

SÉQUENCE
12

La sécurité sanitaire du consommateur

Objectif de la séquence : Je dois être capable de veiller à ma sécurité sanitaire en tant que consommateur.

Situation

Samy a mangé un sandwich au poulet au snack près du lycée. Le lendemain matin, il a des crampes à l'estomac et de la fièvre. Il consulte son médecin, qui diagnostique une salmonellose (= infection due à un aliment cru ou pas assez cuit).

Samy se rend au snack pour en savoir plus, mais il trouve porte close et un écriteau « Fermeture administrative ».

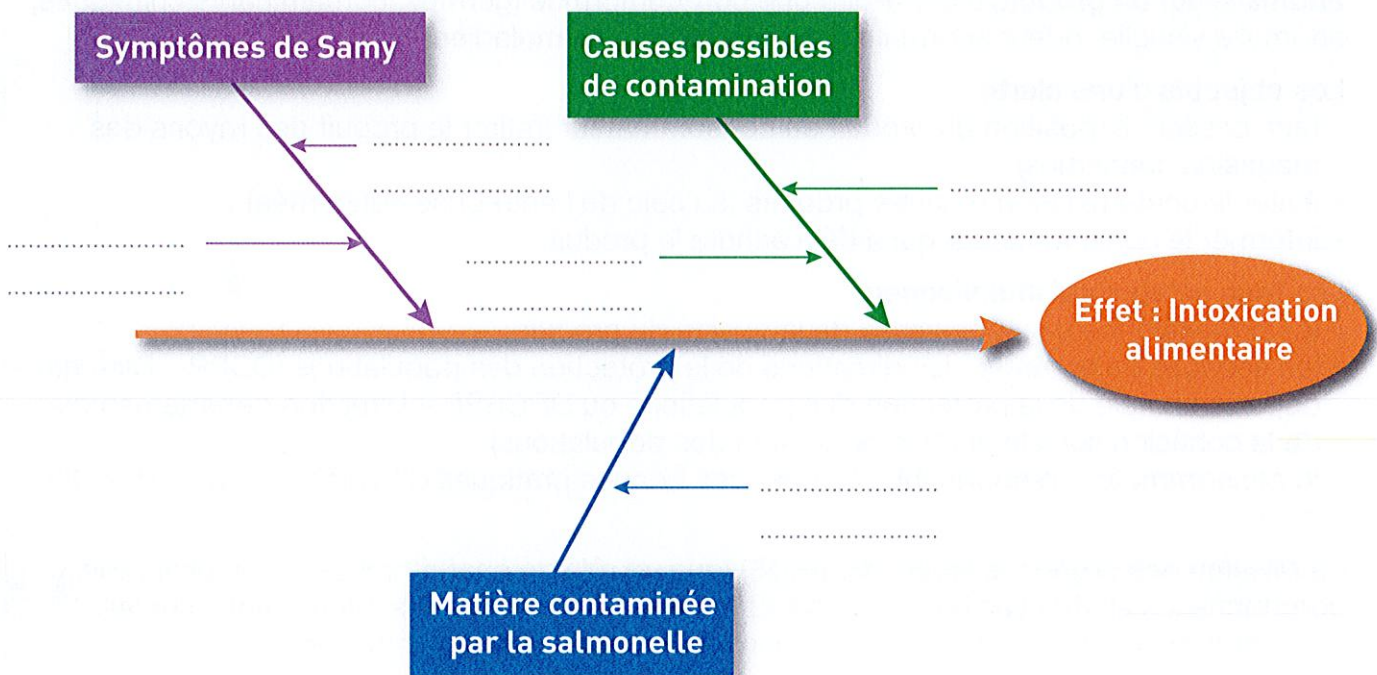
Des tests ont montré des traces de salmonelles dans la viande de poulet, qui a sans doute été mal conservée ou dont la DLC a été dépassée. Un agent de la DDPP a procédé par précaution à la fermeture provisoire du snack.

J'analyse la situation

Identifiez le problème posé dans la **situation** en choisissant la proposition correcte.

- Comment protéger les consommateurs des intoxications alimentaires ?
- Comment devenir agent de la DDPP ?
- Comment manger de manière équilibrée ?

À partir de la **situation**, **remplissez** le diagramme « Causes-effets » ci-dessous.



Je mobilise mes connaissances

Activité 1 La prévention de la santé publique

1 D'après le **doc. A**, **cochez** la (ou les) réponse(s) correcte(s).

Quand déclenche-t-on une alerte alimentaire ?

- En cas d'anomalie sur le produit.
- Si on n'apprécie pas le produit.
- En cas d'apparition de maladies.

Qui intervient lors d'une alerte sanitaire ?

- Les secrétaires administratives.
- La DDCSPP.
- Le consommateur.
- Les professionnels.

La **MUS** coordonne les alertes sanitaires, **MUS** signifie :

- maladie urinaire sensible.
- mission unique sociale.
- mal, usure, syndrome.
- mission des urgences sanitaires.

2 **Surlignez** dans le **doc. A** les objectifs d'une alerte.

Doc. A La sécurité sanitaire

La **sécurité sanitaire** est un ensemble de moyens destinés à éviter ou contrôler les risques pouvant diminuer la santé physique et/ou psychique de tout individu.

