

Guide de mise en œuvre de la disposition relative aux avis aux consommateurs du code alimentaire de la FDA

(Section 3-603.11 du Code alimentaire modèle 1999 de la FDA)

Section 3-603 du Code alimentaire 1999

Texte de la brochure modèle de la FDA

Guide de mise en œuvre de la disposition relative aux avis aux consommateurs

Guide de mise en œuvre de la disposition relative aux avis aux consommateurs du Code alimentaire de la FDA

- **Objectif**
- **Applicabilité**
- **Définition des termes**
- **L'avis aux consommateurs en tant qu'élément critique**
- **Avis sur des produits spécifiques**
- **Conformité satisfaisante**

Spécifications de format relatives à la divulgation et au rappel

Divulgation et rappel

Texte de la brochure modèle de la FDA

Critères essentiels pour une brochure conçue sur mesure

- **Diagramme de conformité satisfaisante**

Objectif

L'intention de la disposition du Code alimentaire relative à l'avis aux consommateurs est de garantir que tous les consommateurs sont informés du risque accru que représente pour les populations particulièrement vulnérables la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits. La FDA estime que les consommateurs informés jouent un rôle important dans leur protection contre les maladies d'origine alimentaire et que personne ne peut assumer ce rôle à leur place. Les consommateurs informés sont les mieux à même d'évaluer leur risque individuel et d'assumer la responsabilité de leurs décisions de commande, sur la base de leurs connaissances et de leur compréhension de la situation.

Le présent document d'orientation vise à aider les organismes de réglementation et l'industrie à mettre en œuvre la disposition relative aux avis aux consommateurs. Il doit être utilisé conjointement avec le Code alimentaire de la FDA.

Applicabilité

L'avis aux consommateurs est destiné à s'appliquer à tous les établissements alimentaires où des aliments ou des ingrédients d'origine animale crus ou insuffisamment cuits sont vendus ou servis pour la consommation humaine sous une forme crue ou insuffisamment cuite. Cela inclut tous les types d'établissements alimentaires, dès lors qu'il y a une probabilité raisonnable que les aliments soient consommés sans cuisson ultérieure approfondie - tels que les restaurants, les bars de crudités, les activités de service rapide, les plats à emporter et les sites où l'on se procure des produits d'épicerie et qui comportent des activités telles que des épiceries fines ou des services de fruits de mer.

Définition des termes

Les définitions suivantes s'appliquent à l'interprétation et à l'application de la disposition relative aux avis aux consommateurs. Les termes définis et toutes les formes de ces termes définis, sont en italique dans tout le document.

Divulgation : indication écrite des articles qui sont, ou peuvent être commandés, crus ou insuffisamment cuits dans leur intégralité, ou des articles qui contiennent un ingrédient cru ou insuffisamment cuit.

Critères essentiels : spécifications qui doivent être respectées lors de l'élaboration d'une brochure personnalisée relative aux avis aux consommateurs concernant la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits.

Menu : ce que les consommateurs lisent (chevalet de table, affiche, tableau noir ou autre moyen écrit) pour choisir leur commande.

Accessible au public : facilement accessible aux consommateurs (sans qu'ils aient à le demander) avant qu'ils ne passent leur commande ou ne fassent leur choix.

Rappel : déclaration écrite concernant le risque pour la santé de la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits.

Mollusques : toute espèce comestible d'huîtres, de palourdes, de moules et de pétoncles, crue ou insuffisamment cuite, ou toute partie comestible de celles-ci, sauf lorsque le produit de pétoncle est constitué uniquement du muscle adducteur décortiqué. Également appelées *crustacés* dans les mentions de *rappel*.

Mollusques en écaille désigne les *mollusques* crus, dans leur coquille.

L'avis aux consommateurs en tant qu'élément critique

En vertu de l'article 8-405.11 du Code alimentaire, les points critiques doivent être corrigés dans les 10 jours suivant la survenue de la violation. Si un établissement est reconnu coupable d'avoir enfreint la disposition relative aux avis aux consommateurs, des méthodes de mise en conformité telles que celles mentionnées dans le présent document et d'autres alternatives permettant d'atteindre les objectifs de conformité satisfaisante doivent être explorées en coopération par l'établissement et l'autorité de réglementation. Dans la mesure où un climat d'effort de bonne foi prévaut, certaines situations, y compris cette phase initiale de mise en place de l'avis aux consommateurs dans les établissements de vente au détail de produits alimentaires, justifient l'octroi d'un délai supplémentaire pour la mise en conformité avant que toute mesure coercitive soit prise.

