

Because you care  
about CONSUMERS' HEALTH



□□□□□ < 0.010 □ μg/l □ /25g □  
□ (IU) < 13 □ □ uf/g □ 0.066 ± 0.038 □ < 10 □

# Que faire après un retrait / rappel de produit MDD?

31 mars 2016

Patrick Bèle

Paris Porte de Versailles



# SOMMAIRE

- Introduction et contexte
- Bonnes pratiques après un retrait: les questions à se poser
- Conclusion

Conseil & Analyse  
Sécurité & Qualité des aliments





# INTRODUCTION ET CONTEXTE



Conseil & Analyse  
Sécurité & Qualité des aliments



- ▶ Ingénieur agro-alimentaire & Mastère Management de la Qualité
- ▶ Depuis 2015: Mériex NutriSciences Technical Services Director en charge des activités conseil, formation et services réglementaires
- ▶ 17 ans d'expérience au sein de Bureau Veritas:
  - 1998-2006 France: Auditeur puis Chef de Service
  - 2006-2009 Siège: Responsable international des certifications agro-alimentaires
  - 2009-2012 Etats-Unis: Responsable du marché agro-alimentaire
  - 2012-présent Siège: Responsable international des certifications agro-alimentaires et audits fournisseurs
- ▶ Expérience d'audit et formation selon les référentiels ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, FAMI-QS...
- ▶ Contact:
  - ▶ Email: [patrick.bele@mxns.com](mailto:patrick.bele@mxns.com)
  - ▶ Mobile: +33 6 88 24 57 46
  - ▶ Site web: <http://www.merieuxnutrisciences.fr/fr/fra/notre-offre/qualite-et-securite-des-aliments/nos-services/conseil-en-qualite-et-securite>



