



Actualité Médiatique

[Nathalie Pertus](#) : Responsable Hygiène et Qualité de L'hypermarché
[Jean- Michel Brun](#) Directeur Général délégué de Hyper U



information non maîtrisée

Maîtrise de la
sécurité des
produits ?

Respect du Plan
de maîtrise
Sanitaire ?

gestion crise

internet

réseaux sociaux

Bonne pratiques
d'hygiène ?

réclamations abusives

Dossiers médiatisés :
Quelle image pour l'entreprise ?

malades

Respect des
procédures de
travail ?

insatisfaction client

plaintes

décès

Sens de la
relation client ?

TIAC

Traçabilité ?

Confiance client ébranlée

image de l'enseigne menacée



Botulisme : La tapenade incriminée oblige au rappel des produits



- **Huit personnes souffrent de botulisme après avoir consommé de la tapenade mal stérilisée**
- Plusieurs produits de la marque *La Ruche* ont été rappelés. Après les « *Délices de Marie-Claire* », c'est désormais au tour des « *Secrets d'Anaïs* » de faire l'objet d'un rappel. Des analyses réalisées sur ces produits en conserve ont en effet révélé la présence du germe *Clostridium botulinum*, soit de la toxine botulique. Au vu de ces résultats, la préfecture n'a pas souhaité prendre de risque. Retour sur les événements qui ont conduit à cette décision.
- **Huit personnes intoxiquées**
- Ils ont été placés sous assistance respiratoire et anesthésie générale, après avoir été victimes d'une « *neuro-intoxication alimentaire* ».
- **Un problème de stérilisation**
- Après avoir mené des recherches et effectué des analyses, les autorités ont trouvé la cause des maux dont souffraient les huit patients : de la tapenade d'olives vertes aux amandes produites par l'établissement *La Ruche* de Cavaillon, dans le Vaucluse et commercialisée sous la marque « *Les délices de Marie-Claire* ». La préfecture a en effet indiqué que la tapenade était réalisée avec du matériel « *inadapté pour la stérilisation* ». Celle-ci aurait en effet été faite avec « *une machine de type lessiveuse* ».
- **Suspension d'activité et alerte européenne**
- Alors que les deux fabricants ont invoqué leur « *ignorance* » pour justifier ces négligences, la préfecture a décidé d'un « *arrêté préfectoral de suspension d'activité* » à l'encontre de l'entreprise et a rappelé « *ses produits de conserve* ».

300 kilos de viande et légumes avariés trouvés dans une supérette

Les inspecteurs de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) ont fait vendredi 29 juillet 2011 une découverte dont ils se seraient bien passés. Alertés par l'inspection du travail suite à la plainte d'un employé se considérant exploité et ayant dénoncé le **manque d'hygiène et de fraîcheur du rayon boucherie-traiteur** d'un Spar situé à Sète (34), ils se sont rendus dans le magasin. C'est là qu'ils ont découvert une multitude de **plats et de bouts de viande avariés, sans étiquette ni traçabilité, nauséabonds et aux colorations anormales**. Pour certains, **les dates limites de consommation étaient dépassées de plusieurs semaines voire plusieurs mois...** ! Entre autres découvertes : des tomates et des poivrons farcis avec de la viande avariée dans un jus à la couleur plus que douteuse, de la chair à saucisse faite à partir de viande avariée ou encore des choux-fleurs et oignons moisissés qui après découpe et brossage rejoignaient les rayons...
Finalement, les inspecteurs ont jeté pas moins de **250 kg de viande avariée et 50 kg de fruits et légumes moisissés** ! Le rayon a immédiatement été fermé. La gérante, pour toute défense, a indiqué qu'elle tenait un autre magasin à Argelès-sur-Mer et ne venait au Spar de Sète qu'une seule fois par semaine. Son fils était à la tête de la supérette le reste du temps. Elle a reçu plusieurs amendes de 1 500€ et de 450€, dont certaines pour le **travail dissimulé de quatre employés**, en plus du reste.



