

Résultats positifs à l'usine du chemin Bartor des Aliments Maple Leaf Document d'information pour les médias

Mise à jour de la situation : le 9 octobre 2008

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.

- L'usine du chemin Bartor a commencé sa première phase de production le 17 septembre 2008.
- L'usine fonctionne dans un environnement très contrôlé et suivi, avec une inspection quotidienne et une surveillance sur place de l'ACIA pour veiller à l'efficacité des protocoles de salubrité alimentaire.
- Dans le cadre du démarrage contrôlé de l'usine, tous les produits font partie du programme de mise en attente et de libération ce qui nous permet de tester pour la présence de *Listeria monocytogenes* (*L. monocytogenes*).
- Jusqu'à présent, près de 6 000 échantillons ont été prélevés (5 040 sur des produits et 841 tests environnementaux). Nous avons reçu les résultats de 3 850 tests de produits fabriqués avant le 2 octobre inclus, qui se sont tous avérés négatifs à l'exception de quatre échantillons prélevés sur des produits fabriqués sur la chaîne de production 7 (0,1 %) et sur un écouvillon environnemental (0,15 %).
- Aucun produit de cette usine, y compris les quatre échantillons de produit dont les résultats se sont révélés positifs, n'ont été mis sur le marché et les protocoles en place se sont avérés être très efficaces.
- Nous faisons preuve d'extrême prudence dans cette usine. Les Aliments Maple Leaf et l'ACIA ont mis tous les produits en attente jusqu'à l'obtention d'une confirmation de la validité de ces résultats, ce qui reflète une approche conservatrice du démarrage de l'usine du chemin Bartor.

Les faits :

- Sur les 841 échantillons environnementaux prélevés jusqu'à présent, nous avons obtenu les résultats de 671 tests parmi lesquels un seul (soit 0,15 %) s'est avéré positif pour les tests d'espèces de *Listeria*.
- 60 échantillons de produit sont prélevés sur chaque chaîne quotidiennement. Ces échantillons sont prélevés toutes les 8 à 12 minutes.
 - 5 produits sont utilisés pour subir des tests composites.
 - Une journée = 12 échantillons composites

- Sur les 5 040 échantillons de produit prélevés jusqu'à présent, nous avons obtenu les résultats des 3 850 tests qui se sont tous avérés négatifs pour les espèces de *L. monocytogenes* à l'exception de quatre échantillons, tous en provenance de la chaîne de production 7.
- Les quatre échantillons dont les tests se sont avérés positifs provenaient de deux produits : viande fumée *Hygrade* et viande fumée *Coorsh*.
- Aucun produit n'a été mis sur le marché et il n'y a aucun risque pour le public.

Information documentaire :

- La *Listeria* se trouve partout dans notre environnement et elle existe dans toutes les usines alimentaires. Bien que l'on peut réduire sa présence, on ne peut jamais l'éliminer. Plus l'on fait des tests, plus il est probable de se retrouver en présence de *Listeria*.
- Comme l'indique Santé Canada, l'incidence de la *L. monocytogenes* dans les aliments PAM varie de 1 % à 10 %. Autrement dit, un produit sur 200 va s'avérer positif pour les tests de *L. monocytogenes*. Pour la plupart des gens, la *L. monocytogenes* ne présente qu'un risque très peu élevé.
- L'usine du chemin Bartor est sujette aux tests et aux inspections les plus rigoureux d'Amérique du Nord. Il y existe de nombreux contrôles pour veiller à ce que nous vérifions continuellement l'efficacité de nos protocoles de salubrité alimentaire.
- Le protocole normal pour des tests qui s'avèrent positifs dans une usine Maple Leaf est la mise en quarantaine immédiate du produit et la mise en œuvre de mesures correctives grâce à des programmes de désinfection.
- Les quatre échantillons de produit de la chaîne de production 7 qui se sont avérés positifs, n'ont pas été expédiés à notre clientèle et nous contrôlons à 100 % tout le reste de la production depuis la réouverture de l'usine.
- Aucun de nos produits sur le marché n'est affecté.
- Nos protocoles d'essais font ce qu'ils sont censés – déterminer la présence de *Listeria* pour qu'elle soit atténuée. Nous maintenons les normes les plus élevées en matière de surveillance de salubrité alimentaire au Canada.

Information documentaire sur la *Listeria*, la *Listeria monocytogenes* et les risques pour la santé

Source : Direction des Aliments, Santé Canada, Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger (PAM), juillet 2004

- Selon des experts internationaux de l'Organisation mondiale de la santé (1988), « il est peu réaliste, voire impossible, d'éliminer complètement la *L. monocytogenes* de tous les aliments ».

- On estime que jusqu'à 5 % de la population peut être porteuse de la *L. monocytogenes* dans les intestins, sans devenir malade.
- Ce micro-organisme peut à l'occasion provoquer une infection appelée listériose. L'incidence de la listériose atteint un sommet chez les nouveau-nés, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.
- Plusieurs éclosions importantes d'origine alimentaire ont été documentées en Europe et en Amérique du Nord. Au Canada, les éclosions sont relativement peu nombreuses.
- On peut trouver la *L. monocytogenes* dans une grande variété de produits tels que les fromages non pasteurisés, les viandes froides, le poisson fumé, les mollusques et crustacés et les légumes.
- L'incidence de la *L. monocytogenes* dans les aliments PAM varie de 1 à 10 % (soit environ un produit sur 200). On peut donc présumer que les Canadiens consomment régulièrement des aliments contaminés par cet organisme.
- La dose minimale infectieuse (DMI) n'a pas été établie pour la *L. monocytogenes*, mais si elle était basse, on s'attendrait à ce que beaucoup plus de cas de listériose soient signalés qu'à l'heure actuelle. En fait, les données limitées disponibles sur les éclosions ne démontrent pas que des concentrations faibles de *L. monocytogenes* dans un aliment peuvent causer la listériose, même chez les sujets vulnérables. (FAO, 1999).
- Compte tenu des données courantes sur les cas provenant de partout dans le monde, il faut donc considérer comme très faible la probabilité qu'un aliment contaminé par de petites quantités de *L. monocytogenes* soit cause de maladie.