du devenir du lot,
 - **Le transporteur** associé à la procédure contradictoire du contrôle d'expertise, est à connaissance de la situation qui lui est le plus souvent imputable :
 - il conserve la garde du lot des produits constatés non conformes,
 - en sa qualité de détenteur, il prend les mesures nécessaires au retrait¹⁴ du marché sous sa responsabilité¹⁵
 - et en pratique, il convient avec le metteur en marché du lieu de leur remise.
 - **Le distributeur** doit aussi, sous peine de voir sa responsabilité engagée, s'assurer auprès de son fournisseur/metteur en marché et ou du transporteur, que le produit dont il a détecté la non-conformité ne sera pas remis en l'état sur le marché.

Il lui est recommandé, dans cette perspective de solliciter un engagement écrit du metteur en marché. Cette demande peut être formulée comme suggéré dans le modèle de courrier ci-après.

¹¹ §7.2 – Quand opérer un retrait ?

¹² §7.7 – devenir des produits

¹³ Est un CCP toute étape du processus au niveau de laquelle « un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable » (§2.4.2 b) de notre guide, p37)

¹⁴ « RETRAIT : toute mesure visant à empêcher la distribution ou l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur » (Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire)

¹⁵ Article 17 § 1 du règlement 178/2002 relatif à la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire