



59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

SEP 05 2008

Note de service aux : Établissements agréés au fédéral qui fabriquent des produits de viande prêts-à-manger

La présente a pour but de communiquer aux exploitants de nouveaux renseignements importants concernant l'élimination de la bactérie *Listeria monocytogenes*, ainsi que de leur demander de prendre immédiatement les mesures décrites ci-dessous.

Durant l'enquête sur la présence de la bactérie *Listeria monocytogenes* dans des produits de viande prêts-à-manger, l'ACIA a été informée du fait que l'équipement utilisé pour trancher la viande contribue peut-être à la contamination des aliments si cet équipement n'est pas suffisamment nettoyé. Bien que l'enquête n'ait pas permis de confirmer la source de la contamination, nous vous demandons de prendre certaines mesures afin d'éliminer ce facteur de risque possible.

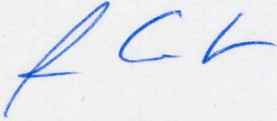
L'enquête a mis en évidence le fait que des matières organiques peuvent rester coincées dans les pièces internes de l'équipement à trancher, même après que l'équipement a été désinfecté et nettoyé conformément aux directives du fabricant.

À la lumière de ces renseignements, l'ACIA demande à tous les exploitants d'établissements agréés au fédéral utilisant de l'équipement à trancher de prendre immédiatement les mesures suivantes :

1. Au moment de la prochaine désinfection régulière, désassemblez l'équipement et effectuez une désinfection systématique et rigoureuse de cet équipement, y compris toutes les pièces internes non électroniques. Informez l'inspecteur de l'ACIA de tous les détails de cet exercice.
2. Échantillonnez les surfaces de contact pour une analyse de dépistage de *Listeria* et désinfectez de nouveau l'équipement avant de le réutiliser. Informez l'inspecteur de l'ACIA des résultats de cet exercice dès que vous les recevrez.
3. S'il y a lieu, et avec la collaboration de l'inspecteur de l'ACIA, examinez la procédure normale de nettoyage et de désinfection de cet équipement afin d'assurer que les pièces internes mobiles sont adéquatement et régulièrement nettoyées et désinfectées. Exigez l'échantillonnage régulier de l'environnement pour le dépistage de *Listeria* sur les surfaces de contact de l'équipement, si ce type d'échantillonnage n'est pas déjà fait.

.../2

Les exploitants d'établissements agréés qui ont des questions devraient communiquer avec l'inspecteur de l'ACIA responsable de l'établissement.



Richard Arsenault
Directeur p.i., Division des programmes des viandes

c.c. : Directeurs exécutifs des Opérations, tous les centres opérationnels
Gestionnaires du réseau du programme des viandes, tous les centres
opérationnels

Conseil des viandes du Canada

Conseil canadien des transformateurs d'oeufs et de volailles

Association nord-américaine des transformateurs de viandes

Fabricants de produits alimentaires du Canada

C. Swan

C. Prince

S. Wing

S. Paquet

B. Jordan

P. Mayers

V. McEachern

K. McIntyre