



La Sécurité Alimentaire

La notion de **Sécurité Alimentaire** est très vaste et dépasse largement les notions de salubrité et même d'innocuité des aliments. De plus en plus, les composantes physiques, économiques, sociétales et même religieuses sont à prendre en compte.

Que faut-il faire pour assurer la sécurité alimentaire, quelles sont les **obligations réglementaires** ?
Que veut dire **Food Defense** ? Comment gérer une **crise alimentaire** ?

Cette nouvelle lettre d'information vous apportera les éléments de **réponse** nécessaires afin de vous situer par rapport à toutes ces notions / obligations.



Qu'est-ce que la Sécurité Alimentaire ?

Il ne faut pas confondre **Sécurité Alimentaire** et **Sécurité des Aliments** !

La **sécurité alimentaire** est la démarche qui permet d'assurer la sécurité des approvisionnements, en quantité et en qualité.

La **sécurité des aliments** correspond à l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommages aux consommateurs. Pour ce faire, toutes les entreprises du secteur alimentaire doivent se conformer aux obligations réglementaires (Bonnes pratiques d'hygiène, démarche HACCP, PMS), elles peuvent également intégrer une démarche volontaire en certifiant leur démarche qualité (IFS, BRC, ISO22000...).



Qui est concerné ?

➔ La **réglementation** relative à la Sécurité Alimentaire repose sur le règlement n°178/2002. L'obligation de **traçabilité** et de **contrôle** des matières approvisionnées sont les principes généraux de la sécurité alimentaire : en cas d'approvisionnement en dehors du territoire national (premier introducteur sur le marché), les contrôles sont encore plus strictes.

Une formation, un conseil ?

Contactez-nous !

contact@acm-qualite.com

06.29.45.00.63

Risque zéro ?

La notion de **risque zéro** pour le consommateur répond à cette double logique :

- . **Prévenir** le maximum de risques
- . **Identifier** les responsables

La récente actualité au sujet de la contamination d'œufs au **firponil** démontre bien l'intérêt de maîtriser parfaitement la filière amont : pouvoir remonter jusqu'à la fourche et identifier tous les acteurs...

Le Food Defense

Sous cet anglicisme il faut comprendre : **protection de la chaîne alimentaire** contre les risques **d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes**.

Il incombe donc à toute entreprise (ou organisation) d'avoir « une procédure d'évaluation des risques identifiant la lutte contre la malveillance et établir, compléter et maintenir un système en place pour réduire ou éliminer les risques identifiés » (source : Ania).



Méthodologie :

La mise en place d'une démarche dite de Food Defense nécessite une certaine méthodologie basée sur :

- ➔ Une **analyse** des risques
- ➔ Une **équipe** dédiée
- ➔ Une **sensibilisation** et une **formation** du personnel adaptées
- ➔ La **sécurisation** du site
- ➔ Une maîtrise de la **surveillance**



Principe général

Les mesures de **sûreté** proposées pour réduire le risque de **contamination intentionnelle** des aliments s'inscrivent en complément des dispositifs de sécurité sanitaire déjà existant pour prévenir le risque de contamination accidentelle (règlement hygiène des denrées alimentaires).

En conclusion

Il ne se passe pas une semaine sans entendre parler de terrorisme, de contamination, de malfaçon...

Sans tomber dans la paranoïa, les enjeux des entreprises agroalimentaires, dans la lutte contre la malveillance, sont finalement de :

- . Maintenir la **confiance** dans la chaîne alimentaire
- . Maintenir les **mesures appropriées** au métier
- . Maintenir / développer le **niveau de qualité** des denrées alimentaires.

La gestion de crise

Toute entreprise, au cours de sa vie est amenée à traverser des **crises**, plus ou moins importantes. Mais bien souvent le degré d'importance ne se mesure qu'une fois la crise passée...

C'est pourquoi il est important, voir impératif, de se préparer au pire et de mettre en place une vraie **procédure de gestion de crise**, afin d'éviter de subir le fameux effet domino et finalement se laisser dépasser par les événements, ce qui peut entraîner des conséquences graves pour l'entreprise.



Quelques principes :

Une **procédure de gestion de crise** doit permettre, dès les premiers instants, d'**évaluer la gravité** de la crise. En fonction du résultat il faudra ou non :

- ➔ **Notifier** la nature de la crise (administration, clients, fournisseurs...)
- ➔ Gérer les procédures de **retrait / rappel**
- ➔ Assurer la **communication** (interne / externe)
- ➔ **Prévenir** la prochaine crise !

Pour en savoir plus, contactez-nous :

contact@acm-qualite.com – 06.29.45.00.63