Ne cherchez plus le rayon boucherie-traiteur de la supérette : **il est fermé.**
(Photo V.DAMOURETTE)

MOLSHEIM / COUR D'APPEL

150 000 euros d'amende pour la boucherie

La société Iller de Molsheim spécialisée dans la vente de produits de boucherie a vu sa peine aggravée hier devant la cour d'appel de Colmar. La peine d'amende infligée par le tribunal correctionnel de Saverne en février 2010 est en effet passée de 50 000 euros à 150 000.

Trois dirigeants ont également été condamnés à des amendes et des peines de prison avec prison pour avoir pratiqué la « remballe » illégale, soit le reconditionnement de viandes avec une durée de péremption rallongée. Les produits suspects étaient ensuite revendus dans les restaurants d'entreprise et les cantines.

Dans son arrêt, la cour reproche à la société de ne pas s'être « *préoccupée des risques que son comportement faisait indiscutablement courir aux consommateurs* ».

Saucisse Un caillou, une dent cassée... et 4700 euros d'indemnité

Le tribunal de grande instance de Reims a condamné le 22 mars la charcuterie industrielle Jean Caby à verser 4700 euros d'indemnité à un consommateur qui s'était cassé une dent sur un caillou contenu, selon lui, dans une saucisse de la marque. L'expertise diligentée par le tribunal de Reims avait confirmé le lien de causalité entre le morceau de quartz de 2,7 millimètres de large, retrouvé dans le bol alimentaire, et la fracture de la dent. «Mon client travaille dans la restauration. Cette dent en moins créait un préjudice esthétique et il a dû avancer les frais dentaires pour se faire poser une prothèse», a expliqué l'avocat du consommateur, M^e Emmanuel Ludot.

L'Alsace du Mardi 5 Avril
2011

LES MEDIAS ...Quelle image de marque !

Midi Libre, édition du 8 juin 2010

- **Gard Viande avariée : 3 ans de prison requis contre l'ex PDG de l'Ecomarché de Roquemaure**



Trois ans de prison, dont **deux ferme**, une amende de **65 000 €** et l'**interdiction définitive de l'exercice** d'une profession dans le commerce ou l'industrie alimentaire. C'est la peine requise cet après-midi par la cour d'appel de Nîmes à l'encontre de Emmanuel Alcaraz, l'ancien PDG de l'Ecomarché de Roquemaure, soupçonné d'avoir remis à la vente de la viande avariée et des produits périmés préalablement reconditionnés. La cour a mis son arrêt en délibéré au 1er juillet.

En première instance, Emmanuel Alcaraz, qui comparaisait pour "falsification de denrées alimentaires, exposition ou vente de denrées alimentaires corrompues et nuisibles à la santé, tromperie sur la marchandise entraînant un danger pour la santé", avait été condamné à trois ans d'emprisonnement dont 21 mois avec sursis et 60 000 € d'amende. Son épouse de l'époque et associée, qui s'est désistée de son appel, avait écopé d'une peine de 18 mois d'emprisonnement, dont 12 avec sursis, et 35 000 € d'amende



C'est sur la foi de plusieurs dénonciations émanant d'anciens employés du supermarché que les gendarmes avaient interpellé le couple, en novembre 2004.



LES MEDIAS ...Quelle image de marque !

Midi Libre, édition du 1er juillet 2010

- Gard Viande avariée : le Pdg écope de 36 mois



Emmanuel Alcaraz, l'ancien Pdg de l'Ecomarché de Roquemaure avait comparu le 8 juin dernier devant la cour d'appel de Nîmes pour l'affaire de la viande avariée. Lors des débats, il avait contesté son rôle dans ce dossier retentissant de "remballe". En fait, il s'agissait d'une série d'infractions liées à la conservation et la vente de produits périmés.

En appel, le parquet général, avait requis la condamnation des prévenus à des peines plus sévères que prononcées en première instance.

L'avocat des deux prévenus, Me Cabanes, avait plaidé des relaxes partielles estimant qu'une partie des faits ne tenait pas juridiquement.

