

Le texte français suit le texte anglais.

HEALTH HAZARD ALERT - CERTAIN READY-TO-EAT DELI MEAT PRODUCTS PRODUCED AT ESTABLISHMENT 97B MAY CONTAIN LISTERIA MONOCYTOGENES

OTTAWA, August 21, 2008 - The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) would like to clarify some information on the recall of the 23 ready-to-eat deli meat products produced at Establishment #97B, which may be contaminated with Listeria monocytogenes.

Some reports indicate that the 23 products involved in this recall carry Best Before dates ranging from September 30 to January 1, 2009, or indicate only a single Best Before date; such coding information is not accurate.

The products involved in this recall include those bearing all Best Before dates up to and including the dates indicated in the list of affected products on the CFIA website. The CFIA is advising the public to carefully review the list of affected products, and identify Best Before dates on a product-by-product basis.

The alert had noted that these products may also be sold at retail and deli counters. Since at such locations the original product identity and Best Before code may not be evident, consumers who may have a concern with their deli meat products are advised to check with their retailer to determine if the purchase contained the recalled products.

For more information, consumers and industry can call the CFIA at 1-800-442-2342 / TTY 1-800-465-7735 (8:00 a.m. to 8:00 p.m. Eastern time, Monday to Friday).

For information on Listeria monocytogenes, visit the Food Facts web page:  
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/concen/causee.shtml>

For information on receiving recalls by e-mail, or for other food safety facts, visit our website at [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

- 30 -

Media enquiries:

Garfield Balsom (English)  
Office of Food Safety & Recall  
Canadian Food Inspection Agency  
613-760-4232

Linda LeBlanc (French)  
Office of Food Safety & Recall  
Canadian Food Inspection Agency  
613-760-4112

\*\*\*\*\*

PRÉCISIONS - DANGER POUR LA SANTÉ - PRÉSENCE POSSIBLE DE LISTERIA MONOCYTOGENES  
DANS CERTAINS PRODUITS DE CHARCUTERIE PRÊTS-À-MANGER PRODUITS DANS  
L'ÉTABLISSEMENT 97B

OTTAWA, le 21 août 2008 - L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) aimerait clarifier certaines informations concernant le rappel de 23 produits de charcuterie prêts-à-manger produits dans l'établissement 97B qui pourraient être contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*.

Certains rapports indiquent que les 23 produits touchés par ce rappel portent des dates « meilleur avant » allant du 30 septembre au 1er janvier 2009, ou qu'ils portent tous la même date « meilleur avant »; ces renseignements sur les codes ne sont pas exacts.

Les produits touchés par ce rappel comprennent ceux dont toutes les dates « meilleur avant » correspondent aux dates indiquées dans la liste des produits touchés publiée sur le site de l'ACIA. L'ACIA avise le public de bien examiner la liste des produits touchés et d'identifier les dates « meilleur avant » pour chaque produit.

L'alerte indiquait que ces produits peuvent aussi avoir été distribués aux charcuteries. Comme il peut être difficile de vérifier l'identité et la date « meilleur avant » du produit d'origine à ces endroits, les consommateurs qui s'inquiètent à propos de leurs produits de charcuterie sont priés de demander à leur charcutier si leur achat contient des produits visés par le rappel.

Pour de plus amples renseignements, les consommateurs et les gens de l'industrie peuvent appeler l'ACIA au 1-800-442-2342/ATS 1-800-465-7735, du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (heure de l'Est).

Pour obtenir des renseignements sur *Listeria monocytogenes*, consultez la page Web consacrée à la salubrité des aliments :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/causef.shtml> .

Pour savoir comment recevoir les rappels par courrier électronique ou pour obtenir d'autres renseignements sur la salubrité des aliments, visitez notre site Web à l'adresse [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

- 30 -

Questions des médias :

Linda LeBlanc (français)  
Rappels d'aliments et Mesures d'urgence  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
613-760-4112

Garfield Balsom (anglais)  
Rappels d'aliments et Mesures d'urgence  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
613-760-4232

\*\*\*\*\*

The FOODRECALLS\_RAPPELSALIMENTS archives all list postings at:  
<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/recarapp/recaltoce.shtml>

You can join or leave a variety of e-mail lists managed by the Canadian Food Inspection Agency using the on-line form found at:  
<http://www.inspection.gc.ca/english/tools/listserv/listsube.shtml>

La liste FOODRECALLS\_RAPPELSALIMENTS archive tous les enregistrements de listes à  
:  
<http://www.inspection.gc.ca/francais/corpaffr/recarapp/recaltocf.shtml>

Vous pouvez vous inscrire à une variété de listes courriels administrées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments au moyen du formulaire en ligne affiché à l'adresse suivante :  
<http://www.inspection.gc.ca/francais/tools/listserv/listsubf.shtml>.  
Le même formulaire vous permet de retrancher votre nom de ces listes.