# Notifications en Europe 2015



**PATHOGENIC  
MICRO-ORGANISMS**

**782**



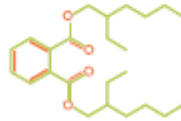
**PESTICIDE  
RESIDUES**

**435**



**MYCOTOXINS**

**383**



**HEAVY  
METALS**

**285**



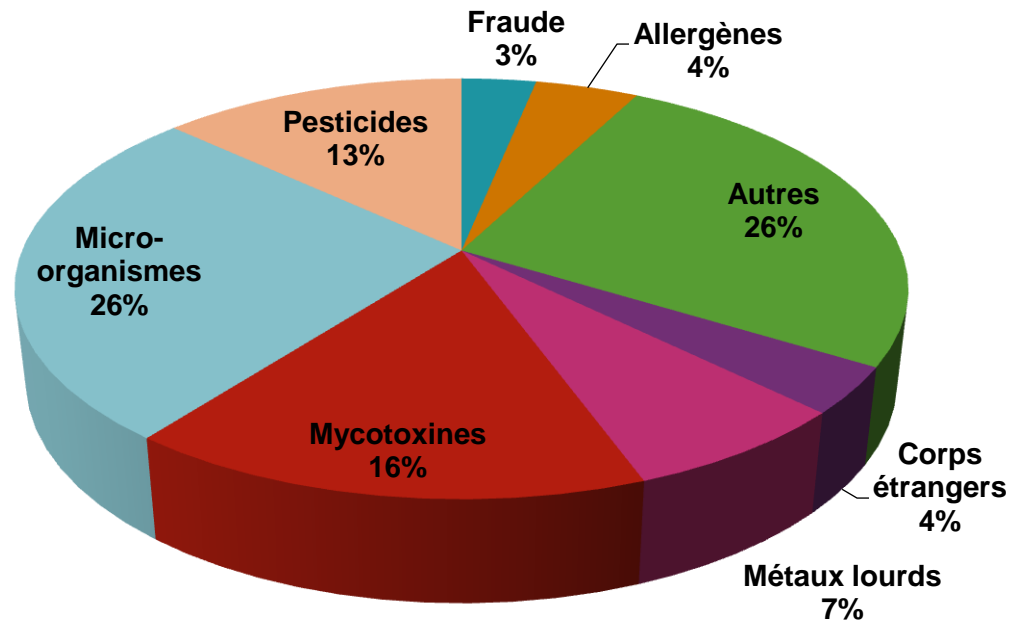
**COMPOSITION**

**216**



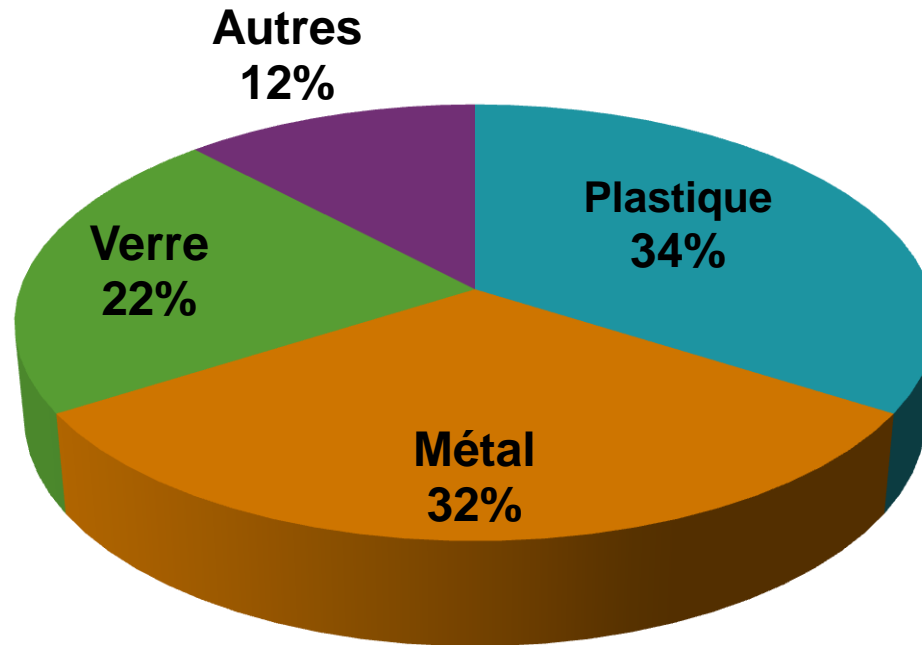
**FOOD ADDITIVES  
AND FLAVOURINGS**

**132**

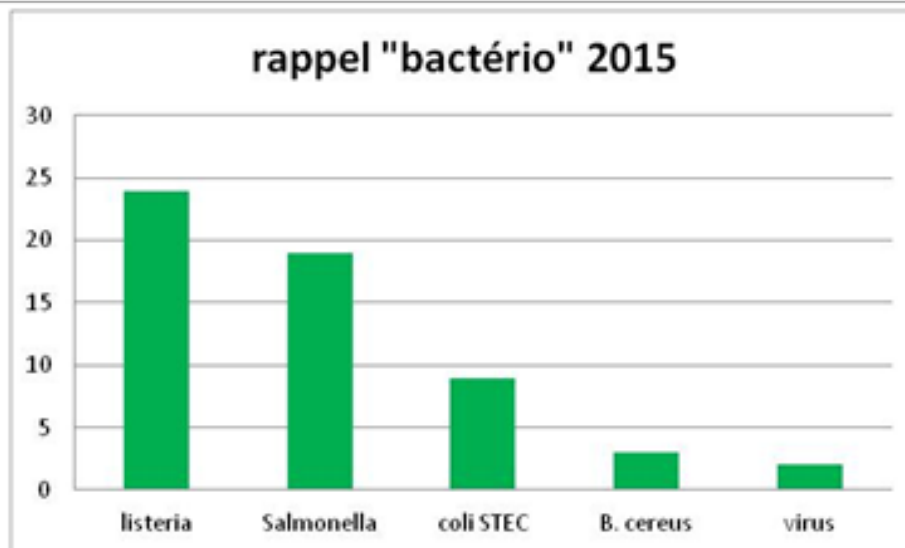
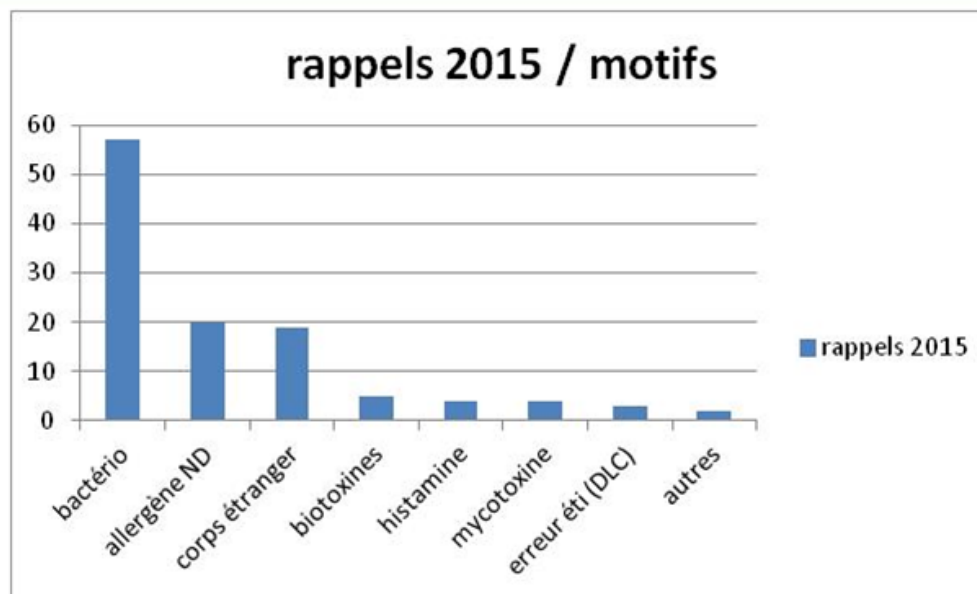