Avis sur des produits spécifiques

Les avis aux consommateurs peuvent être adaptés pour être spécifiques à un produit si un établissement alimentaire a un *menu* limité ou ne propose que certains aliments d'origine animale sous forme crue ou insuffisamment cuite, prête à consommer. Par exemple, un bar à crudités qui sert des *mollusques* sur la demi-coquille, mais aucun autre aliment d'origine animale cru ou insuffisamment cuit, pourrait décider de limiter son avis aux consommateurs aux *mollusques*. Le bar à crudités pourrait également utiliser la mention de rappel 2 du présent document pour souligner le risque accru encouru lorsque des personnes souffrant de certaines conditions médicales ingèrent des *mollusques* qui n'ont pas été traités thermiquement de façon adéquate.

Dans les établissements alimentaires où les seuls produits alimentaires crus prêts à consommer vendus ou servis sont des *coquillages* ou des *mollusques décortiqués*, la brochure rédigée de l'Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) relative aux huîtres et aux palourdes crues constitue une conformité satisfaisante. Dans ce cas, la brochure de l'ISSC doit être *accessible au public*.

Conformité satisfaisante

Objectif général :

Une conformité satisfaisante avec la disposition du Code alimentaire relative aux avis aux consommateurs est assurée lorsqu'une *divulgation* et un *rappel* sont fournis d'une manière conforme aux présentes directives. Les informations contenues dans la *divulgation* et le *rappel* doivent être *accessibles au public* et lisibles afin que les consommateurs puissent bénéficier de l'ensemble du message (*divulgation* et *rappel*) avant de choisir leur commande.

Un document d'orientation ne peut pas prévoir toutes les situations possibles. Par conséquent, il sera toujours nécessaire que l'établissement alimentaire et l'autorité de réglementation discutent de la manière la plus efficace d'atteindre les objectifs de conformité satisfaisante.

Spécifications de format relatives à la *divulgation* et au *rappel* :

Langue : La langue des éléments de menu doit correspondre à la langue utilisée pour la *divulgation* et le *rappel*. Par exemple, un menu rédigé en anglais comportera la *divulgation* et le *rappel* en anglais. La *divulgation* et le *rappel* peuvent également être rédigés dans d'autres langues.

Taille du texte : La taille du texte des mentions figurant sur les *menus* à main ou les tentes de table doit être équivalente à un minimum de 11 points.

Les mentions figurant sur une affiche doivent être aussi lisibles que les éléments de menu qui y figurent. Que l'affiche soit également un *menu* ou qu'elle soit utilisée uniquement pour le *rappel*, la taille du texte doit être lisible à partir du point où les consommateurs se tiennent normalement pour le lire.

Pour les mentions sur les étiquettes apposées au niveau de la vente en détail, une bonne ligne directrice est le CFR conformément à la loi sur l'emballage et l'étiquetage équitables, 21CFR 101.2, qui traite de la taille du texte par rapport à la taille du panneau d'affichage. D'autres facteurs peuvent également affecter la lisibilité, tels que le type de police et la couleur du fond par rapport à celle du texte.

Divulgation

Objectif :

Divulgateion doit :

- figurer sur le *menu* ou, en l'absence de *menu*, être présentée par écrit aux consommateurs, et
- identifier les produits alimentaires qui doivent être *divulgués*, et
- préciser que ces produits alimentaires sont, ou contiennent, des aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits.

Méthodes de mise en conformité :

1. *Divulgateion* par description : Les produits sont décrits, par exemple :
 - Huîtres sur demi-coquille (huîtres crues),
 - Salade César aux œufs crus, et
 - Hamburgers (peuvent être cuits sur commande) ; ou
2. *Divulgateion* par l'ajout d'un astérisque aux produits alimentaires dans une note de bas de page qui indique, selon la situation, que les produits :

« Sont servis crus ou insuffisamment cuits », ou

« Contiennent (ou peuvent contenir) des ingrédients crus ou insuffisamment cuits » ; et

3. Lorsqu'un *menu* est utilisé :
 - Modifiez le *menu* en utilisant des autocollants permanents ; ou
 - Réimprimez le *menu* ; ou
 - Présentez un avis de *divulgateion* écrit distinct au consommateur en même temps que le *menu* ;
ou
4. En l'absence de menu :
 - Présentez un avis de *divulgateion* écrit au consommateur.

