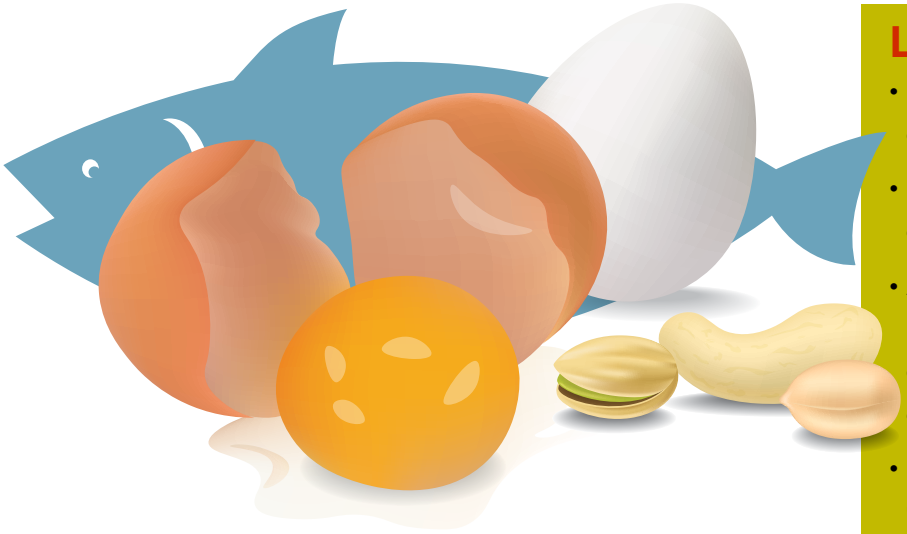
Rappel d'aliments 101

L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS AIDE À SÉCURISER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

L'approvisionnement alimentaire du Canada compte parmi les plus sûrs au monde, avec des contrôles de qualité tout au long de la chaîne agroalimentaire. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) joue un rôle clé pour assurer la salubrité des aliments consommés par les Canadiens. Elle diffuse entre autres des rappels d'aliments pour protéger les consommateurs.



L'ABC DES RAPPELS

- L'ACIA supervise environ 220 rappels d'aliments par an.
- La première cause de rappel est l'identification erronée d'allergènes prioritaires.
- Autres raisons: bactéries pouvant causer des maladies; résidus chimiques nocifs; présence de substances comme le verre; étiquetage erroné
- La plupart des rappels sont volontaires. Cependant, si une entreprise ne peut pas ou refuse de procéder à un rappel volontaire d'aliments, le ministre de la Santé a le pouvoir d'ordonner un rappel obligatoire pour tous les aliments présentant un risque pour la santé.

QUE FAIRE COMME CONSOMMATEUR

Lire | Comparer | Ne pas consommer

- **Lisez l'avis de rappel d'aliments.**
- **Vérifiez si vous avez le produit visé.**
- **Ne le mangez pas: jetez-le ou retournez-le au lieu**

Comment vérifier les rappels d'aliments

Pour vérifier un produit chez vous, comparez le code de lot et le CUP sur le produit avec les informations de l'avis de rappel.

Restez informés sur les médias sociaux ou inscrivez-vous aux alertes de rappel sur

RAPPELS.CANADA.CA

C'est BON CANADA

Source: Agence canadienne d'inspection des aliments

cestboncanada.ca