Source RASFF Rapport préliminaire 2015

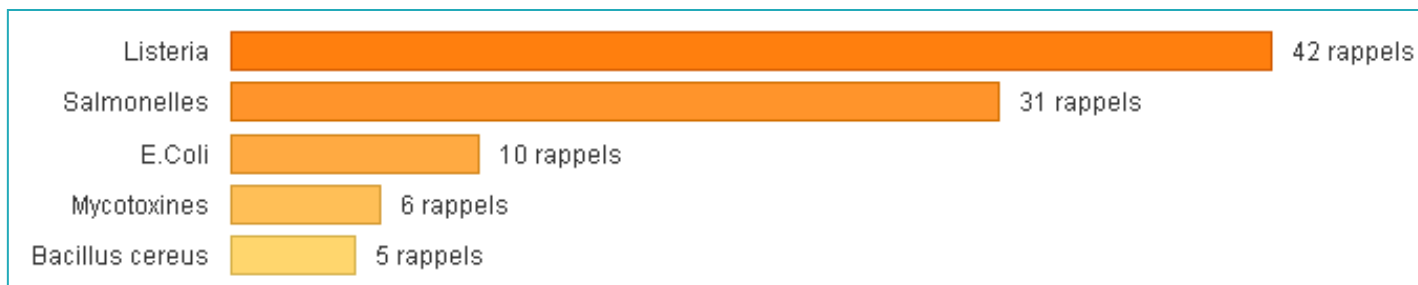
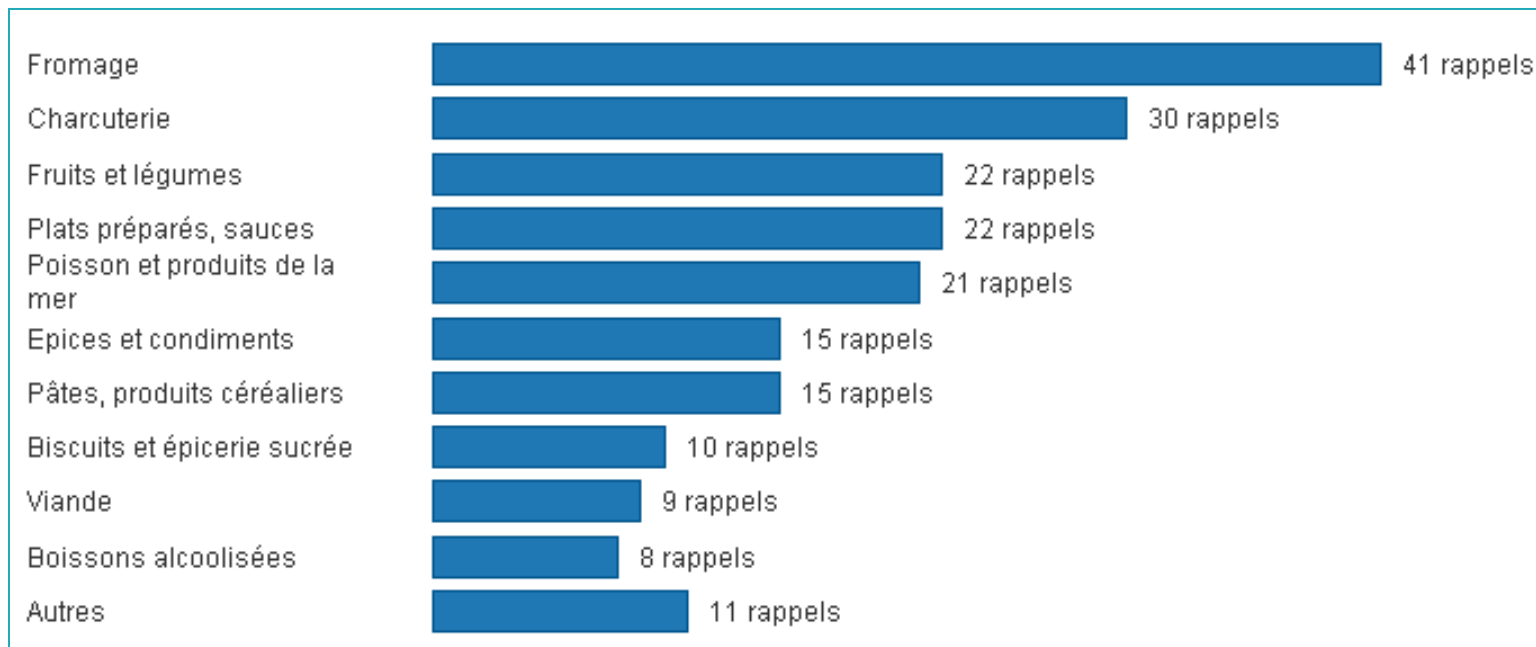
# Rappels corps étrangers en Australie