Rappel

Objectif :

Si l'une ou l'autre des deux mentions de *rappel* contenant les informations consultatives réelles est utilisée, la mention doit être associée à la *divulgateion* et placée selon l'une des modalités suivantes :

- au moins une fois sur n'importe quelle page du *menu* (de préférence la première ou la dernière page) et placée dans le *menu* de manière à ce que le consommateur puisse la trouver facilement, ou
- sur une affiche, un chevalet de table ou par tout autre moyen écrit.

Méthodes de mise en conformité :

1. Utilisez l'une des deux mentions de *rappel* contenant l'avis proprement dit :

- Mention de *rappel* 1 :

« La consommation de viandes, de volaille, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire » ; ou

- Mention de *rappel* 2 :

« La consommation de viandes, de volaille, de fruits de mer, de crustacés, ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de certains problèmes de santé. »

2. Utilisez une brochure relative aux avis aux consommateurs.

Option 1 :

Le Code alimentaire de 1999 offre la possibilité de faire figurer les éléments divulgués en note de bas de page dans une mention de *rappel* qui renvoie le lecteur à une brochure relative aux avis aux consommateurs :

« En ce qui concerne la sécurité de ces articles, des informations écrites sont disponibles sur demande. »

Lorsque la brochure est utilisée pour rappeler aux consommateurs les risques qu'ils encourent et que la brochure n'est pas accessible au public, la mention de *rappel* ci-dessus doit être indiquée sur le *menu*.

Lorsque la brochure est utilisée pour rappeler aux consommateurs les risques qu'ils encourent et qu'elle est accessible au public, la mention de *rappel* ci-dessus ne doit pas être mentionnée dans le *menu*.

Option 2 :

- Utilisez le texte de la brochure modèle de la FDA ci-dessous, ou
- Utilisez une brochure conçue sur mesure qui répond aux critères essentiels du présent document.

---[Retour en haut](#)---

Texte de la brochure modèle de la FDA

Introduction

Vous prenez probablement déjà des précautions contre les maladies d'origine alimentaire à la maison, mais vous devez également être prudent lorsque vous êtes hors de chez vous. Voici quatre mesures simples que vous pouvez prendre pour vous protéger, vous et vos proches, lorsque vous choisissez des aliments prêts à consommer dans un restaurant, une épicerie fine, un comptoir de vente à emporter ou une épicerie.

N° 1. Faites attention aux aliments crus ou insuffisamment cuits

Les aliments d'origine animale tels que la viande, la volaille, le poisson, les crustacés et les œufs, lorsqu'ils sont consommés crus ou insuffisamment cuits, contiennent parfois des virus et des bactéries nocifs qui peuvent présenter un risque de maladie d'origine alimentaire. Les enfants en bas âge, les femmes enceintes, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli sont particulièrement vulnérables. Vous êtes plus à risque si vous souffrez d'une maladie du foie ou d'alcoolisme, si l'acidité de votre estomac est réduite (en raison d'une chirurgie gastrique ou de l'utilisation d'antiacides) ou si votre système immunitaire est affaibli par l'utilisation de stéroïdes, par des maladies comme le sida, le cancer ou le diabète ou par des traitements comme la chimiothérapie.

Pour réduire les risques de maladie d'origine alimentaire, évitez de consommer les aliments suivants :

- Le poisson ou les crustacés crus – huîtres, palourdes, sushis, sashimis, ceviches
- La viande ou les fruits de mer commandés insuffisamment cuits, comme les hamburgers, le bœuf, l'agneau, le porc ou le poisson « saignants ».
- Les œufs commandés insuffisamment cuits et les aliments contenant des ingrédients à base d'œufs non cuits, tels que les œufs pochés ou frits ; les vinaigrettes ou sauces telles que la hollandaise, la mayonnaise maison et la vinaigrette pour salade César ; les desserts tels que la mousse au chocolat, la tarte meringuée et le tiramisu.

