Avis de santé publique
Contamination possible de la laitue romaine à l'E. coli

Le 23 novembre 2018
Nunavut **80 s**

Le ministère de la Santé souhaite informer les Nunavummiuts d'une enquête entamée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments sur le risque d'infections à E. coli en Ontario, au Québec et au Nouveau-Brunswick en lien avec la consommation de laitue romaine de provenance inconnue.

Les femmes enceintes, les ainés et les personnes au système immunitaire affaibli sont les plus à risque; ils devraient consommer d'autres types de laitue par précaution.

La laitue non lavée, comme les têtes de laitue entières vendues dans des sacs scellés, devrait être manipulée et lavée en suivant ces étapes :

- Jeter les feuilles externes de la laitue fraiche.
- Rincer la laitue non emballée sous une eau courante froide. Il n'est pas nécessaire d'utiliser autre chose que de l'eau, puisque de laver doucement la laitue à l'eau est aussi efficace que d'utiliser des produits nettoyants.
- Continuer de rincer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de terre.
- Éviter de tremper la laitue dans un évier rempli d'eau; elle pourrait devenir contaminée par des bactéries présentes dans l'évier.
- Conserver la laitue au réfrigérateur jusqu'à sept jours. La jeter lorsque les feuilles deviennent flétries ou brunâtres.
- Utiliser de l'eau chaude et du savon pour laver soigneusement tous les ustensiles, les comptoirs, les planches à découper et les contenants, avant de manipuler de la laitue et après l'avoir fait, afin d'éviter toute contamination croisée.

La laitue prête à manger vendue dans des emballages scellés sur lesquels on indique qu'elle a été lavée, prélavée ou lavée à trois reprises, n'a pas besoin d'être rincée à nouveau. Ces produits devraient être réfrigérés et consommés avant la date de péremption.

Pour en savoir plus, communiquez avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, au 1 866 225-0709, ou consultez le https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/avis-sante-publique/2018/eclosion-infections-ecoli-associees-laitue-romaine.html.

###

Renseignements aux médias :

Sarah Paterson
Gestionnaire des communications par intérim
Ministère de la Santé
867 975-5762
spaterson@gov.nu.ca

ᐱᕙᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒐᒃᓴᙳᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖃᑦᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖓᓗᑎᒃ, ᖃᑦᓗᓈᑎᑐᑦ, ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕖᑎᑐᓪᓗ ᐅᕙᓂ, *www.gov.nu.ca.*
News releases are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca*.
Tuhaqtaghat ittut Inuktitut, Qablunaatitut, Inuinnaqtun Uiviititullu talvani *www.gov.nu.ca*.
Les communiqués de presse sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français au *www.gov.nu.ca.*

Communications