



JUS DE FRUITS NON PASTEURISÉS

Contexte

Il y a longtemps que le Canada fournit aux consommateurs des jus de grande qualité et tout à fait salubres. Au fil des ans, on a néanmoins relié des jus non pasteurisés à plusieurs poussées de toxi-infections alimentaires aux États-Unis et au Canada.

Il est reconnu que des organismes pathogènes comme *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Cryptosporidium*, causent des maladies chez les personnes qui ont consommé du jus non pasteurisé. L'organisme incriminé le plus souvent dans les poussées récentes est *E. coli* O157:H7.

Trois poussées d'infections par *E. coli* O157:H7 aux États-Unis, en 1996, ont été reliées à la consommation de jus non pasteurisés, ce qui démontre que des bactéries nuisibles peuvent survivre dans ces produits très acides s'ils sont contaminés. Jusqu'à récemment, les scientifiques ne croyaient pas cela possible. À l'automne de 1998, on a signalé en Ontario 14 cas de toxi-infection alimentaire, dont sept cas confirmés d'infection par *E. coli* O157:H7 et dans lesquels on a incriminé la consommation de jus non pasteurisé. Les dirigeants locaux de la santé ont par la suite identifié comme source la plus probable un lot de cidre de pommes artisanal non pasteurisé.

Contamination

Ces organismes pathogènes ne sont pas présents naturellement dans les fruits crus. Ces derniers peuvent toutefois être contaminés lorsqu'ils tombent au sol et

entrent en contact avec des déjections d'animaux. Les bactéries nuisibles contenues dans l'eau servant à la culture ou à la transformation des fruits, les mauvaises habitudes de manipulation des aliments ou l'utilisation de matériel souillé peuvent constituer d'autres sources de contamination.

La politique de Santé Canada

Santé Canada a présenté, en 2000, une politique afin d'encourager les producteurs de jus non pasteurisés à apposer volontairement sur leurs produits des étiquettes portant la mention «NON PASTEURISÉ» ou «UNPASTEURIZED». Le Ministère informe aussi les producteurs, au moyen d'un Code d'usage, au sujet des méthodes hygiéniques de fabrication qu'ils peuvent suivre pour éviter de contaminer le jus qu'ils produisent. On veut ainsi continuer à produire, pour les consommateurs du Canada, des jus de grande qualité et tout à fait salubres.

Jus pasteurisés

La pasteurisation des jus peut tuer les bactéries nuisibles et prolonger la durée de conservation du produit. Les produits pasteurisés incluent tous les produits non réfrigérés de longue conservation emballés et en conserve, en boîtes à boire, en bouteilles, et en cartons que l'on peut trouver sur les tablettes de l'épicerie, dans la section

des jus. On dit souvent que ces produits sont stables à la température de la pièce. Les jus concentrés et les jus produits à partir de concentré sont aussi pasteurisés. Il se peut aussi que les jus vendus dans des présentoirs réfrigérés ou dans la section des fruits et légumes portent des étiquettes indiquant qu'ils sont pasteurisés. Les consommateurs peuvent vérifier ces renseignements directement sur l'étiquette des emballages.

Jus non pasteurisés

Les jus non pasteurisés ne sont pas traités et on peut en général les acheter sous forme fraîchement pressée dans des vergers locaux, à des étalages routiers, dans des marchés ou des foires agricoles, ainsi que dans des bars à jus. On peut aussi trouver des jus non pasteurisés sur la glace ou dans des présentoirs réfrigérés, ainsi que dans la section des fruits et légumes à l'épicerie.

À la suite de l'application de la politique de Santé Canada, les consommateurs peuvent vérifier l'étiquette du produit qui indique si le jus n'est pas pasteurisé. Si l'étiquette ne porte aucune mention à ce sujet, les consommateurs peuvent se renseigner auprès de leur détaillant ou producteur local, ou composer le numéro d'information figurant sur l'étiquette du produit. Les produits alimentaires emballés doivent tous indiquer le nom et l'adresse d'un intervenant responsable. S'ils ne sont pas satisfaits des réponses, les consommateurs doivent tenir compte du risque posé par la consommation du produit.

Réduction du risque de maladie

Même si la probabilité de tomber malade après avoir consommé des jus non pasteurisés est faible, elle demeure une source d'inquiétude réelle, en particulier pour les membres des groupes à risque élevé. Les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont les plus vulnérables aux complications découlant d'une maladie causée par E. coli O157:H7.

E. coli fait partie de la flore intestinale naturelle chez tous les animaux. La plupart des souches sont inoffensives ou même utiles, mais quelques-unes peuvent entraîner des maladies pour les êtres humains. Une de ces souches, E. coli O157:H7, peut provoquer ce qu'on appelle la colique hémorragique, dont les symptômes peuvent inclure des crampes d'estomac, des vomissements, de la fièvre et une diarrhée sanglante. Les personnes qui ont ces symptômes devraient consulter leur médecin sans tarder. Un faible pourcentage de victimes peuvent être atteintes du syndrome urémique hémolytique, qui peut obliger le patient à recevoir des transfusions sanguines et à subir une dialyse rénale. La maladie peut entraîner la perte permanente de la fonction rénale, voire même être mortelle dans certains cas.

C'est pourquoi on recommande aux membres de ces groupes à risque élevé de boire des jus pasteurisés, ou de faire bouillir les jus non pasteurisés avant de les boire.

Il est impossible de garantir l'élimination complète des micro-organismes nuisibles des jus non pasteurisés. C'est pourquoi on recommande aux consommateurs de s'assurer que le produit qu'ils achètent est gardé au réfrigérateur et de respecter la date de péremption.

Besoin de plus d'information?

Pour obtenir de plus amples renseignements, ou consultez les sites suivants :

www.hc-sc.gc.ca/food-aliment

www.inspection.gc.ca/francais/pla-veg/processed/coddef.shtml

Vous pouvez aussi communiquer avec votre bureau local de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) sur votre unité sanitaire locale..