N° 2 Posez des questions sur la préparation

Les recettes varient. Si vous n'êtes pas sûr qu'un produit prêt à consommer contienne des ingrédients insuffisamment cuits, demandez comment l'aliment est préparé.

N° 3 Demandez que les aliments soient bien cuits

Si l'article que vous souhaitez choisir contient de la viande, du poisson, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits, demandez si cet ingrédient peut être éliminé. Si l'aliment est préparé à la commande, demandez qu'il soit bien cuit.

N° 4 Faites un choix différent

Pour certains aliments, comme les huîtres sur demi-coquille ou une mousse à base d'œufs, il peut être impossible de satisfaire votre demande de cuisson minutieuse. Dans ce cas, choisissez simplement autre chose. Il s'agit d'un inconvénient mineur comparé aux problèmes majeurs causés par les maladies d'origine alimentaire.

Pour en savoir plus sur les maladies d'origine alimentaire et les moyens de les prévenir, consultez votre professionnel de la santé ou votre service de santé local, ou visitez le site web www.foodsafety.gov

Brochure modèle de la FDA – Tableau des personnes à risque, des aliments à risque et de la cause de la maladie

Bien que le tableau suivant soit inclus dans la brochure modèle de la FDA, son inclusion dans une brochure personnalisée, en tout ou en partie, est facultative. Il est possible de sélectionner des parties du tableau plutôt que de l'utiliser en entier, **si** seules certaines parties s'appliquent en fonction des aliments proposés. Par exemple, un établissement alimentaire qui ne sert que des *mollusques* décortiqués, comme des huîtres sur demi-coquille, peut choisir d'inclure la partie du tableau traitant des *mollusques* décortiqués et omettre les autres parties.

Le modèle de tableau n'est pas destiné à être utilisé indépendamment de la brochure. L'utilisation du tableau seul constitue un manquement à l'obligation de *rappel*.

Les maladies d'origine alimentaire sont évitables – si vous prenez les bonnes précautions		
ALIMENTS À RISQUE (Cette liste est partielle)	PERSONNE À RISQUE	CAUSE DE LA MALADIE
Œufs crus ou insuffisamment cuits : Vinaigrette pour salade César ; œufs à la coque ; sandwich Monte Cristo ; tarte à la meringue ; certains puddings et flans ; mousse ; sauces à base d'œufs crus (p. ex. Hollandaise)	Tout le monde, en particulier Adultes âgés Enfants à bas âge Personnes immunodéprimées	Salmonella Enteritidis
Produits laitiers crus : Lait cru ou non pasteurisé ; certains fromages à pâte molle comme... Camembert, Brie	Tout le monde, en particulier Femmes enceintes Adultes âgés Personnes immunodéprimées Enfants à bas âge	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Salmonella
Viande crue ou saignante : Hamburger, carpaccio	Tout le monde, en particulier Adultes âgés Enfants à bas âge	E. coli O157:H7 Salmonella
Crus ou insuffisamment cuits : <i>Mollusques</i> ; Palourdes ou huîtres crues sur la demi-coquille	Tout le monde, en particulier Personnes souffrant d'une maladie du foie ou alcoolisme Personnes immunodéprimées	Vibrio vulnificus Autres vibriens Hépatite A
Poisson cru : Sushi, ceviche, tuna carpaccio	Tout le monde, en particulier Personnes immunodéprimées Adultes âgés	Parasites Vibrio parahaemolyticus

Critères essentiels d'une brochure personnalisée relative aux avis aux consommateurs concernant la consommation d'aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits

