



Plusieurs centaines de malades dus à *Salmonella Enteritidis* ; écloison dans plusieurs États liés aux œufs en coquilles



Les œufs rappelés sont vendus sous de multiples noms de marque : Lucerne, Albertson, Mountain Dairy, Ralph's, Boomsma's, Sunshine, Hillandale, Trafficanda, Farm Fresh, Shoreland, Lund, Dutch Farms et Kemps.



Le U.S. Centers of Disease Control and Prevention (CDC) est en train d'enquêter sur une écloison à *Salmonella Enteritidis* liée aux œufs en coquilles. L'écloison, qui a débuté en mai et qui est toujours en cours, a entraîné environ plusieurs centaines de malades.

Les enquêtes auprès de 250 malades en Californie, le Colorado et le Minnesota ont révélé plusieurs restaurants ou lieux où a mangé plus d'une personne malade avec la souche épidémique.

Les officiels de la santé de Californie ont confirmé que l'écloison a été tracé jusqu'aux œufs de Wright County Egg à Galt dans l'Iowa, qui a procédé à un rappel estimé à 228 millions d'œufs le 13 août 2010.

Le rappel comprend des œufs en coquilles conditionnés par Wright County Egg entre le 16 mai et le 13 août 2010. Ils proviennent de caisses en cartons de six à 18 œufs et comprennent les numéros de site P-1026, P-1413 et P-1946.

- Les œufs peuvent héberger *Salmonella* et ont besoin d'être cuits à 63°C pendant 15 secondes pour réduire le risque.
- Les œufs doivent être conservés au réfrigérateur et maintenu en dessous de 7°C.
- Utiliser des œufs pasteurisés comme solution de remplacement pour des plats nécessitant des œufs crus.