

Dossier Snow brand au Japon

1

Un déclenchement brutal...

Plusieurs mois ont été nécessaires pour trouver l'origine de l'incident

Une absence de dialogue entre les entreprises et les services de contrôle

Des consommateurs très inquiets...

2

...qui sanctionnent durement l'entreprise

Obligeant l'entreprise à indemniser fortement les victimes.

Plus d'une personne sur sept licenciée

2

Après l'affaire snow brand...

Un déclenchement brutal...

Du lait écrémé, produit par Snow Brand, l'une des plus grandes entreprises du secteur laitier au Japon, et contaminé par des entérotoxines de staphylocoques dorés, a provoqué une intoxication massive de plus de 14.000 personnes, fin juin / début juillet 200 dans la région d'Osaka, au Japon.

Plusieurs mois ont été nécessaires pour trouver l'origine de l'incident.

Initialement imputée à une valve d'un tank de stockage non nettoyée dans l'usine locale, l'origine en a été finalement « tracée » jusqu'à des poudres de laits en provenance d'un autre établissement au nord du Japon, contaminées à la suite d'une coupure de courant (rupture de la chaîne du froid).

Une absence de dialogue entre les entreprises et les services de contrôle

L'enquête épidémiologique et judiciaire a mis en évidence l'incapacité de certaines entreprises dominantes sur le marché, à gérer ce genre de crise en terme de contrôles sanitaires et de communication. Outre des tentatives de dissimulation de preuves et

d'information, la crise a révélé une succession de carences au niveau des procédures, de la formation du personnel et dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments par les entreprises. Celles-ci ont été aggravées par un contrôle institutionnel insuffisant.

A l'époque où on croyait encore que l'intoxication Snow Brand était due à une valve non lavée pendant 3 semaines une enquête sur 766 établissements de transformation du lait dont 201 agréés HACCP a démontré que. 70% des établissements, dont 50% agréés HACCP n'avaient pas de manuel de procédure ni de suivi des opérations de nettoyage manuel des tanks, des tuyauteries et installations.

Des consommateurs très inquiets...

Avec l'intoxication « Snow Brand », le mythe de la qualité irréprochable s'est effondré aux yeux des consommateurs japonais. Ceux-ci changent et remettent en question une grande industrie qui s'est convaincue qu'elle était irréprochable. Etre intoxiqué par le restaurant de quartier était concevable, mais pas par un ténor de l'industrie alimentaire, une entreprise à laquelle les mères japonaises confiaient la santé de leurs enfants.

Le « responsable » de l'hygiène d'un grand magasin expliquait

que les intoxications alimentaires estivales ne sont pas une altération de la qualité des produits, mais la conséquence d'organismes fragilisés par les conditions climatiques... Depuis l'été 2000, ce type d'analyse n'est plus accepté et les consommateurs signalent et manifestent, entraînant des rappels en série, propres à menacer la survie de plusieurs établissements. (voir aarticle ci-contre)

...qui sanctionnent durement l'entreprise

Suite à cette Toxi-infection alimentaire collective, les ventes avaient baissé de 76,7% dans le mois qui avait suivi.

Obligant l'entreprise à indemniser fortement les victimes.

Les consommateurs rendus malades en Juillet par les produits de Snow Brand recevront un dédommagement pour l'angoisse causée par la maladie.

Le montant de la compensation proposée sera d'au moins de 10.000 Yens par jour de maladie (soit environ 720FF ou 110 Euros). Cette somme est un geste significatif de la part de la compagnie, puisque cela représente presque le double de ce qui est habituellement accordé aux victimes de la route.

A cette somme de 10 000 Yens par jour s'ajoutera le remboursement des frais médicaux (sur présentation

d'un certificat médical), et les pertes de revenus. La compagnie remboursera aussi les factures de pressing pour le nettoyage des vêtements souillés par les vomissements ou la diarrhée, conséquences de l'intoxication alimentaire.

"Les personnes ne pouvant présenter un certificat médical pourront aussi être indemnisées si leur demande paraît raisonnable" a déclaré un avocat représentant la compagnie.

Plus d'une personne sur sept licenciée.

L'effet conjugué des 15 jours de fermeture (qui a coûté plus de 6 millions d'€ à Snow Brand) et L'effondrement des ventes a mis l'entreprise dans une situation critique, telle qu'elle ne l'avait pas connu depuis 50 ans.

En décembre 2000, devant ces résultats financiers catastrophiques, La fermeture de 5 usines a été décidée par la direction, ce qui a entraîné la perte de 1300 emplois, (alors que l'entreprise comptait environ 7000 emplois). "ces usines étaient vieilles et aurait coûté trop cher à rénover." a déclaré le directeur de Sow Brand.

Un accord a eu lieu entre Snow Brand et Nestlé, qui doit se mettre en place d'ici à 2003. Nestlé fournissant, en particulier son expertise en matière de sécurité Alimentaire.

Sources: Lexis Nexis, : Mainichi Shimbun Ambassade de France au Japon.

.Après l'affaire snow brand, La présence de corps étrangers ont entraîné le rappel de plusieurs milliers de produits

Un lézard mort dans des chips !

Une femme de Chofu, (Ouest deTokyo), a découvert un lézard 15 cm dans un sac de chips à l'ail de la marque Calbee mercredi. Elle a informé Calbee Foods Co et le bureau local du ministère de santé publique de sa découverte.

Les pommes chips en question ont été fabriquées le 11 juillet à l'usine de Higashi-Matsuyama (préfecture (1) de Saitama, Ile de shikoku) et 62.000 sacs du même lot ont été expédiés à Tokyo, et dans d'autres régions du Japon. Calbee Foods Co. a aussitôt commencé à rappeler 62.000 sacs des pommes chips et a suspendu la production dans sa filiale.

