

Questions et réponses portant sur la salubrité alimentaire Usine de la rue Bartor

Le 20 août 2008

1. Vos systèmes de salubrité alimentaire ont-ils échoués?

Toutes nos usines sont inspectées par le gouvernement fédéral et, par conséquent, elles sont conformes aux normes les plus élevées de salubrité alimentaire et d'inspections. Nous avons aussi imposé des normes internes qui excèdent de beaucoup les exigences réglementaires. L'usine de la rue Bartor a une excellente renommée et il s'agit du premier rappel de ce genre pour notre entreprise.

2. Avez-vous un programme en place pour surveiller la Listeria?

Nous avons eu un programme d'essais environnementaux en place depuis 10 ans qui cherche précisément à déceler la Listeria et autres pathogènes, qui comprend l'écouvillonnage et les contrôles en microbiologie fréquents.

3. Pourquoi est-ce survenu?

Il est difficile d'établir la source de la Listeria qui est une bactérie qui, selon l'ACIA et Santé Canada, est généralement trouvée dans l'environnement.

4. D'où vient la Listeria monocytogenes?

On la retrouve dans les produits laitiers, les légumes, le poisson et la viande. Elle se trouve aussi généralement dans l'environnement, surtout dans le sol, la végétation et les aliments pour animaux.

5. Quels sont les effets de la listériose sur la santé?

La listériose peut présenter des symptômes semblables à ceux de la grippe, par contre, elle peut être très dangereuse pour les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes ou les personnes dont le système immunitaire est affaibli. Pour plus de renseignements, veuillez communiquer avec l'ACIA ou lire l'excellente information contenue dans leurs *Faits sur la salubrité des aliments* : Listeria affichés sur leur site Web à l'adresse www.inspection.gc.ca.

6. Pourquoi fermez-vous l'usine?

Nous voulons nous assurer que nous faisons tout ce que nous pouvons pour gérer la situation de façon efficace.

7. Pourquoi élargissez-vous l'étendue du rappel?

Nous voulons faire tout ce que nous pouvons pour gérer la situation de façon efficace et complète, dans le véritable intérêt de nos clients et consommateurs.