C'est en substance ce que la cour a décidé hier en limitant l'interdiction d'exercer à cinq ans pour les deux prévenus. Emmanuel Alcaraz (photo W.T.) écope de **36 mois de prison dont la moitié avec sursis** et d'une **amende de 60 000 €**.

AFP, Mise a jour : 16 juin 2011

Sept enfants infectés par la bactérie E.coli à cause de steaks d'origine notamment allemande



Sept enfants ont été hospitalisés dans un état "sérieux" mais "stable", tous victimes d'une infection alimentaire liée à une bactérie E.coli (O157 H7) après avoir consommé des steaks hachés d'origine allemande, belge et hollandaise.

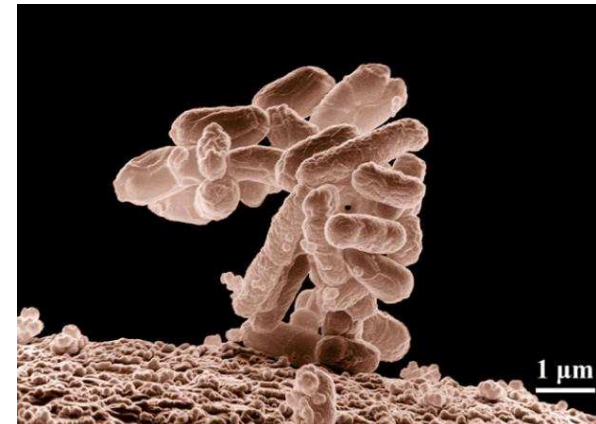
Selon l'ARS, qui a mis en cause des steaks hachés vendus par le **distributeur allemand Lidl**, trois des sept enfants ont été "sous dialyse".



INTOXICATION A L'ECOLI A Bordeaux : Les graines germées mises en cause

La bactérie E.coli à l'origine des hospitalisations survenues à Bordeaux est de la même souche que celle qui a causé une trentaine de décès en Allemagne, a été annoncé par l'Agence régionale de santé-Aquitaine. Au total, dix cas ont été détectés et sept personnes ont été hospitalisées.

En Allemagne, ce sont également des graines germées, produites dans une ferme bio du Land de Basse-Saxe, qui ont causé l'épidémie provoquée par la bactérie Escherichia coli (O154H4) qui a touché plus de 3.200 personnes et a fait 36 morts en Allemagne et un en Suède.



La bactérie Escherichia coli (E-coli).

Erbe/Pooley / Rex
Featu/REX/SIPA

Nouveau décès d'une ado par intoxication alimentaire : un réel problème de santé publique ou la dure loi des séries ?

- Une adolescente de 16 ans, est décédée au centre hospitalier de Chartres. L'autopsie a déterminée la cause de la mort : une intoxication alimentaire !



- L'enquête s'achemine vers un repas pris dans un resto-kebab de Chartres. Le tribunal a ordonné à la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) d'effectuer une visite de contrôle dans le restaurant visé.



