

**LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC RASSURE SES CONSOMMATEURS :
AUCUN TEST POSITIF N'A ÉTÉ DÉTECTÉ DANS LES ŒUFS À LA BACTÉRIE SALMONELLA**

Longueuil, le 22 novembre 2020 – La Fédération des producteurs d'œufs du Québec tient à rassurer tous les consommateurs. Notre priorité demeure la transparence de nos actions et assurer la sécurité de tous nos produits. C'est pourquoi nous appuyons Les Œufs Richard Eggs inc., opérant dans la région de l'Abitibi-Témiscamingue pour leur démarche de rappel volontaire et préventif. Nous tenons à rappeler ceci : **la présence de la bactérie Salmonella a été détectée dans un test environnemental au niveau d'un pondoir d'un des fournisseurs de l'entreprise. Aucun test ne démontre une contamination au niveau des œufs et du poste de classification.**

De plus, aucun cas d'intoxication n'a été rapporté à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

L'entreprise Les Œufs Richard Eggs inc. fait partie des partenaires, qui ont participé étroitement à la création du *Programme de surveillance de la Salmonella Enteritidis* qui a fait ses preuves. D'ailleurs, tous les producteurs d'œufs du Canada appliquent rigoureusement un programme certifié qui assure la salubrité de notre produit. Notre priorité demeure la santé et la sécurité de tous les Québécois et Québécoises.

-30-

À propos du Programme de surveillance de la Salmonella Enteritidis

La Fédération des Producteurs d'œufs du Québec a développé un programme de salubrité filière contre le pathogène Salmonella Enteritidis en collaboration avec le MAPAQ et les partenaires de l'industrie (couvoirs et classificateurs). Ce programme basé sur le dépistage dans l'environnement des fermes nous a permis de rendre notre produit parmi les plus sécuritaires. Les résultats parlent d'eux-mêmes, aucun cas d'intoxication alimentaire au Québec relié à la consommation d'œufs depuis plus de 20 ans.

À propos de la manipulation et de la consommation des œufs

À noter que lorsque le jaune et le blanc des œufs sont bien cuits (jaune et albumen rigides ou solides), exemple : dans les pâtisseries, gâteaux, muffins, œufs cuits durs, etc., ces derniers ne comportent aucun risque.

À propos de la [Fédération des producteurs d'œufs du Québec \(FPOQ\)](#)

Créée en 1964, la Fédération des producteurs d'œufs du Québec représente 165 producteurs d'œufs de consommation dont les fermes sont réparties sur l'ensemble du territoire québécois. Le cheptel s'élève à plus de 5,5 millions de poules pondeuses et la production annuelle totalise plus de 1,8 milliard d'œufs, un volume qui permet de répondre à la demande des consommateurs d'ici.

Source :

Marie-Eve Landry, agente aux communications
melandry@upa.qc.ca | 450 679-0540, poste 8755