

Mobiliser les connaissances

Activité 1 Les organismes de contrôles

3 Surlignez, dans le document A, les acteurs qui interviennent dans le système d'alerte sanitaire.

DOC A Le fonctionnement du système d'alerte sanitaire en France

La **Mission des urgences sanitaires** (MUS) de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) est chargée de coordonner la gestion des alertes, des urgences et des crises sanitaires aux niveaux national et européen.

Qu'est-ce qu'une alerte ?	Qui peut déclencher une alerte ?
Est considérée comme une alerte la détection et le signalement d'une non-conformité sur un produit alimentaire, comme la présence de bactéries pouvant être dangereuses pour la santé humaine, ou d'un foyer de maladie animale transmissible ou non à l'homme (ex. : grippe aviaire).	<ul style="list-style-type: none"> Les services de contrôle des départements (DDPP¹ ou DDCSPP²), en collaboration avec les agences régionales de santé (ARS) quand il s'agit de cas humains. Les administrations centrales (ministères de l'Agriculture, de l'Économie et de la Santé) après signalement par l'Agence nationale de santé publique (ANSP). Tous les professionnels de la chaîne alimentaire, dans le cadre de leurs autocontrôles (surveillance qu'ils sont tenus d'effectuer sur les produits qu'ils mettent sur le marché dans le cadre de la réglementation européenne en vigueur). Les consommateurs, dont les plaintes peuvent également être à l'origine du déclenchement d'une alerte par les professionnels.

1. Direction départementale de la protection des populations.

2. Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

D'après <http://agriculture.gouv.fr>

4 À partir du document A et de vos connaissances,

4.1 Nommez l'organisme qui coordonne les alertes sanitaires en France.

4.2 Renseignez le tableau.

Objectifs de l'alerte	Mesures mises en œuvre
Éviter la contamination d'autres produits	<div></div> <div></div> <div></div> <div></div>
Faire cesser l'exposition du produit au consommateur	<div></div> <div></div> <div></div> <div></div>
Informar le consommateur	<div></div> <div></div> <div></div> <div></div>

Activité 3 L'étiquetage d'un produit alimentaire

- 6 À partir du document C, reportez, sur l'étiquette du produit alimentaire, les numéros des informations obligatoires.

ANGULAS AGUINAGA

MOULES CUISINÉES A LA MARINIÈRE

PLAT CUISINÉ RÉFRIGÉRE
Conditionné sous atmosphère protectrice.

INGRÉDIENTS:
Moules (Mollusque) (80 %), sauce (pignon, beurre (contient du lait), poireau, extrait de vin blanc, ail, céleri, sucre, amidon modifié de maïs, ciboulette, stabilisants (E-466, E-415 et E-401).

A CONSERVER AU FRAIS
(entre 0°C et +4°C)

MODE D'EMPLOI
Perce le film de la barquette et directement faire chauffer dans le micro-ondes à puissance moyenne pendant 2mn30.
Peut contenir des traces de crustacés.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Énergie	448 kJ / 108 kcal
Graisses	6,7 g
dont acides gras saturés	4,1 g
dont acides gras monoinsaturés	1,9 g
dont acides gras polyinsaturés	0,7 g
dont Omega 3 (EPA+DHA)	314 mg
Glucides	6,5 g
dont sucres	<1 g
Fibres alimentaires	<1 g
Protéines	5,3 g
Sel	1,9 g
Phosphore	100 mg (14% AJR*)
Iode	50 µg (33% AJR*)

*Apports Journaliers Recommandés (AJR)

À CONSOMMER JUSQU'AU / LOT:
02.10.16
L130944

8 436537 151366

450 g e

ANGULAS AGUINAGA, BURGOS, S.L.
Ctra. Madrid Irún - km 245
C.T. Aduana Interior
09007 Villafria - Burgos, Espagne.
Service Consommateurs:
+34 902 49 50 00
www.angulas-aguinaga.es

DOC C Les informations portées sur l'étiquette d'un produit alimentaire préemballé

L'étiquetage d'un produit alimentaire est obligatoire. C'est la première source d'information du consommateur.

Suivant les produits, **certaines mentions sont obligatoires** :

- 1 La dénomination de vente : le nom du produit ;
- 2 La liste des ingrédients : ils sont énumérés par ordre décroissant de quantité avec les additifs ;
- 3 La quantité nette de produit ;
- 4 Le nom ou la raison sociale du fabricant ;
- 5 L'estampille sanitaire sur les produits d'origine animale ;
- 6 La date limite de consommation (DLC), pour les produits périssables et les semi-conserves, signalée par la mention « à consommer avant le... » ; la date de durabilité minimale (DDM) pour les produits non périssables, signalée par la mention « à consommer de préférence avant le... » ;
- 7 Le numéro du lot de fabrication ;
- 8 Les conditions particulières de stockage, d'utilisation ;
- 9 L'origine du produit.
- 10 Les valeurs énergétique et nutritionnelle

Les autres mentions ne sont pas obligatoires : le code-barre, la marque commerciale, les conseils de préparation, etc.

- 7 Reportez, dans le tableau, la nature des informations facultatives numérotées sur l'étiquette des moules cuisinées à la marinière.

Des informations facultatives	
11
12

• Les organismes de contrôle

La **Mission des urgences sanitaires** (MUS) coordonne la gestion des alertes, des urgences et des crises sanitaires aux niveaux national et européen.

• L'étiquetage d'un produit alimentaire

Sur les produits alimentaires préemballés, la réglementation impose la présence d'une étiquette informant le consommateur sur la nature des produits.

Les informations obligatoires	Les informations facultatives
<ul style="list-style-type: none"> - La dénomination de vente. - La liste des ingrédients. - La quantité nette de produit. - Le nom ou la raison sociale du fabricant. - L'estampille sanitaire sur les produits d'origine animale. - La date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). - Le numéro du lot de fabrication. - Les conditions particulières de stockage, d'utilisation. - L'origine du produit. - Les valeurs énergétiques et nutritionnelles. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le code-barre. - La marque commerciale. - Les conseils de préparation.

• Des signes officiels de qualité alimentaire

En matière de sécurité alimentaire, les produits qui ont des **signes officiels de qualité** font l'objet de contrôles renforcés par rapport aux produits standard.



À vous de jouer !

1 Pour décrypter la phrase mystère relative à cette étiquette de produit alimentaire, associez chaque chiffre à la lettre correspondante.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
A	D	E	G	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U

3	6	6	3
....

4	1	12	1	8	14	5	14
....

15	8
....

10	12	9	2	15	5	14
....

1	6	5	7	3	8	14	1	5	12	3
....

2	3
....

11	15	1	6	5	14	3
....

13	15	10	3	12	5	3	15	12	3
....

2 Entourez sur l'étiquette ce qui justifie cette phrase.

