



Santé
Canada

Health
Canada

Résultats des consultations sur les
modifications à la politique de Santé Canada intitulée
« La gestion du risque pour la santé lié à la consommation
de jus de fruits non pasteurisés »

Du 12 octobre au 16 décembre 2005

Bureau des dangers microbiens
Direction des aliments
Santé Canada

1^{er} juin 2007

Table des matières

Résumé	3
1.0 Distribution du document de consultation	5
2.0 Résumé quantitatif des réponses	5
3.0 Résumé des réponses et des commentaires	10
3.1 ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DU PRODUIT COMME ÉTANT « NON PASTEURISÉ »	10
3.2 INCLUSION D'UN ÉNONCÉ DE MISE EN GARDE/ÉDUCATIF SUR L'ÉTIQUETTE	11
3.3 TYPE D'ÉNONCÉ DE MISE EN GARDE/ÉDUCATIF	12
3.4 CAMPAGNE D'ÉDUCATION	12
3.5 DÉFINITION DE LA PASTEURISATION DU JUS	13
3.6 DIRECTIVES À L'INDUSTRIE SUR LA PASTEURISATION THERMIQUE	14
3.7 DIRECTIVES À L'INDUSTRIE SUR LA PASTEURISATION NON THERMIQUE	14
4.0 Prochaines étapes	15

Résumé

Du 12 octobre au 16 décembre 2005, Santé Canada a mené des *consultations portant sur des modifications à sa politique intitulée « La gestion du risque pour la santé lié à la consommation de jus de fruits non pasteurisés »*, afin de recueillir des commentaires.

On a distribué le document de consultation aux producteurs de jus de fruits et à leurs associations de l'industrie, aux organismes des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux responsables de la salubrité des aliments, aux associations de consommateurs, aux universitaires et aux associations des professionnels de la santé. Le grand public pouvait participer aux consultations par l'entremise du site Web de Santé Canada. On a reçu quatre-vingt-onze (91) réponses et tous les groupes ont été représentés (l'industrie, les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux [FPT], les consommateurs et les universitaires/professionnels de la santé). Les réponses ne représentent que l'avis des répondants et ne sont pas représentatives de leur groupe respectif (c.-à-d., les gouvernements FPT, l'industrie des jus, les consommateurs, etc.).

Tous les types de répondants ont fortement appuyé l'étiquetage obligatoire des jus de fruits non pasteurisés comme étant « non pasteurisés ». Tous les répondants des gouvernements FPT et 79 p. 100 des répondants de l'industrie des jus ont donné leur appui à l'étiquetage obligatoire.

Les avis concernant l'inclusion d'une étiquette de mise en garde comportant un énoncé éducatif étaient divisés en fonction du type de répondants. Alors que 92 p. 100 des répondants des gouvernements FPT étaient en faveur d'un énoncé de mise en garde, 78 p. 100 des producteurs de jus étaient contre. On avait présenté aux répondants trois options, et il y avait peu de consensus quant à l'option la plus appropriée. Plusieurs répondants ont estimé qu'il faudrait reformuler les énoncés présentés.

Il est primordial que les consommateurs, y compris ceux qui ne parlent pas couramment l'anglais ou le français, lisent et comprennent les mises en garde et les interprètent correctement. Si on décide d'inclure un énoncé éducatif sur l'étiquette, il faudra peut-être créer des groupes de discussion pour élaborer la bonne formulation. Plusieurs recommandations relatives à la formulation des énoncés ont été soumises lors des consultations. L'équipe des politiques procède actuellement à leur examen.

Certains répondants de l'industrie ont demandé si le risque que représente le jus non pasteurisé justifie la présence d'une étiquette éducative obligatoire lorsqu'on le compare à d'autres aliments. Les répondants de l'industrie ont également indiqué que les étiquettes contiennent déjà plein d'information obligatoire dans les deux langues et plusieurs producteurs viennent tout juste de concevoir de nouveau les leurs afin de satisfaire aux exigences relatives l'étiquetage nutritionnel. Certains ont estimé que les énoncés éducatifs sont considérés comme incomplets parce qu'ils ne décrivent pas le faible risque que pose le produit et qu'ils ne contiennent pas d'information sur le *Code d'usages pour la production et la distribution de jus de pomme et de jus d'autres fruits non pasteurisés au Canada*. La compréhension des consommateurs à l'égard

de la pasteurisation, ou le manque de compréhension, a servi d'argument en faveur et en défaveur d'un énoncé éducatif.

