

Rappels d'aliments



Un rappel d'aliment est le retrait intentionnel d'un produit du marché lorsqu'il y a des raisons de croire qu'il peut présenter un danger potentiel pour le consommateur. Certains dangers potentiels sont :

- biologiques, comme la présence d'agents pathogènes (p. *Listeria monocytogenes* dans la viande prête à manger);
- chimiques, tels que des allergènes non déclarés (par exemple, des noix dans une barre granola sans noix);
- physiques (par exemple, fragments de métal dans la viande hachée).

Classification du rappel

Les rappels se répartissent en trois catégories :

Catégorie I : situation dans laquelle de graves conséquences pour la santé ou la mort peuvent survenir si le produit est consommé (par exemple, présence d'allergènes non déclarés).

Catégorie II : une situation où un danger pour la santé existe peut-être, mais la probabilité est faible (par exemple, présence de bactéries pathogènes telles que *Listeria monocytogenes* dans un produit prêt-à-manger).

Catégorie III : une situation où la consommation du produit n'est pas susceptible de causer des problèmes de santé (par exemple, de graves problèmes de qualité d'un produit).

Déclencheurs d'un rappel

Les rappels sont déclenchés par différents facteurs, notamment :

- Analyse microbienne, chimique ou physique du produit (p. *E. coli* 0157 : Présence de H7 dans les hamburgers de bœuf)
- Plaintes des consommateurs ou des clients

- Références internationales ou autres agences gouvernementales
- Défaillances critiques du processus découvertes lors des inspections (par exemple, pasteurisation du lait effectuée dans un temps ou à une température inadéquats)
- Lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication (BPF) constatées lors des inspections (par exemple, un problème d'hygiène grave, une utilisation excessive de nitrates sur les produits carnés)
- Informations erronées d'un fournisseur d'ingrédients ou d'emballages

Soyez prêt pour un rappel

Malgré les meilleurs efforts des transformateurs pour produire des aliments sûrs, un rappel de produit peut survenir. Les entreprises doivent être prêtes à gérer efficacement un rappel afin de pouvoir protéger la santé des consommateurs et prévenir les épidémies. La meilleure préparation à un rappel est d'élaborer et de mettre en œuvre un programme de rappel dans votre

établissement. Un programme bien conçu peut réduire les effets d'un rappel sur le marché et protéger votre entreprise et vos marques.

Élaborer et mettre en œuvre votre programme de rappel

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a élaboré le Guide sur les rappels d'aliments à l'intention des entreprises alimentaires pour aider les transformateurs d'aliments à élaborer un programme de rappel. Pour de plus amples renseignements, visitez le site Web de l'ACIA à l'adresse

Inspection.canada.ca.

Une copie papier de ce guide et de plus amples renseignements sur les rappels sont également disponibles au bureau de l'ACIA (Manitoba) au 204 797-4501.

Dix éléments de base pour un programme de rappel efficace :

- Une équipe de gestion des rappels
- Un dossier de réclamation
- Une liste de personnes-ressources de rappel
- Un système de traçabilité des matières premières, des matériaux d'emballage et des produits finis
- Des enregistrements de la quantité de chaque code de lot de chaque produit fabriqué
- Des registres de distribution et un système de registres de distribution
- Des enregistrements des produits rappelés (par exemple, description et quantité du produit rappelé, date et mesures correctives prises)
- Une description étape par étape de ce qu'il faut faire lorsque vous devez rappeler un produit (procédures de rappel)

- Une mise à jour et des tests réguliers du plan de rappel
- Un plan pour évaluer l'efficacité du rappel

Gestion d'un rappel

Si votre entreprise a produit et vendu des produits dangereux, vous devez rappeler les produits. Avisez le bureau local de l'Agence canadienne d'inspection des aliments au 204 797- 4501 au Manitoba et fournissez des renseignements précis sur le produit. L'ACIA s'en servira pour classer le rappel et élaborer une stratégie de gestion des risques pour retirer tous les produits dangereux des tablettes des magasins.

Informations sur l'entreprise requises pour un rappel :

- Une description détaillée du problème
- Le nom, la marque, la taille, les codes de lot des produits concernés
- Les détails des plaintes reçues et des maladies signalées
- Information de distribution des produits, locale et nationale
- Dates précises auxquelles les produits ont été distribués
- Étiquettes des produits rappelés
- Quantité totale de produits fabriqués et distribués
- Nom de la personne responsable de communiquer avec l'ACIA
- Nom et numéros de téléphone de la personne-ressource après les heures d'ouverture de l'entreprise

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.