

Pour diffusion immédiate  
Le 4 octobre 2012

## **Avis aux Yukonnais concernant les pratiques sécuritaires en matière de préparation des aliments**

WHITEHORSE — En raison du rappel très vaste de produits de bœuf de l'entreprise de transformation de la viande XL Foods, de l'Alberta, le médecin hygiéniste en chef du Yukon, D<sup>r</sup> Brendan Hanley, travaille de concert avec les professionnels de la santé du Yukon et le Service d'hygiène du milieu dans le but de surveiller la situation à l'échelle locale. Pour l'instant, aucun cas de contamination à la bactérie *E. coli* n'a été signalé au Yukon par suite du rappel effectué par XL Foods.

« La viande consommée au Yukon provient principalement de l'Alberta et de la Colombie-Britannique », a indiqué le D<sup>r</sup> Hanley. « Les Yukonnais devraient vérifier s'ils ont des produits de bœuf faisant partie de la liste de rappel dans leur réfrigérateur et leur congélateur, et les retourner à leur point de vente afin de recevoir un remboursement. Dans le doute, jetez les produits. »

À ce jour, les commerces touchés par le rappel sont : Great Canadian Superstore, Extra Foods, Super A Foods et Bigway Foods.

Bien que les rappels d'aliments relèvent de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, c'est le Service d'hygiène du milieu, du ministère de la Santé et des Affaires sociales, qui fait le suivi auprès des commerçants du Yukon en vue de s'assurer que les produits visés ont été retirés des étagères.

« Consommer du bœuf dont la qualité est douteuse, ce n'est jamais une bonne idée, même si vous la faites cuire longtemps » a ajouté de Dr Hanley.

Le médecin hygiéniste souligne que si des personnes ont des produits de bœuf qui ne proviennent pas de l'entreprise XL Foods, ils peuvent les consommer en prenant les précautions habituelles en ce qui a trait à leur préparation. Cependant, il faudrait faire preuve de prudence à l'égard de tout produit de bœuf distribué par XL Foods, même s'il n'apparaît pas actuellement sur la liste de rappel, car celle-ci s'allonge chaque jour. Dans le cas des produits non énumérés sur la liste, le D<sup>r</sup> Hanley suggère de les laisser au congélateur jusqu'à ce le rappel soit terminé.

La plupart des souches de la bactérie *E. coli* sont inoffensives. Certaines cependant, telle la O157:H7 qui est associée à ce rappel, peuvent causer des douleurs aiguës à l'estomac, de la diarrhée sanglante et des vomissements. L'infection peut entraîner des complications importantes, comme l'insuffisance rénale. L'infection survient habituellement après qu'une personne a consommé des aliments contaminés ou bu de l'eau contaminée, ou a été en contact avec une personne ou un animal infecté.

Le D<sup>r</sup> Hanley rappelle aux Yukonnais que le fait de congeler la viande ne tue pas les pathogènes d'origine alimentaire; il rappelle également aux consommateurs de toujours garder à l'esprit les pratiques sécuritaires en matière de préparation des aliments :

- Se laver les mains après avoir manipulé de la viande crue
- Veiller à ce que les surfaces servant à la préparation des aliments soient propres : laver les planches à découper au savon et à l'eau chaude
- Éviter que la viande crue entre en contact avec de la viande cuite ou d'autres produits alimentaires
- Réfrigérer ou congeler la nourriture aussitôt que possible au retour du magasinage ou après avoir mangé ou cuit des aliments
- Conserver les aliments à la chaleur dans le fourneau ou au froid dans le réfrigérateur. Attention à la « zone de danger » qui se situe entre 4°C (40 °F) et 60 °C (140 °F)
- Faire cuire la viande adéquatement en utilisant un thermomètre numérique vous permettant de vérifier la température interne
- Laver à l'eau tous les fruits et légumes frais

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a une liste à jour des codes de produit et des points de vente touchés par le rappel de l'entreprise XL Foods, voici l'adresse du site Web : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/centre-des-consommateurs/enquete-sur-la-salubrite-des-aliments/xl-foods/produits-rappeles/fra/1347948154750/1347948313776>

On peut trouver à l'adresse suivante une liste de questions et de réponses concernant le rappel de l'entreprise XL Foods : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/centre-des-consommateurs/enquete-sur-la-salubrite-des-aliments/xl-foods/questions-et-reponses/fra/1348090287501/1348090501848>

-30-

Renseignements :

Brendan Hanley  
Médecin hygiéniste en chef du Yukon  
867-456-6136  
[brendan.hanley@gov.yk.ca](mailto:brendan.hanley@gov.yk.ca)

Marcelle Dubé  
Communications  
Santé et Affaires sociales  
867-667-3010  
[marcelle.dube@gov.yk.ca](mailto:marcelle.dube@gov.yk.ca)

*Communiqué numéro 12-184*

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.