

**MISE À JOUR DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2000
AVIS SUR LES JUS DE POMME NON PASTEURISÉS
À L'INTENTION DES SERVICES DE GARDE À L'ENFANCE**

Les jus de pomme peuvent être contaminés s'ils ont été préparés avec des pommes ramassées au sol ou souillées par les mains d'une personne porteuse d'une infection, ou encore lors de la production du jus avec des contenants mal nettoyés. La pasteurisation des jus (chauffage à des températures entre 75°C et 85°C) est le meilleur moyen d'éliminer les microbes nuisibles à la santé. Présentement, il n'y a pas de règlement qui oblige le fabricant à indiquer sur le contenant si le jus est pasteurisé ou non. Toutefois, il est obligatoire d'indiquer le mode de conservation du produit dont les conditions d'entreposage diffèrent des conditions ambiantes normales. Ainsi, les jus de pomme non pasteurisés doivent comporter la mention «garder réfrigéré » ou une mention équivalente.

Le jus de pomme non pasteurisé peut contenir des bactéries ou des parasites pouvant causer des infections intestinales parfois graves chez les jeunes enfants. Ces microbes, une fois introduits dans le service de garde, peuvent être transmis à d'autres enfants ou aux membres du personnel. Des éclosions de gastro-entérite ont été rapportées en Ontario, en Colombie-Britannique et aux États-Unis parmi des personnes ayant consommé du jus de pomme non pasteurisé. Cependant, aucune éclosion associée à la consommation du jus de pomme non pasteurisé n'a été rapportée au Québec.

Les infections attribuées au jus de pomme non pasteurisé ont été causées par des bactéries (*Escherichia coli* O157 :H7 responsable de la maladie du hamburger ou le *Salmonella*) ou des parasites (*Cryptosporidia*). Ces infections sont souvent plus graves chez les populations à risque, notamment les jeunes enfants d'âge préscolaire, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli ou déficient. L'infection à *E. coli* O157 :H7 donne une diarrhée sérieuse accompagnée de crampes abdominales et de sang dans les selles. Cette bactérie peut survivre 20 jours dans du jus de pomme non pasteurisé et ce, malgré l'acidité du jus. Un enfant sur cinq présentera une complication touchant les reins et le sang pouvant, dans quelques cas, entraîner la mort. Cette complication est beaucoup plus fréquente chez les enfants âgés de moins de 5 ans. L'infection à *Salmonella* donne aussi des symptômes gastro-intestinaux pouvant être graves et nécessiter une hospitalisation chez les plus jeunes. L'infection à *Cryptosporidia* provoque des diarrhées importantes, mais les complications sont moins fréquentes que dans le cas des deux infections précédentes.

Le Comité de prévention des infections dans les centres de la petite enfance du Québec veut réduire au maximum le risque d'infection pour les enfants posé par les jus de pomme non pasteurisés. Le Comité demande aux responsables des services de garde de diffuser le présent avis auprès des membres du personnel ainsi que des parents.

La recommandation principale qui s'adresse au milieu de garde à l'enfance est la suivante :
Servir uniquement des jus de pomme pasteurisés et les garder au réfrigérateur à une température de 4°C après ouverture. Il n'est pas recommandé de servir des jus de pomme non pasteurisés aux jeunes enfants.

Les jus pasteurisés offerts en vente dans des comptoirs réfrigérés portent la mention «pasteurisé », en plus de celle de devoir les garder réfrigérés (4°C) ou congelés (température inférieure à 0°C). Ces jus ont subi un traitement pour les rendre sûrs et en améliorer la conservation ; cependant, ils doivent toujours être conservés réfrigérés avant et après ouverture.

Les jus de pomme gardés et mis en vente à la température de la pièce sur les tablettes d'épicerie portent rarement la mention « pasteurisé ». Ces jus ont subi un traitement thermique qui permet une conservation prolongée à la température ambiante mais ils doivent être « gardés réfrigérés après ouverture » tel que l'indique l'étiquette.

Les jus de pomme fraîchement pressés ne sont pas pasteurisés.

Pour obtenir tout renseignement supplémentaire, communiquer avec le CLSC, INFO-SANTÉ ou un médecin.

Cet avis a été préparé en consultation avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

CPICPEQ. Cet avis remplace celui du 7 février 2000