

GRIPPE AVIAIRE

— LES FAITS UNIQUEMENT —

VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE ENTENDU PARLER DE LA GRIPPE AVIAIRE, AUSSI APPELÉE INFLUENZA AVIAIRE, ET VOUS AVEZ PEUT-ÊTRE DES QUESTIONS. VOICI CE QU'IL FAUT SAVOIR :

- 1 Il n'y a aucun danger à manger de la volaille et des œufs. Assurez-vous de faire preuve de diligence avec vos produits de volaille en les faisant suffisamment cuire et en gardant vos plans de travail propres.
- 2 La grippe aviaire est un problème de santé animale et non de santé humaine.
- 3 Tous les producteurs de volaille et d'œufs et les organisations qui les soutiennent travaillent avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments et d'autres organismes fédéraux, ainsi que les gouvernements provinciaux, pour prévenir les flambées de grippe aviaire.

« Il n'y a aucune preuve selon laquelle le virus de la grippe aviaire peut se transmettre aux humains par la consommation d'aliments, notamment de la viande de volaille et des œufs. »

— Santé Canada — Grippe aviaire et la volaille

QUE DOIS-JE SAVOIR?

En cas de flambée, le risque de transfert de la grippe aviaire à la viande crue de volaille ou aux œufs est extrêmement faible. La grippe aviaire n'a jamais été transmise à des humains qui avaient mangé de la viande de volaille ou des œufs cuits comme il se doit.

Lorsque la grippe aviaire est détectée au Canada, d'importants protocoles sont mis en place, notamment la destruction et l'élimination des troupeaux infectés par des méthodes non cruelles et sans danger pour l'environnement. Les oiseaux abattus ne sont pas vendus pour l'alimentation.

Lorsqu'on respecte les bonnes méthodes de cuisson, les microorganismes associés au virus de la grippe aviaire sont inactivés. Suivez attentivement les instructions ou les recettes de l'emballage, gardez les plans de travail propres et faites cuire la viande de volaille jusqu'à ce qu'elle atteigne la température recommandée en la vérifiant avec un thermomètre à viande numérique.

CHACUN FAIT SA PART

Les membres de l'industrie de la volaille collaborent pour que tous les partenaires de la chaîne d'approvisionnement appliquent des mesures de biosécurité rigoureuses afin de garantir la salubrité de notre approvisionnement alimentaire.

Les épiceries et les restaurants s'efforcent aussi de respecter les normes les plus strictes de soin et de manipulation des produits de volaille et d'œufs.

RAPPEL

Suivez les précautions habituelles lorsque vous manipulez ou mangez des produits de volaille : Gardez les produits de volaille et d'œufs réfrigérés ou congelés jusqu'au moment de leur préparation et faites toujours décongeler la volaille au réfrigérateur ou en suivant la méthode de l'eau froide – jamais sur le plan de travail.

- ✓ Lavez souvent vos mains et les plans de travail.
- ✓ Utilisez un plan de travail pour les fruits et légumes frais et un autre pour la viande, la volaille et les poissons et fruits de mer crus.
- ✓ Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent la température interne voulue.
- ✓ Réfrigérez ou jetez les restes de nourriture dans les deux heures.