

Pour diffusion immédiate
Le 20 octobre 2017

Rappel de produits de poulet pour cause de contamination probable à la salmonelle

La D^{re} Catherine Elliott, adjointe au médecin hygiéniste en chef du Yukon, invite instamment les résidents du territoire à vérifier la présence dans leurs congélateurs de produits de poulet de la marque Janes. Ces aliments font en effet l'objet d'une enquête, car soupçonnés d'être à l'origine d'une éclosion de salmonellose.

Le Service d'hygiène du milieu vient de confirmer que plusieurs épiceries du Yukon ont vendu des produits de poulet congelés faisant l'objet d'un avis de rappel récent émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les personnes ayant acheté des burgers de poulet Janes Style Pub – burgers de poulet panés non cuits (date de péremption : 12 mai 2018) et du poulet popcorn Style Pub – escalopettes de poulet panées non cuites (date de péremption : 15 mai 2018) doivent impérativement jeter ces produits ou les rapporter au point d'achat. Les codes CUP des produits rappelés sont le 0 69299 12491 0 et le 0 69299 12542 9.

Bien que le risque soit faible pour les Canadiens, M^{me} Elliott fait savoir qu'un cas suspect en lien avec les produits cités est en cours d'investigation dans le territoire.

Pour l'heure, 18 cas de salmonellose (*Salmonella Enteritidis*) ont été signalés dans six provinces : en Colombie-Britannique (1), en Alberta (1), en Ontario (10), au Québec (2), au Nouveau-Brunswick (2) et en Nouvelle-Écosse (2). Six personnes ont été hospitalisées.

La salmonelle est couramment présente dans le poulet cru et les produits de poulet cru panés et congelés. Cependant, on peut facilement éviter l'intoxication en adoptant certaines mesures d'hygiène pour la manipulation, la préparation et la cuisson de ces produits.

Cette éclosion nous rappelle que les produits de poulet cru panés et congelés doivent être manipulés et préparés comme tout autre produit de volaille cru. Pour une consommation sans danger, il faut d'abord suivre attentivement les directives de cuisson et vérifier que la température interne après cuisson est d'au moins 74°C (165°F).

Pour en savoir plus : Avis de santé publique - Éclosion de salmonellose associée à des produits de poulet crus panés et congelés

Renseignements :

Pat Living
Communications, Santé et Affaires sociales
867-667-3673
patricia.living@gov.yk.ca

Communiqué numéro 17-225

Stay up to date with the latest Yukon government news by subscribing to our RSS feed here:
<http://www.gov.yk.ca/news/rss.html>. Or follow us on Twitter @yukongov.