Critères essentiels	Comment répondre aux critères / Ce qu'il faut aborder spécifiquement 1
1. Fournir des informations fondées sur des données scientifiques pour répondre aux critères ci-dessous	1. Les informations de la brochure doivent être compatibles avec les informations scientifiques liées à l'avis aux consommateurs de la page web du CSAA (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) et avec la brochure modèle.
2. Décrire le risque	2. Décrivez-le comme étant : De grandes catégories, par exemple, bactéries, virus, parasites ou Des « microbes », ou Des agents pathogènes spécifiques
3. Expliquer pourquoi les aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits présentent un danger	3. Indiquez qu'un danger est créé parce que l'aliment d'origine animale n'est pas entièrement cuit ou n'est pas traité thermiquement pour lutter contre les bactéries nocives
4. Indiquer quels consommateurs sont les plus exposés au risque de maladie	4. Quatre (4) catégories doivent être mentionnées : <ul style="list-style-type: none"> • Adultes âgés • Enfants à bas âge • Femmes enceintes • Personnes immunodéprimées <p>Il est recommandé de mentionner les personnes atteintes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maladie du foie (mentionner l'alcoolisme) • Diminution de l'acidité de l'estomac due à l'utilisation d'antiacides ou à une chirurgie gastrique • Système immunitaire affaibli en raison de conditions telles que le SIDA, le cancer, les traitements de chimiothérapie, le diabète, la prise de stéroïdes
5. Donner des conseils à TOUS les consommateurs, en mettant l'accent sur les personnes particulièrement vulnérables Inclure une mention énumérant les aliments concernés : Aliments d'origine animale offerts sous forme prêt à consommer qui sont crus, insuffisamment cuits ou qui n'ont pas subi d'autres traitements pour éliminer les agents pathogènes. Par exemple, les aliments crus ou insuffisamment cuits tels	Soyez conscient du problème. Tout le monde est à risque, mais certaines personnes sont plus exposées aux maladies d'origine alimentaire et une cuisson minutieuse réduit ce risque. Choix du consommateur : (La brochure peut être adaptée au <i>menu</i> / aux choix alimentaires) <ul style="list-style-type: none"> • Faites attention aux aliments d'origine animale crus ou insuffisamment cuits • Demandez comment le produit alimentaire est préparé • Demandez que le produit alimentaire soit minutieusement préparé ; ou si l'aliment contient un ingrédient cru ou insuffisamment cuit, demandez-le sans cet ingrédient • Faites un choix différent dans le cas où des produits alimentaires tels que les huîtres sur demi-coquille ne peuvent être changés sur demande

<p>que le bœuf, les œufs, le poisson, l'agneau, le lait, le porc ou les <i>mollusques</i> qui sont offerts sous forme prêt à consommer</p>	
<p>6. Maintenir la visibilité dans la mise en page, le format, les graphiques</p>	<p>Langue utilisée pour les mentions de <i>divulgation</i> et de <i>rappel</i> : La langue des éléments de <i>menu</i> doit correspondre à la langue utilisée pour la <i>divulgation</i> et le <i>rappel</i>. Par exemple, un <i>menu</i> rédigé en anglais comportera la <i>divulgation</i> et le <i>rappel</i> en anglais. La <i>divulgation</i> et le <i>rappel</i> peuvent également être rédigés dans d'autres langues.</p> <p>Taille de texte utilisée pour les mentions de <i>divulgation</i> et de <i>rappel</i> : La taille du texte des mentions figurant sur les <i>menus</i> à main ou les tentes de table doit être équivalente à un minimum de 11 points. Les mentions figurant sur les affiches doivent être aussi lisibles que les éléments du <i>menu</i> figurant sur l'affiche et lisibles à partir du point où les consommateurs se tiennent normalement pour les lire. Pour les mentions sur les étiquettes apposées au niveau de la vente en détail, une bonne ligne directrice est le CFR conformément à la loi sur l'emballage et l'étiquetage équitables, 21CFR 101.2, qui traite de la taille du texte par rapport à la taille du panneau d'affichage. D'autres facteurs peuvent également affecter la lisibilité, tels que le type de police et la couleur du fond par rapport à celle du texte. Graphiques : La couleur du texte doit offrir un contraste net avec les couleurs de fond utilisées.</p>
<p>7. Indiquer les moyens d'obtenir des informations plus précises (le professionnel de la santé du lecteur doit être mentionné ainsi que d'autres sources faisant autorité)</p>	<p>Mention recommandée : « <i>Pour en savoir plus sur les maladies d'origine alimentaire et les moyens de les prévenir, consultez votre professionnel de la santé ou votre service de santé local, ou visitez le site web www.foodsafety.gov.</i> »</p>
<p>8. Un modèle de tableau illustrant les personnes à risque, les aliments à risque et la cause de la maladie est inclus dans la brochure modèle de la FDA. <i>L'inclusion du tableau modèle de la FDA, en tout ou en partie, est facultative.</i> Le modèle de tableau n'est pas destiné à être utilisé indépendamment de la brochure. L'utilisation du tableau seul constitue un manquement à l'obligation de <i>rappel</i>.</p>	