Source FSANZ statistiques 2005-2014



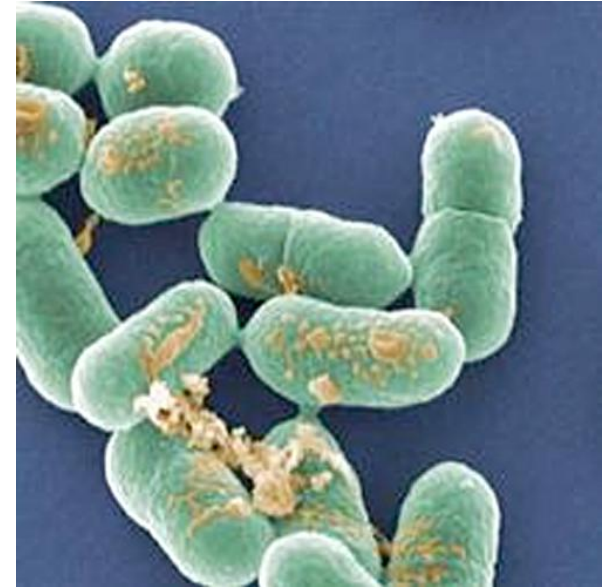
# Rappels µbio 2014 + 2015 en France







- Listeria : première cause de retrait / rappel microbiologique
- Micro-organisme avec forte faculté d'installation environnementale en IAA (notion de bio-film)
- Importance de la performance du zoning du site



# BONNES PRATIQUES APRES UN RETRAIT QUESTIONS À SE POSER...



Conseil & Analyse  
Sécurité & Qualité des aliments





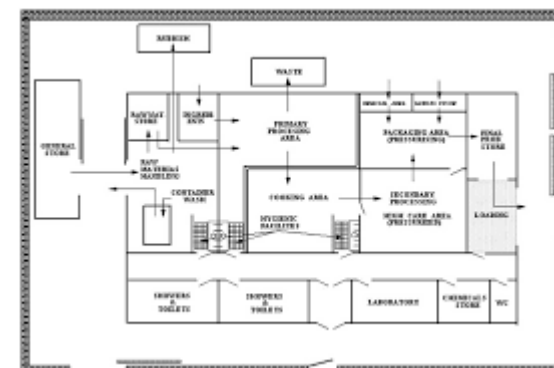
## Process / HACCP :

- Vérification que les diagrammes de fabrication sont bien à jour et validés sur le terrain ?
- Véritable dossier de validation des procédés de fabrication au regard des dangers identifiés ?
- Pilotage des paramètres pH et Aw (paramètres de survie / prolifération) sur produits concernés ?