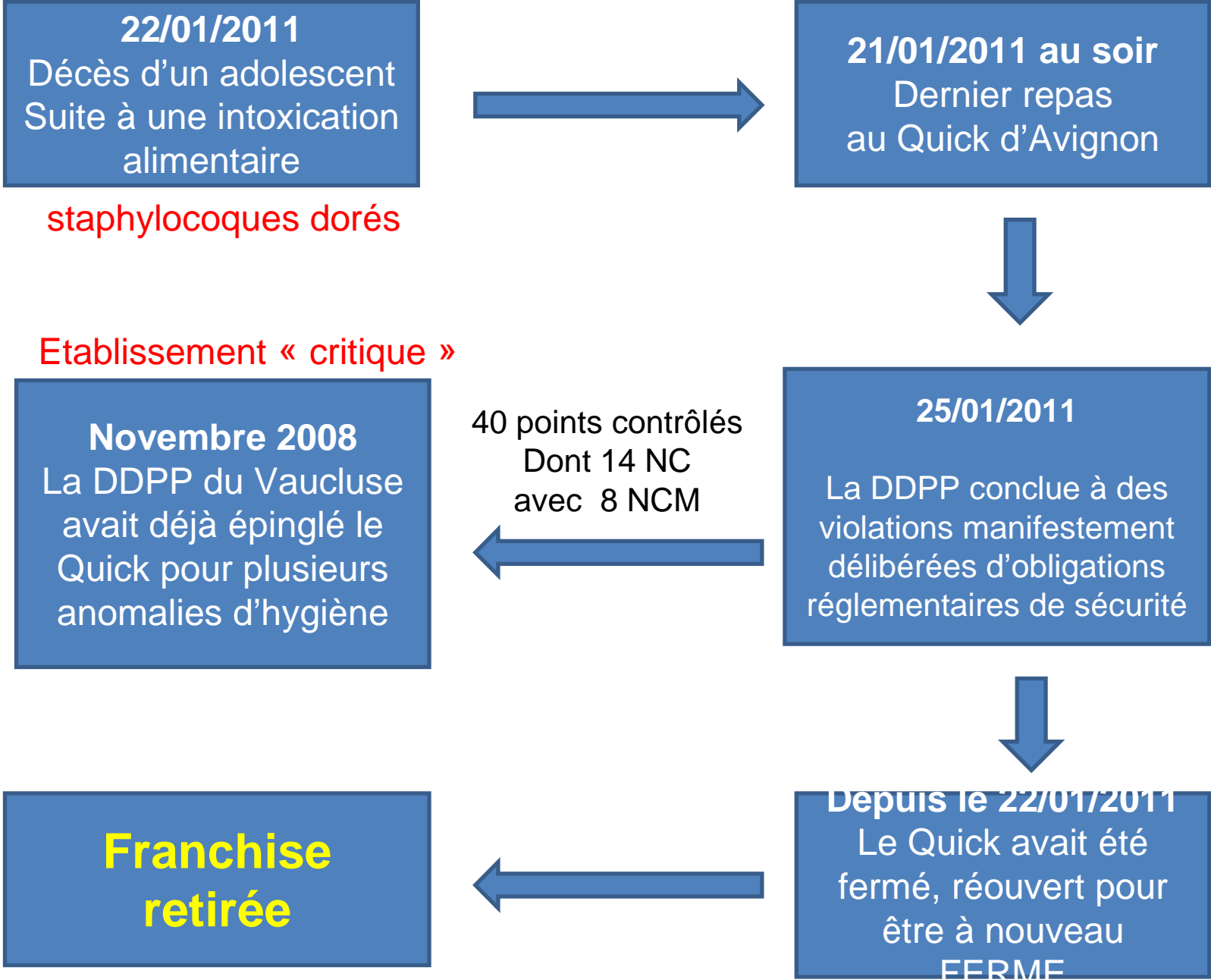
- « Ce contrôle a révélé des normes d'hygiène insuffisantes et de nombreuses anomalies. L'établissement a donc été aussitôt fermé pour raisons sanitaires et par principe de précaution, d'autant qu'il se trouve à proximité d'un lycée. »
- Le "restaurant" incriminé a été fermé par le procureur de la République.



**« L'adolescent qui
avait dîné au Quick
d'Avignon
est bien mort de
son repas »**

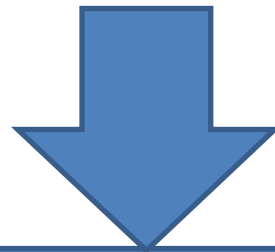
**Un rapport évoque «de
graves manquements
aux règles d'hygiène»**





PREVENIR pour se PREMUNIR

Respect de la politique
hygiène qualité enseigne



- Référentiel PMS U
- Plan suivi hygiène qualité
- Bonnes pratiques hygiène des métiers
- Protocoles nettoyage/désinfection
- Enregistrements (T°C, nettoyage...)
- Chartes qualité magasins U
- Formation des opérateurs manipulant les produits