

Questions et réponses – Usine de Hamilton Le 24 février 2009

1. Y a-t-il un rappel touchant des produits de viande de Maple Leaf?

Les Aliments Maple Leaf a initié un rappel volontaire d'une petite quantité de saucisses fumées tout bœuf *deli-fresh* de marque *Shopsy's* et de saucisses fumées *Hot Dogs* Originales sous marque Maple Leaf, comme mesure de prévention extraordinaire puisque ces produits, qui avaient été mis « en attente » au titre de nos protocoles poussés de salubrité alimentaire, ont été expédiés par inadvertance à certains clients.

2. Pourquoi les produits font-ils l'objet d'un rappel?

Lorsque nous avons des résultats de tests positifs, nous avons une procédure de « mise en attente et de libération » qui s'applique pour assurer que tous les produits qui quittent nos usines ne présentent aucun risque pour la santé. Selon nos protocoles, les produits dont les résultats des tests sont positifs pour des espèces de *Listeria* ne doivent pas quitter notre contrôle et doivent être détruits. Nous avons appris que ces protocoles stricts n'ont pas été suivis à l'usine de Hamilton par suite d'une erreur humaine. Par conséquent, comme mesure de prévention extraordinaire, nous avons entamé immédiatement un rappel volontaire de la petite quantité de produits qui a été expédiée à certains clients, et ce, pour assurer que les produits touchés soient rapidement retirés du marché.

3. Quels produits sont touchés par le rappel?

Les produits touchés sont les saucisses fumées tout bœuf *deli-fresh* de marque *Shopsy's* (code de produit n° 20730 et CUP 6487520730) dont les dates Meilleur avant sont AL22 et AL23 et les saucisses fumées *Hot Dogs* Originales sous marque Maple Leaf (code de produit n° 22356 et CUP 6310022356) dont la date Meilleur avant est AL23. Ces produits sont vendus en format de 450 g, renfermant 12 saucisses fumées chacun, et ont été distribués aux détaillants dans l'Est du Canada. Aucun autre produit n'est touché par cette alerte.

4. Dans quelles régions les produits ont-ils été distribués?

Le rappel volontaire a lieu dans l'Est du Canada, plus particulièrement en Ontario, au Québec, au Labrador et à Terre-Neuve où les produits ont été distribués. Nous prenons des mesures immédiates en vue de collaborer avec nos clients de sorte que tous les produits touchés soient retirés du marché.

5. Que dois-je faire si j'ai acheté l'un de ces produits?

Les consommateurs qui ont acheté les produits touchés sont priés d'appeler le 1 800 568-5801 pour obtenir des produits de remplacement, ou encore de retourner les produits au magasin où ils ont effectué leur achat afin d'obtenir un remboursement complet ou le remplacement des produits.

6. Y a-t-il un risque pour la santé du fait de consommer ces produits?

Si vous avez acheté l'un des produits visés par le présent rappel, vous ne devriez pas consommer ni servir ce produit. Nous effectuons le présent rappel comme mesure de prévention. Aucun incident de maladie n'a été confirmé en ce qui a trait à ces produits. De plus, le fait de faire chauffer les saucisses fumées jusqu'à ce qu'elles soient très chaudes élimine tout risque par rapport à la *Listeria*.

7. Quels types de produits l'usine de Hamilton fabrique-t-elle?

L'usine de Hamilton est une usine de fabrication de viandes emballées qui produit surtout des saucisses fumées prêtes-à-manger et des saucisses fraîches.

Questions et réponses – Usine de Hamilton
Le 24 février 2009

8. Pourquoi obtenez-vous toujours des résultats de tests positifs pour la Listeria?

La Listeria existe dans toutes les usines de transformation de viandes et elle est présente dans 1 % à 10 % de tous les aliments prêts-à-manger, selon Santé Canada. Bien que l'on puisse réduire sa présence, on ne peut jamais l'éliminer. Nous avons mis en œuvre des protocoles améliorés de salubrité alimentaire dans nos 24 usines de viandes emballées, dans le cadre d'un système de détection anticipée. Ces protocoles reflètent les meilleures pratiques de l'Amérique du Nord et ont pour but de détecter la Listeria pour qu'elle puisse être éradiquée. Les détections récentes d'espèces de Listeria par suite de tests de routine à notre usine de Hamilton sont la preuve que nos nouveaux protocoles fonctionnent bien.

9. Les récents tests sur les produits de l'usine de Hamilton ont-ils révélé la même souche de Listeria que celle détectée à l'usine du chemin Bartor?

Non. Au titre de nos protocoles améliorés de salubrité alimentaire, les tests détectent toutes les espèces de Listeria, soit les six souches de la bactérie, même si une souche seulement (*Listeria monocytogenes*) présente un risque pour la santé humaine. Il s'agit d'une approche bien conservatrice et conforme aux meilleures pratiques de l'industrie. Les produits de l'usine du chemin Bartor qui ont fait l'objet d'un rappel en 2008 étaient contaminés par la *Listeria monocytogenes*.

10. Quel niveau de tests sur les produits effectuez-vous dans vos usines?

Nous avons mis en œuvre un protocole de tests très rigoureux dans le cadre d'un système de détection anticipée, dans nos 24 usines de viandes emballées. Ce niveau de tests est sans précédent au Canada et notre taux de tests positifs dans l'ensemble de nos usines est régulièrement moins de 1 %, ce qui est de 50 à 80 % meilleur que les résultats des données de l'industrie provenant des États-Unis.

11. Qui avez-vous informé au sujet de cette situation?

Nous collaborons de près avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Nous sommes également en contact avec nos clients pour nous assurer que les produits touchés soient retirés du marché et de leurs entrepôts de distribution.

12. Cette situation s'est-elle déjà produite par le passé?

Nous ne sommes pas au courant d'une telle situation par le passé. La mise en œuvre de nos protocoles rigoureux de salubrité alimentaire est l'une de nos préoccupations primordiales et nous avons pris toutes les mesures nécessaires pour nous assurer d'avoir rectifié cette situation, y compris la formation de notre personnel.