On a proposé de nombreux points de distribution pour du matériel éducatif. Certains répondants ont toutefois indiqué que la pasteurisation obligatoire est la seule façon efficace de protéger les groupes à risque et la population en général, tandis que d'autres estimaient que les étiquettes ne devraient pas être accompagnées d'une campagne éducative. Les commentaires propres au *Code d'usages* ont été acheminés à l'Agence canadienne d'inspection des aliments à des fins d'examen.

Cinquante-neuf pour cent des répondants souscrivaient à la définition de pasteurisation comme étant une réduction de 5-log_{10} des agents pathogènes les plus résistants qui préoccupent, réduction qui s'appliquerait aux traitements/technologies thermiques et non thermiques, tandis que seulement 10 p. 100 des répondants n'y souscrivaient pas. Bon nombre de répondants estimaient qu'il faut plus de directives pour aider les producteurs de jus à comprendre la définition et les conditions requises pour obtenir une réduction de 5-log_{10} à l'aide de technologies thermiques et non thermiques. De plus, particulièrement en ce qui concerne la technique, certains producteurs voulaient connaître le coût des processus disponibles et les faire vérifier. De nombreux répondants ont dit que malgré que l'on devrait reconnaître les technologies non thermiques comme étant équivalentes à la pasteurisation, on devrait utiliser un autre terme pour les définir.

Prochaines étapes

D'après les résultats des consultations, le faible pourcentage de foyers au courant des risques et la consommation élevée de jus non pasteurisés par des enfants de moins de 6 ans, Santé Canada étudiera plus en profondeur l'introduction de l'étiquetage obligatoire du produit comme étant « non pasteurisé » et d'un énoncé de mise en garde contenant un énoncé éducatif et qui indique qu'une mesure de sécurité consiste à faire bouillir les jus de fruits et de légumes non pasteurisés. Santé Canada examinera également l'élaboration et la mise en œuvre d'une campagne d'éducation sur les risques que représentent les jus non pasteurisés et les mesures que les consommateurs peuvent prendre pour les réduire.

1.0 Distribution du document de consultation

Le document de consultation a été distribué directement par la poste ou courriel aux personnes/organismes suivants :

- 185 producteurs de jus de fruits pasteurisés et non pasteurisés (117 en Ontario, 40 dans l'Ouest et 28 dans les maritimes);
- 16 associations de l'industrie;
- 37 associations de consommateurs;
- des membres de l'équipe des politiques sur les jus non pasteurisés de la Direction des aliments;
- le Comité fédéral, provincial et territorial sur la politique en matière de salubrité des aliments;
- le Groupe de mise en œuvre du système canadien de l'inspection des aliments;
- le Comité fédéral-provincial-territorial de l'inspection agroalimentaire;
- le comité exécutif de la gestion des risques de la Direction des aliments;
- les agents de liaison régionaux de la Direction des aliments.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a distribué le document à 56 personnes/groupes au Québec.

Le document de consultation était disponible sur le site Web de Santé Canada du 12 octobre au 16 décembre 2005 et il y avait des liens menant vers la page principale de Santé Canada et plusieurs pages liées à la salubrité des aliments. De plus, le Food Safety Network a fait mention des consultations.

2.0 Résumé quantitatif des réponses

Veuillez prendre note qu'étant donné la façon de solliciter la participation, les réponses ne représentent l'avis que du répondant et ne sont pas représentatives de son groupe respectif (p. ex. les gouvernements FPT, l'industrie des jus, les consommateurs, etc.).

Répondants par type, selon la déclaration volontaire :

Gouvernement fédéral (santé, agriculture, inspection)	10
Gouvernement provincial/territorial (santé, agriculture, inspection)	17
Non précisé	10
TOTAL pour les gouvernements FTP	37
Producteurs de jus pasteurisé	10
Producteurs de jus non pasteurisé	19

Associations de l'industrie	6
Non précisé ou les deux	6
TOTAL pour l'industrie des jus	41
Consommateurs	11
Associations de consommateurs	0
TOTAL pour les consommateurs	11
Universitaires	1
Professionnels de la santé	1
TOTAL pour les universitaires et les professionnels de la santé	2

TOTAL	91
--------------	-----------

Voici un résumé des réponses à chaque question.

