

Liste de contrôle pour la prévention et le contrôle de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger



Les entreprises alimentaires sont responsables de la salubrité des aliments et doivent se conformer aux règlements fédéraux sur les aliments. Le non-respect des exigences fédérales peut entraîner la saisie ou le rappel des produits, la suspension ou la révocation de la licence, des sanctions administratives pécuniaires ou des poursuites judiciaires.

Si vous fabriquez des aliments prêts-à-manger destinés à être commercialisés dans d'autres provinces, territoires ou pays, vous devez respecter la partie 4 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, notamment :

- détecter et analyser la présence de *Listeria monocytogenes* en tant que danger présentant un risque de contamination des aliments prêts-à-manger (voir la Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de 2023 de Santé Canada);
- mettre en place des mesures de contrôle dont l'efficacité a été démontrée pour prévenir l'introduction de *Listeria monocytogenes*, éliminer la bactérie ou la réduire à un niveau acceptable (voir les mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de l'Agence canadienne d'inspection des aliments [ACIA]);
- décrire dans votre plan de contrôle préventif (PCP) le danger et les mesures de contrôle mises en œuvre. Pour savoir si vous devez établir un PCP, utilisez l'outil interactif sur le PCP.

PRINCIPALES ÉTAPES POUR LE CONTRÔLE DE *LISTERIA* DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

COMPRENDRE LE RISQUE

- ☐ *Listeria* est une bactérie très répandue dans l'environnement qui peut survivre pendant des mois, voire des années, à des températures de réfrigération dans les usines de transformation des aliments.
- ☐ Les aliments prêts-à-manger peuvent favoriser la croissance de *Listeria*, en particulier ceux qui ont une durée de conservation prolongée, notamment les charcuteries, les fromages, les salades emballées et les boissons végétales réfrigérées.
- ☐ Ces aliments ont été liés à des éclosions de listériose, une infection bactérienne qui peut avoir des conséquences graves ou même mortelles, en particulier chez les populations vulnérables comme les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

EFFECTUER DES ÉCHANTILLONNAGES ET DES ANALYSES

- ☐ Inclure les surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments, les surfaces en contact avec les aliments et l'analyse des produits finis dans votre programme d'échantillonnage et d'analyse.
- ☐ Analyser les tendances et augmenter la fréquence d'échantillonnage si une contamination persistante est constatée ou après des changements majeurs aux installations (par exemple, construction, nouveau matériel).
- ☐ Aviser l'ACIA des résultats d'analyse positifs s'il y a un risque d'exposition des consommatrices et consommateurs.

PRENDRE DES MESURES SI LA PRÉSENCE DE *LISTERIA* EST DÉTECTÉE

- ☐ Déterminer et contrôler tout produit touché qui relève de votre responsabilité.
- ☐ Enquêter sur la cause profonde de la contamination et prendre des mesures pour éviter qu'elle ne se reproduise.
- ☐ Effectuer des tests supplémentaires et, si la contamination persiste, augmenter les mesures d'assainissement et adapter les mesures de contrôle.
- ☐ Si un aliment contaminé se trouve sur le marché, en informer immédiatement l'ACIA et lancer la procédure de rappel.

ÉTABLIR DES CONTRÔLES PRÉVENTIFS EFFICACES

- ☐ Inclure *Listeria* dans l'analyse des dangers et mettre en place des mesures de contrôle.
- ☐ S'assurer que l'aménagement de l'usine permet le contrôle de la circulation et la séparation du matériel et des ustensiles entre les aires de transformation des aliments crus et des aliments prêts-à-manger.
- ☐ Établir des procédures d'assainissement efficaces et former le personnel pour s'assurer qu'il les respecte.
- ☐ Entretenir, nettoyer et désinfecter régulièrement toutes les surfaces, le matériel et les outils en contact avec les aliments.
- ☐ Démonter le matériel pour nettoyer en profondeur et désinfecter les zones difficiles d'accès.

CONSIGNER CE QUE VOUS FAITES POUR PRÉVENIR, DÉTECTER ET CONTRÔLER LA CONTAMINATION

- ☐ Tenir des registres des essais, des mesures correctives, de l'échantillonnage d'enquête et des mesures de gestion des risques (par exemple, élimination du produit).
- ☐ Tenir des registres attestant la mise en œuvre des mesures d'assainissement et autres mesures de contrôle prévues.

POUR EN SAVOIR PLUS

