

Communiqué

Date: 15 octobre 2003

Liaison: L'Institut Canadien des Inspecteurs en Santé Publique
Catherine Egan, Conseillère - Sécurité des Aliments
Tél: (519) 883-2270

Le cidre et le jus de pommes non-pasteurisé peut contenir la bactérie E. coli

Durant les dernières années, il y a plusieurs infections d'*Escherichia coli* (E. coli) parmi ceux qui consomment le cidre ou le jus de pommes fait sans pasteurisation. Un incident de E. coli de sérotype O157:H7 a pris lieu au centre de l'Ontario durant l'automne de 1998. La source a été identifiée en parvenant du cidre de pommes préparé dans un lieu non-commerciale.

E. coli O157 est une type de bactérie qui est souvent trouvée dans l'intestin et peut produire une toxine nocive. La toxine peut causer une maladie sérieuse parmi ceux en bonne santé, mais en particulièrement chez les enfants, les personnes âgées et ceux qui on un système immunologique faible. Les symptômes consistes de les crampes abdominales, le vomissement et la diarrhée violante et parfois sanglante. La maladie peut aussi causer du dommage permanent aux reins et aussi la mort. La maladie se manifeste 2 à 10 jours après avoir ingesté le jus contaminé.

Le cidre de pommes devient contaminé avec le E. coli lorsque les pommes tombent par terre, la où les matières fécales d'animaux si trouvent. Cela peut arriver lorsque les animaux sur la ferme sont permits de se promener. Une quantité miniscule peut contaminée tout le jus lorsque c'est mélangé ensemble. L'inventaire complet peut devenir contaminée si l'équipement n'est pas nettoyé et désinfecté comme il faut entre chaque processus.

La plupart des jus vendu au Canada sont pasteurisé et de bonne qualité. Ceci inclus les jus embouteillés, ceux mis en conserve et ceux fais par concentrés que l'on trouvent chez les super-marchés. Le jus que l'on trouve chez les vendeurs sur l'autoroute et chez les marchés agricoles ou les foires ne sont pas garanties. Les consommateurs sont exigé de porter attention et de lire les étiquettes. Si quelq'un n'est pas certain, il devrait demander au gérant ou il devrait contacté le bureau de santé dans leur région.

L'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments a un code volontaire pour la production et la distribution des jus et des cidres de pommes et autres fruits. Le code donne plusieurs conseils et des suggestions pour la production sécuritaire. Le code suggère que les jus non-pasteurisés sont inscrits si-même. Malgré celà, le code n'est pas un règlement officielle. Les producteurs ne sont pas obligés de suivrent le code.

L'Institut Canadien des Inspecteurs en Santé Publique a déjà communiqué avec le gouvernement de l'Ontario sur se sujet dans l'intérêt sécuritaire du publique. On demande que tout les gouvernements provinciaux et federal exigent que les producteurs suivent le code et que ceci devient un règlement officielle. Dans l'intérim, nous prions que le publique prend garde de leur santé.