

Le texte français suit le texte anglais.

EXPANDED HEALTH HAZARD ALERT - MEAT PRODUCTS PRODUCED AT ESTABLISHMENT 97B MAY CONTAIN LISTERIA MONOCYTOGENES

OTTAWA, August 24, 2008 - The public warning issued on August 19, 2008 has been expanded to include additional products. For the complete list of recalled products, visit

<http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/reclarapp/2008/list97be.shtml> .

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) and Maple Leaf Consumer Foods are warning the public not to serve or consume meat products from Establishment 97B because these products may be contaminated with *Listeria monocytogenes*.

Maple Leaf Consumer Foods Inc., is voluntarily recalling all products manufactured at its 150 Bartor Road facility located in Toronto, Ontario.

The affected products can be identified by the Establishment number that appears on the packages. The products made at this facility bear Establishment number (Est) 97B. The establishment number is located near the Best Before or Packed On dates. We will be updating product description information as it becomes available.

These products have been distributed nationally to retail stores and food service institutions such as restaurants, hospitals, nursing homes, and other institutional cafeterias or kitchens. These products may also be sold at deli counters. If the original product identity and Best Before code is not evident, consumers are advised to check with their retailer to determine if the product is included in the list of recalled products.

Laboratory results have established a link between recalled meat products and an outbreak strain of listeriosis currently confirmed in four provinces. While these results are highly significant, the investigation is not complete. Nevertheless, the manufacturer, Maple Leaf Consumer Foods, has initiated a voluntary recall of all products made at Establishment 97B. The CFIA continues to work with the Public Health Agency of Canada and provincial public authorities to investigate the possible sources of the outbreak.

Food contaminated with *Listeria monocytogenes* may not look or smell spoiled. Consumption of food contaminated with this bacteria may cause listeriosis, a foodborne illness. Listeriosis can cause high fever, severe headache, neck stiffness and nausea. Pregnant women, the elderly and people with weakened immune systems are particularly at risk. Infected pregnant women may experience only a mild, flu-like illness, however, infections during pregnancy can lead to premature delivery, infection of the newborn, or even stillbirth.

The CFIA is monitoring the effectiveness of the recall.

For more information, consumers and industry can call one of the following numbers:

Maple Leaf Consumer Foods at 1-800-568-5801;

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.

- 30 -

Media enquiries:

Linda Smith
416-645-8199
Maple Leaf Foods

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

DANGER POUR LA SANTÉ - EXTENSION - PRÉSENCE POSSIBLE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS DES PRODUITS DE VIANDE FABRIQUÉS À L'ÉTABLISSEMENT 97B

OTTAWA, le 24 août 2008 - La portée de la mise en garde du 19 août 2008 a été élargie pour inclure des produits supplémentaires. Pour obtenir la liste complète des produits visés, visitez notre site Web à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca/francais/corpafr/recarapp/2008/list97bf.shtml>.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les Aliments de consommation Maple Leaf avisent la population de ne pas servir ni consommer les produits de viande provenant de l'établissement 97B parce que ces produits pourraient être contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*.

Le fabricant, les Aliments de consommation Maple Leaf Inc., retire volontairement du marché tous les produits fabriqués à l'établissement situé au 150, chemin Bartor, Toronto (Ontario).

Le numéro d'établissement qui figure sur les emballages permet d'identifier les produits visés. Les produits fabriqués à cet établissement portent le numéro d'établissement 97B. Le numéro d'établissement est situé près des dates « Meilleur avant » ou « Emballé le ». Nous mettrons à jour l'information sur la

description des produits visés à mesure que nous aurons de plus amples renseignements à ce sujet.

Ces produits ont été distribués à l'échelle nationale à des magasins de vente au détail et à des établissements de restauration, tels que des restaurants, des hôpitaux, des maisons de soins infirmiers et des cafétérias ou cuisines d'autres établissements. Ces produits peuvent également avoir été vendus dans des charcuteries. Si l'identité du produit original et le code « Meilleur avant » ne sont pas évidents, les consommateurs sont priés de vérifier auprès de leur détaillant si le produit en question figure sur la liste des produits faisant l'objet d'un rappel.

Les résultats de laboratoire ont permis d'établir un lien entre les produits de viande rappelés et la souche à l'origine de l'éclosion de listériose qui a été confirmée dans quatre provinces. Bien que ces résultats soient très significatifs, l'enquête n'est pas terminée. Le fabricant, les Aliments de consommation Maple Leaf, procède toutefois au retrait volontaire du marché de tous les produits fabriqués à l'établissement 97B. L'ACIA collabore avec l'Agence de santé publique du Canada (ASPC) et les autorités provinciales afin d'enquêter sur les sources possibles de l'éclosion.

Les aliments contaminés par *Listeria monocytogenes* ne présentent pas nécessairement d'altération visible ni d'odeur suspecte. La consommation d'aliments contaminés par cette bactérie peut causer la listériose, une maladie d'origine alimentaire qui peut entraîner une forte fièvre, des maux de tête violents, une raideur de la nuque et des nausées. Les femmes enceintes, les gens âgés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont particulièrement vulnérables. Dans le cas de la femme enceinte, l'infection peut n'occasionner que de légers troubles pseudo-grippaux, mais l'enfant qu'elle porte risque d'être infecté, de naître prématurément ou de mourir avant la naissance.

L'ACIA surveille l'efficacité du rappel.

Pour de plus amples renseignements, les consommateurs et les gens de l'industrie peuvent composer l'un des numéros suivants :

Les Aliments de consommation Maple Leaf au 1-800-568-5801;

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 la bactérie *Listeria monocytogenes*, visitez 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.

- 30 -

Questions des médias :

Linda Smith
416-645-8199
Les Aliments Maple Leaf

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/reclarapp/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/reclarapp/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.