Des excréments de lézard ont été également trouvés dans le sachet, on peut donc penser que le lézard a survécu un certain temps à l'intérieur du sac

Le Président de Calbee Foods Co Masahiko Matsuo a fait des excuses lors d'une conférence de presse samedi pour " les désagréments causés à nos clients qui ont fait confiance à notre compagnie."

Il s'est engagé à étudier comment le lézard est entré dans le sac. Les employés de Calbee ont déclaré avoir trouvé un espace dans la bande convoyeuse qui transportait les produits de la section de production de l'usine à sa section de distribution.

Bien que d'autres types de pommes chips soient produits à l'usine, Calbee rappelle seulement celles à l'ail. L'entreprise justifie ce choix en expliquant qu'un nettoyage complet de la ligne est effectué entre chaque production.

1. Au japon, une préfecture est l'équivalent d'un département français

Source :Japan Times: 13 Août 2000

Jus de tomate assaisonné à la mouche !

Une femme au foyer de 50 ans, à Tokyo, a trouvé une mouche morte dans une canette de jus de tomates le 31 juillet. Elle a porté plainte à Kirin Beverage Corp. Elle a ensuite porté la canette à analyser.

Les analyses menées sur le contenu de la canette contaminée ont montré lundi que la mouche était un adulte " kuro-kinbae, " un genre de mouche verte. De plus il a été démontré que cette mouche avait été chauffée. Il s'agissait donc bien d'une contamination au sein de l'usine de Matsumoto, (et non à l'ouverture de la canette,).

Dès le lendemain, Kirin Beverage Corp. a donc rappelé 617.460 canettes de jus de tomate produites le 1 septembre 1999, à l'usine de son usine de jus de Tomate à Matsumoto, (2).

Cette mouche verte se multiplie dans les animaux en décomposition, les excréments d'animaux et les sols où sont épandus des boues d'épuration. Elle est soupçonnée d'être un vecteur du virus de la poliomyélite.

(2) Préfecture de Nagano, dans le centre de l'île de Honshu

Japan Times: 9 Août 2000

Un lézard dans des conserves de maïs

26 000 conserves de maïs ont été retirées de la vente après qu'un lézard ai été découvert dans l'une d'entre elles.

Les conserves sont fabriquées en Thaïlande pour le compte d'une entreprise japonaise de la région de Shizuoka (Préfecture de Mie). L'origine de l'incident a pu être déterminée au 12 avril 1999, jour où la chaîne de fabrication a été arrêtée pendant un temps relativement long, laissant les conserves non fermées. Le rappel des produits est une initiative de l'entreprise elle-même. *Daily Yomiuri, 4 Août*

Des micro-organismes pathogènes détectés, des produits retirés préventivement

E. coli dans la crème glacée

Cette fois-ci, ce sont les autorités sanitaires de TOYAMA (Ile de Honshu) qui ont découvert lors d'une inspection régulière conduite à partir de fin juin jusqu'à début juillet la présence d'E. coli dans des crèmes glacées

La compagnie Ebisu a été mise dans l'obligation de rappeler ces produits, a arrêté la fabrication, et vérifié que sa chaîne de production répondait bien aux normes d'hygiène.

Il n'y a eu aucune plainte des consommateurs.

Des listériés dans des conserves de viande danoises

Daily Yomiuri, 4 août

Le gouvernement de la Préfecture de Kanagawa a demandé le retrait de 23 440 conserves de viande danoise (jambon et bacon) après la découverte d'une contamination par *Listéria monocytogène*. Les entreprises japonaises concernées

sont Kamakura Ham Tomioka Shokai et son importateur Sumikin Bussan Corp. Les produits ont été distribués dans 18 préfectures et aucune pathologie n'a été déclarée jusqu'à présent.

L'entreprise Lawson Inc. rappelle 7.700 plateaux repas d'un goût douteux.

Japan times: 7 Août 2000

OSAKA – Lawson Inc, une chaîne de 7.000 magasins multiservices (3) a reçu environ 30 plaintes des clients depuis samedi matin concernant deux sortes de plateaux repas,

Les clients se sont plaint de goûts aigres ou d'odeurs inhabituelles. (Aucun cas d'intoxication alimentaire n'a été signalé.)

Lawson Inc. a alors rappelé les 7.700 plateaux repas préparés dans leur usine de Kobe vendredi.

D'après Lawson Inc , la sauce accompagnant le bœuf serait à l'origine de ces plaintes. Le refroidissement de la sauce aurait été insuffisant pendant la production.

La production a été suspendue dans ses usines, afin de procéder à des vérifications.

Lawson, une filiale de Daiei Inc. (Chaîne de supermarché) est cotée à la Bourse de Tokyo depuis juillet.

(3) Convenience store : magasins multiservices de proximité ouverts 24h/24h, tenant lieu de supérette, mais aussi bureau de poste, lieu de paiement des factures d'électricité, télécoms, etc.

Des pois doux ont un goût aigre.

FUKUOKA (Kyodo) alarmé par 17 plaintes concernant un goût aigre dans leurs produits, une filiale de Fukuoka- Cie. a commencé à rappeler environ 107.000 produits contenant de la mélasse (boîtes de pois au miel, confiture de haricot, cubes d'Agar...).

Quelques boîtes n'ont apparemment pas été correctement scellés et stérilisés.

Suite aux plaintes de clients ayant trouvés des brioches moisies, les employés de Fukuoka ont secrètement rappelé les brioches concernées, mi-juillet, sans en aviser les autorités sanitaires

Source: Poste d'Expansion Economique de l'Ambassade de France au Japon