## Circuits :

- Démarche de zoning en place ?
- Intégrant les flux personnels ?
- Les matériels roulants (transpalette) ?
- Positionnement des laveries ?





## Personnel :

- Démarche de zoning couvrant les vestiaires (ateliers sensibles et peu sensibles) ?
- Périodicité du nettoyage des installations des sas hygiène (lave-bottes et lave-semelles) ?
- Raccordement des ces installations ?
- Rangement des bottes et chaussures (séparation sur support, sèche bottes) ?
- Conditions d'accès du personnel de maintenance ?
- Conditions d'accès du personnel en salle de pause ?





## Matériels :

- Raccordements des cellules de cuisson, fumage, refroidissement ?
- Entretien et maintenance préventive des circuits de dégivrage des groupes de froid ?
- Accessibilité et nettoyabilité des lignes de conditionnement ?
- Raccordement des lignes de conditionnement ?
- Codification des matériels pour les ateliers sensibles (transpalettes, chariots, caisses...) ?
- Performance des tunnels de lavage ?
- Etanchéité des extractions des tunnels ?
- Exploration des armoires électriques et pneumatiques ?





## Locaux :

- Réduction de l'humidité résiduelle aux sols ?
- Réglage des portes automatiques ?
- Surpression dans les ateliers sensibles ?
- Raccordements des lave-mains ?
- Raccordements des circuits de dégivrage des groupes de froid ?
- Etat sanitaire et étanchéité des combles, des passages de conduites techniques ?

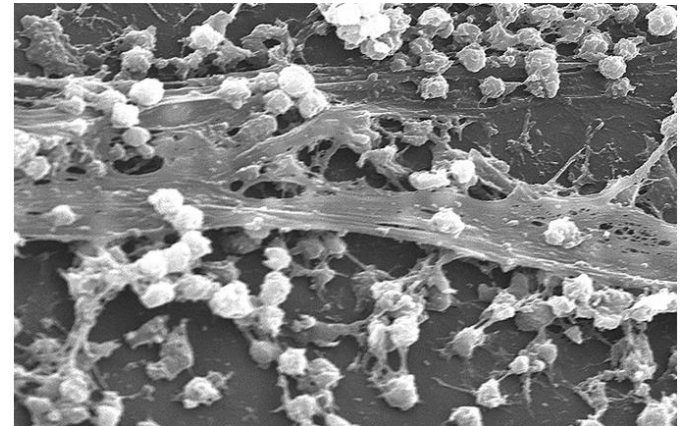






## Nettoyage :

- Séchage suffisant des ateliers sensibles au lancement de la production ?
- Sectorisation du matériel propre ?
- Intégration du matériel sensible dans les plannings (transpalettes, palettes) ?
- Alternance des produits ?
- Phase acide / enzymatique, détection de bio-film ?
- Nettoyage des communs (vestiaires, bureaux, salle de pause) ?



# Bonnes pratiques suite à un retrait



## Plan de contrôle produit :

- Définition du plan de contrôle sur la base de l'HACCP (notion de process) ?
- Définition de l'échantillonnage (début, milieu, fin de lot, n=1, pool, n=5) ?
- Définition et formalisation des actions correctives et échantillonnages complémentaires lors de positivité ?
- Exploitation de la distribution des n=5 ?
- Exploitation statistique des données ?