Une alerte alimentaire correspond à **deux types de situations** : la mise en évidence d'une **anomalie sur un produit**, c'est-à-dire une non-conformité (germes, contaminants chimiques, anomalie visuelle, odeur anormale...) et l'**apparition de maladies**.

Les **objectifs d'une alerte** :

- faire cesser l'exposition du produit au consommateur (retirer le produit des rayons des magasins concernés) ;
- éviter la contamination d'autres produits (au sein de l'entreprise concernée) ;
- informer le consommateur qui a déjà acheté le produit.

Les **trois acteurs qui interviennent** :

- **les professionnels** responsables de la qualité du produit ;
- **les services de contrôle** : les directions de la protection des populations (DDPP – Direction départementale de la protection des populations ou DDCSPP – Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) ;
- **le consommateur responsable** (respect des bonnes pratiques d'hygiène, respect des DLC, etc.).

La **Mission des urgences sanitaires (MUS)** joue un rôle de chef d'orchestre national : elle coordonne les alertes sanitaires au niveau national en recevant des informations sur les non-conformités des produits et des signalements sur les cas de maladies.

Ministère de l'Agriculture

Activité 2 Le principe de précaution

Le principe de précaution a pour but de mettre en place des mesures pour prévenir des risques identifiés afin de garantir la santé et la sécurité des consommateurs.

3 À l'aide des exemples du **doc. B**, **identifiez** le danger et le principe de précaution dans la **situation** de Samy.

Danger :

Principe de précaution :

Doc. B Exemples de principe de précaution

Exemples	Danger	Principe de précaution mis en place
Bisphénol A retrouvé dans des récipients alimentaires	Substance toxique pour l'homme	Interdiction du bisphénol A dans les plastiques alimentaires (ex. : biberons).
Ondes électromagnétiques	Ondes potentiellement cancérigènes	Interdiction de la Wifi dans les crèches, et limité dans les écoles aux seules activités pédagogiques.

Activité 3 Les signes de qualité alimentaire

Certains produits sont estampillés, c'est-à-dire qu'ils portent des signes officiels indiquant leur qualité. Ce marquage est encadré par les pouvoirs publics.



Vidéo

Les signes de qualité alimentaire

lienmini.fr/3871-12



4 **Reliez** chaque définition au signe officiel correspondant.

Définitions ▼


Signe désignant un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

Signe attestant qu'un produit possède un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant.


Méthode de production agricole qui améliore la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et exclut le recours aux engrais chimiques, aux pesticides, aux OGM.

Signes officiels ▼


Label Rouge



Agriculture biologique



AOC
(appellation d'origine contrôlée)



Je propose des solutions

Proposez des solutions au snack de la **situation** pour éviter l'apparition de la salmonellose.

.....

.....

Je retiens les mots clés

Remplacez correctement les mots clés dans le texte ci-dessous.

La sécurité sanitaire

• La est un ensemble de moyens destinés à éviter ou contrôler les risques pour la santé physique et/ou psychique des individus (risque d'épidémie, par exemple). Pour éviter tout, différents moyens sont mis en place afin de protéger les consommateurs.

Les organismes de contrôle

- Les organismes chargés de contrôler la sécurité sanitaire sont :
 - la DDPP (Direction départementale de la protection des populations) et la DDCSPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations), qui envoient des inspecteurs afin de contrôler la, et la sécurité de l'alimentation (ex. : sur un produit).
 - la, qui reçoit des informations sur la non-conformité des produits et des signalements sur les cas de maladies ;
- Les et les industries doivent aussi veiller à la qualité des produits et à leur conformité.

Les actions des organismes de contrôle

- Pour éviter ou limiter les risques, des contrôles sont effectués. Lorsqu'un produit est reconnu de qualité, il bénéficie de sur son emballage (ex. : Label Rouge, AB, AOC). Le contrôle qualité et la mise en place de ces logos sont des actions de contrôle assurées par l'État.
- L'État peut également mettre en place le, c'est le fait de mettre en place des mesures pour prévenir des risques identifiés et ainsi garantir la santé et la sécurité des consommateurs.
- Il existe aussi l'....., qui doit être lancée en cas d'apparition de maladie ou d'anomalie sur un produit.

→ Mots clés

- alerte alimentaire
- principe de précaution
- qualité
- mission des urgences sanitaires (MUS)
- signes officiels
- consommateurs
- anomalie
- risque sanitaire
- sécurité sanitaire

Je vérifie mes connaissances

Cochez les bonnes réponses.

- 1** Quel organisme peut fermer un établissement par principe de précaution ?
 - La DDPP ou la DDCSPP
 - La MUS
 - Les associations de consommateurs
- 2** Quel est l'objectif de l'alerte sanitaire ?
 - Mettre en évidence une anomalie sur un produit (non-conformité et/ou apparition de maladies).
 - Limiter le nombre de micro-organismes dans les aliments.
- 3** Quels sont les signes officiels de qualité ?
 - Label rouge
 - Appellation d'origine contrôlée
 - Label meilleure saveur de l'année
- 4** Quel organisme coordonne les alertes sanitaires au niveau national ?
 - L'INC
 - L'inspection du travail
 - La MUS



Tests en ligne

La sécurité sanitaire
du consommateur

lienmini.fr/3871-107

