**Les mesures du gouvernement du Canada en réponse à la déclaration de la United States Food and Drug Administration concernant l’enquête sur l’éclosion actuelle d'infections à E. coli O157 associées à la laitue romaine**

Les partenaires de la salubrité des aliments (Agence canadienne d’inspection des aliments [ACIA], Agence de la santé publique du Canada [ASPC], Santé Canada [SC]) du gouvernement du Canada sont au courant des nouveaux renseignements partagés par la United States Food and Drug Administration (FDA des É.-U.) et les Centers for Disease Control and Prevention (CDC) des États-Unis concernant l’éclosion actuelle d'infections à E. coli O157.

Conformément à la déclaration de la FDA des É.-U. (hyperlien), des renseignements de retraçage préliminaires désignent la laitue romaine récoltée dans certaines régions de la Californie pendant le mois de novembre 2018 comme étant la source potentielle de l’épidémie de la bactérie E. coli O157 qui a causée des maladies des deux côtés de la frontière.

La salubrité des aliments est une grande priorité du gouvernement du Canada.

Le gouvernement du Canada, qui travaille en collaboration avec l’industrie, entreprend les mesures immédiates suivantes afin de donner aux Canadiens et aux Canadiennes l’assurance que le produit qu’ils achètent demeure sécuritaire :

* L’ACIA informe l’industrie alimentaire, y compris les importateurs, de ne pas importer de laitue romaine des régions suspectes identifiées dans l’enquête de la FDA des É.-U., jusqu’à nouvel ordre.
* L’ACIA mettra en œuvre des mesures de contrôle additionnelles afin de vérifier que les produits des régions identifiés dans l’enquête de la FDA des É.-U. ne sont pas admis au Canada. Cela inclut notamment un contrôle plus rigoureux des produits destinés au Canada.

En travaillant avec l’ASPC et SC, l’ACIA continue aussi son enquête sur la salubrité des aliments dans l’épidémie de maladies actuelle causée par la bactérie E. coli O157 qui est associée avec la consommation de laitue romaine. Des renseignements sur les activités canadiennes de retraçage sont partagés avec les partenaires de l’enquête au Canada et aux États-Unis et aident les autorités américaines avec un plus grand nombre de données pour éclairer leurs activités de suivi.

De plus, l’ACIA continue de prendre des échantillons de tous les produits par l’entremise de ses programmes de surveillance microbiologiques actuels pour les légumes frais et salades importés. Des échantillons provenant de ces programmes sont analysés pour détecter les pathogènes, y compris la bactérie E. coli O157. La laitue romaine et les salades préemballées qui contiennent de la laitue romaine sont comprises dans le programme de surveillance.

Le gouvernement du Canada s’engage à garder les Canadiens et aux Canadiennes informés à mesure que d’autres renseignements deviennent disponibles.