

Enquête - Usine du chemin Bartor des Aliments Maple Leaf Document d'information pour les médias

Les Aliments Maple Leaf a volontairement rappelé 191 produits fabriqués à son usine du chemin Bartor depuis le 1^{er} janvier 2008 jusqu'à présent, comme mesure préventive, lorsque que l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et l'Agence de la santé publique du Canada ont conclu que la même souche de la bactérie *Listeria monocytogenes* identifiée dans certains produits alimentaires de Maple Leaf était liée à des cas de maladies et à des pertes de vie de plusieurs canadiens.

- La *Listeria*, comme de nombreuses bactéries, se trouve partout dans notre environnement. Ce fait, combiné avec la désinfection courante et habituelle que nous effectuons pour éliminer la bactérie *Listeria*, a rendu extrêmement difficile notre enquête sur la source de la contamination.
- Après un examen détaillé de nos registres, de l'usine et des résultats d'analyses portant sur les produits et reçus de l'ACIA, les experts internes et externes ont déterminé la source de base la plus probable de la contamination par la *Listeria* à l'usine du chemin Bartor.
- Nous croyons que la source la plus probable de la bactérie était située en profondeur dans les composantes mécaniques de deux équipements de tranchage identiques.
- Notre processus de désinfection de l'équipement a été effectué sur une base quotidienne, hebdomadaire et mensuelle conformément aux protocoles de nettoyage recommandés par le fabricant (et dans certains cas, nous les dépassions). Toutefois, lors du désassemblage complet, on a trouvé des endroits complètement à l'intérieur de l'équipement de tranchage où les bactéries se sont possiblement accumulées. D'autres facteurs environnementaux secondaires, y compris l'emplacement d'un ascenseur de service, un drain et des conteneurs, ont peut-être aussi été des facteurs contribuant à la situation.

Mesures prises à l'usine du chemin Bartor :

- Les Aliments Maple Leaf a volontairement cessé toutes ses opérations à son usine du chemin Bartor le 20 août 2008. Depuis ce temps, nous avons mené une enquête exhaustive et effectué une désinfection en profondeur de l'usine, le tout en étroite collaboration avec l'ACIA.
- Tous les produits ont été retirés de l'établissement et tout l'équipement a été désassemblé pour faciliter l'accès aux composantes situées complètement à l'intérieur de l'équipement, aux fins d'une désinfection supplémentaire. Il s'agit d'une désinfection allant au-delà des normes habituelles; elle était nécessaire car aucune cause immédiate de la contamination des produits n'avait été trouvée.

- Les services d'une firme industrielle spécialisée ont été retenus pour que son personnel lave et désinfecte l'usine au moyen d'une triple application d'un désinfectant et nettoyage. Quatre cycles complets de nettoyage et désinfection ont été effectués à l'usine, ce qui est bien au-delà des pratiques de nettoyage normales, sous la supervision d'experts en désinfection et de microbiologistes externes.
- L'équipement de tranchage sur les deux chaînes de fabrication en cause (chaînes 8 et 9) a été complètement désassemblé, a été nettoyé quatre fois en profondeur, a fait l'objet de multiples analyses, puis a été assemblé de nouveau. Toutes les autres chaînes de l'usine ont été nettoyées en profondeur et assemblées de nouveau.
- L'efficacité de toutes les étapes de désinfection a été vérifiée au moyen de démontages minutieux et d'écouvillonnages, le tout incluant plus de 1 000 analyses pour détecter la *Listeria* effectuées à divers points sur toutes les chaînes de fabrication et à travers l'usine.
- Nous avons inspecté à fond les 84 équipements de tranchage dans le réseau Maple Leaf. Quatorze d'entre eux proviennent du même fabricant que les équipements de tranchage de l'usine du chemin Bartor. Tous ces équipements ont été désassemblés, désinfectés en profondeur et soumis à des écouvillonnages et ils subiront une désinfection en profondeur dans le cadre de nos protocoles de nettoyage. Tous nos équipements de tranchage subissent présentement un nettoyage complet en profondeur.
- Nous avons augmenté l'étendue et la fréquence de nos analyses, qui sont déjà rigoureuses, ainsi que la portée de nos procédures de désinfection, dans toutes nos usines.
- Nous avons également apporté d'autres améliorations opérationnelles, y compris des protocoles améliorés de désinfection des drains et une formation additionnelle de nos employés en matière de salubrité alimentaire, dont une formation portant spécifiquement sur la *Listeria*, et ce, en vue de compléter les procédures existantes. L'emploi futur des ascenseurs près des chaînes de fabrication sera également réduit strictement.
- Avec la reprise de la production, aucun produit ne sera libéré avant que l'ACIA et les Aliments Maple Leaf soient entièrement satisfaites que nos protocoles de salubrité alimentaire sont efficaces. Cela inclura des essais de fabrication de produits avant que tout nouveau produit soit distribué à partir de l'usine.

Rappel des produits et soutien aux consommateurs :

- Nous avons agi immédiatement et de manière proactive, en mettant les consommateurs au premier plan. Cela a compris un rappel volontaire de TOUS les produits fabriqués à l'usine du chemin Bartor, à partir du 1^{er} janvier 2008, jusqu'à présent, ce qui va bien au-delà des deux chaînes sur lesquelles les produits contaminés ont été fabriqués. Ce rappel, l'un des plus importants au Canada, a touché 191 produits.
- Des analyses subséquentes effectuées jusqu'à présent sur les produits rappelés n'indiquent aucune contamination par la Listeria dans des produits autres que ceux fabriqués sur les chaînes 8 et 9.
- Tous les produits de détail touchés ont été retirés des étagères des magasins, et notre équipe des ventes a effectué des inspections visuelles des étagères des détaillants.
- Nous avons effectué le rappel des produits du secteur des services alimentaires, lesquels se trouvaient chez les clients et dans les entrepôts de distribution; cela a compris l'envoi d'avis et l'entrée en communication avec plus de 9 000 clients finals des services alimentaires.
- Nos clients ont réagi en faisant preuve d'un soutien et d'une collaboration exceptionnels : ils ont retiré rapidement les produits touchés et ont affiché des enseignes informant les consommateurs de leurs actions.
- Jusqu'à présent, nous avons donné suite à quelque 50 000 appels téléphoniques afin de fournir de l'information et le soutien nécessaire à nos consommateurs.