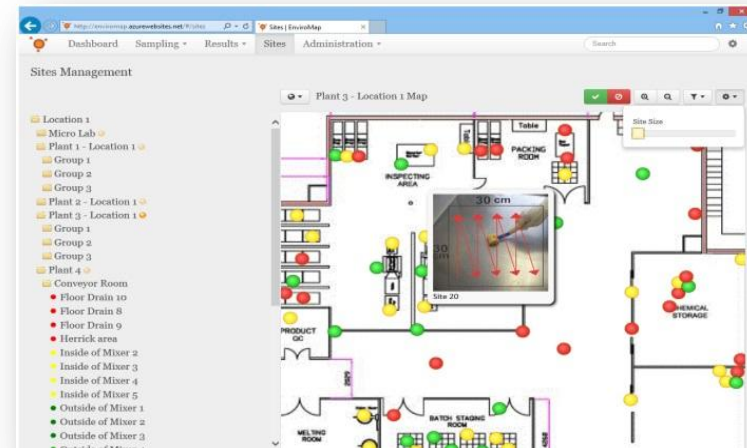
NETTOYAGE QUOTIDIEN													
Semaine N° :	LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			Explication
Contrôle Zone A Magasin	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	On note le
Initiales													Zone A: Lorsque la liste est entièrement réalisée, la pers
Signature													
Contrôle Zone B Extérieur	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	av 10h	ap 10h	ap 15h	
Initiales													
Signature													
	SIGNATURE			SIGNATURE			SIGNATURE			SIGNATURE			
NETTOYAGE HEBDOMADAIRE													
Vitrine Sandwich 1													Pour le nettoyage souhaité des autres jours La personne d
Vitrine Sandwich 2													
Vitrine Traiteur													
Vitrine Pâtisserie 1													
Vitrine Viennoiserie 1													
Vitrine Viennoiserie 2													
Armoire Boissons													
Congélateurs glaces													
Vitres fous													
Portes et baies vitrées													
Plinthes et faïences													
Condenseurs vitrines													
Désinsecteurs													
NETTOYAGE MENSUEL													
Aérations/Eclairage													
Dégivrage tout négative													
ZONE A Magasin						ZONE B							
avant 10h			après 14h			après 19h			avant 10h				
Fours	Panetière	Trancheuse	Panetière	Trancheuse	Panetière	Trancheuse	Massifs						
Sols	Fours	Poubelles	Fours	Poubelles	Fours	Poubelles	Trottoirs						
Ustensiles	Salle	Micro onde	Salle	Micro onde	Salle	Micro onde	Poubelles						
poubelles	Sols	Grill	Ustensiles	Grill	Ustensiles	Grill	Parking						
Salle	Ustensiles	Caletière	Vitrines	Caletière	Vitrines	Caletière	Terrase						
Lave-Mains	Lave-Mains	Lave Vaisselle	Lave-Mains	Lave Vaisselle	Lave-Mains	Lave Vaisselle							
Papier/Savon	Papier/Savon	Salle	Meuble Caisse	Petit Frigo									





## Plan de contrôle environnemental :

- Prélèvements post nettoyage, en cours ou fin de process ?
- Prélèvements sur matériels en fonctionnement à vide ?
- Prélèvement environnementaux hors contact alimentaire (pression ateliers) ?
- Définition des actions correctives et échantillonnages complémentaires lors de positivité environnementale ?
- Monitoring *Listeria monocytogenes* par *Listeria spp* ?





## Méthodes analyses :

- Dénombrement seul ou recherche (précision de la recherche dans 25g) ?
- Recherche *Listeria* spp dans l'environnement ?
- Conservation des souches identifiées ?
- Typage des souches isolées afin de caractériser les contaminations ?



## Laboratoire interne :

- Intégration du fonctionnement du laboratoire dans l'HACCP ?
- Gestion des flux du personnel, des tenues ?
- Nettoyage du laboratoire (personnel extérieur au laboratoire) ?
- Plan de contrôle des contaminations croisées ?



# Bonnes pratiques suite à un retrait



## Gestion des résultats :

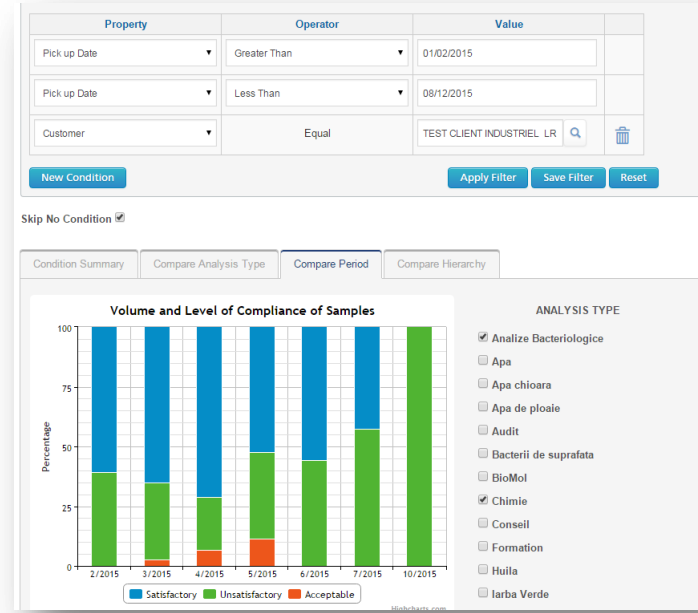
- Pilotage des prévalences à chaque stade analytique ?
- Détermination d'objectifs de prévalence à chaque stade analytique ?
- Détermination d'un plan de contrôle renforcé lors de décrochage ?
- Approche statistique (type carte de contrôle) ?

## Validation durée de vie :

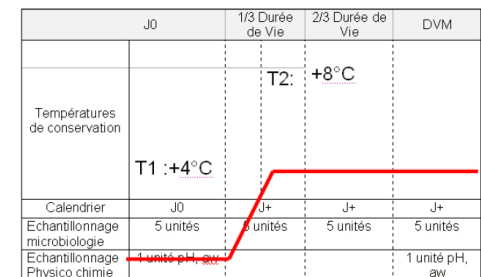
- Challenge test (potentiel de croissance, taux de croissance) ?
- Dossier complet sur le risque de développement (exploitation des historiques des données, étude probabiliste) ?

## Échantillothèque :

- Définition de l'échantillonnage (début, milieu, fin de lot, nb d'uvc) ?
- Conservation au delà de la DLC (délai d'incubation)?



Exemple de test de vieillissement recommandé par Mérieux NutriSciences dans le cas d'un protocole 1/3 à 4°C, 2/3 à 8°C



# Bonnes pratiques suite à un retrait corps étranger



## Recherche de l'origine:

- Ingrédients & emballages
- Machines, consommables, équipements de nettoyage
- Locaux (murs, plafonds...)
- Personnel (tenue, gants, bijoux...)
- Sous-traitants: nettoyage, dératisation...



## Causes les plus fréquentes:

- Maintenance insuffisante des locaux & équipements
- Absence de maîtrise des fournisseurs d'ingrédients et emballages
- Analyse du danger « corps étrangers » pas assez approfondie
- Confiance aveugle dans les détecteur de corps étrangers



# Bonnes pratiques suite à un retrait corps étranger



## Quelques pistes d'action correctives

- Renforcer les inspections corps étrangers
- Renforcer la maintenance préventive
- Former le personnel de maintenance au danger corps étranger
- Communiquer sur les réclamations consommateurs et le coût de non qualité (tri, mise au rebut...)
- Renforcer la maîtrise des fournisseurs (certification, audit...)
- Améliorer le contrôle des détecteurs de corps et similaires (filtres, aimants...)



# CONCLUSION

Conseil & Analyse  
Sécurité & Qualité des aliments





# Les solutions Mérieux NutriSciences



Vous informer des innovations techniques et des exigences réglementaires de votre marché.

**Conseil réglementaire Civaa™**  
**Etiquetage**



Vous accompagner dans l'amélioration de votre démarche qualité et la gestion de crise.

**HACCP Expertise®**



Vous conseiller et former efficacement votre personnel.

**HACCP Expertise®**



Vous aider à mesurer votre niveau de sécurité alimentaire.

**Analyses IFS Food Store**  
**Inspection hygiène**  
**Audit 2.0**  
**Fil d'Ariane**



Vous proposer des outils d'aide à la décision précis, pertinents et modulables.

**Portail client**  
**Data management**





## Nos prestations après un retrait

- Audit des actions correctives mises en œuvre (sous 2 semaines)
- Audit bio contamination avec prélèvement de surface avant / après nettoyage
- Formation sur mesure du personnel
- Optimisation du plan de contrôle produit & environnemental
- Validation des durées de vie
- Audit fournisseur
- Veille réglementaire incluant les alertes
- Audit du laboratoire interne

## Nos atouts

- Un réseau réactif de 18 consultants sur toute la France + un réseau international
- Un partenariat avec de grandes enseignes en France représentant plus de 40 % des PGC et produits frais LS