Question 1 : Les jus de fruits non pasteurisés devraient-ils porter une étiquette obligatoire indiquant qu'il s'agit d'un produit non pasteurisé? *Veillez choisir l'une des deux réponses ci-dessous :*

- Oui, des étiquettes indiquant qu'il s'agit d'un produit non pasteurisé devraient être obligatoires.
- Non, des étiquettes indiquant qu'il s'agit d'un produit non pasteurisé devraient être facultatives.

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>
Gouv., y compris la santé publique	36	0
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	31	8
Consommateurs	10	1
Universitaires/professionnels de la santé	2	0
Total (n=88):	79	9
	90 %	10 %

Question 2: Est-ce qu'une étiquette d'information comportant l'expression « Non pasteurisé » suffirait pour informer les consommateurs des risques potentiels pour la santé, ou devrait-il en plus y figurer un énoncé éducatif? *Veillez choisir l'une des deux réponses ci-dessous :*

- Une étiquette d'information comportant l'expression « Non pasteurisé » suffit.
- L'étiquette devrait contenir de l'information et un énoncé éducatif.

<u>Type de répondant</u>	<u>Info.</u>	<u>Les deux</u>
Gouv., y compris la santé publique	3	33
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	31	9
Consommateurs	3	8
Universitaires/professionnels de la santé	0	2
Total (n=89):	37 42 %	52 58 %

Question 3 : Un énoncé éducatif devrait-il être obligatoire? Veuillez choisir l'énoncé qui devrait être ou ne pas être inclus. Ces énoncés pourraient être utilisés conjointement avec l'expression « Non pasteurisé ». Vous pouvez choisir « Oui » plus d'une fois pour une combinaison d'énoncés.

Pour chaque énoncé, veuillez choisir Oui (O), Non (N) ou Indécis (I) :

a) « Ce produit n'a pas été pasteurisé. Par conséquent, il peut contenir des bactéries nocives qui peuvent causer de graves maladies, particulièrement chez les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. » (*Traduction de l'énoncé figurant sur les étiquettes américaines.*)

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Indécis</u>
Gouv., y compris la santé publique	20	6	4
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	6	28	4
Consommateurs	4	4	2
Universitaires/professionnels de la santé	0	1	1
Total (n=80):	30 38 %	39 49 %	11 14 %

b) « Il faudrait faire bouillir ce produit avant de le donner aux jeunes enfants, aux personnes âgées ou aux personnes dont le système immunitaire est affaibli. »

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Indécis</u>
Gouv., y compris la santé publique	11	10	2
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	8	19	10
Consommateurs	3	4	3
Universitaires/professionnels de la santé	1	0	1
Total (n=72):	23 32 %	33 46 %	16 22 %

c) « Ce produit n'a pas été pasteurisé. Par conséquent, il peut contenir des bactéries nocives qui peuvent causer de graves maladies, particulièrement chez les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, à moins qu'on le fasse bouillir. »

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Indécis</u>
Gouv., y compris la santé publique	20	11	2
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	8	25	5
Consommateurs	6	3	1
Universitaires/professionnels de la santé	1	1	0
Total (n=83):	35 42 %	40 48 %	8 10 %

Question 5: Souscrivez-vous à la définition de la pasteurisation des jus comme étant la réduction de 5-log₁₀ des agents pathogènes les plus résistants qui préoccupent, réduction qui s'appliquerait aux traitements/technologies thermiques et non thermiques?

Veillez choisir l'une des trois réponses ci-dessous :

Oui Non Ne sais pas

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Ne sais pas</u>
Gouv., y compris la santé publique	29	2	6
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	20	4	14
Consommateurs	1	3	6
Universitaires/professionnels de la santé	1	0	1
Total (n=87):	51 59 %	9 10 %	27 31 %

Question 6 : À l'annexe 2, Santé Canada donne un exemple de la façon dont nous croyons possible d'atteindre une réduction de 5- \log_{10} à l'aide de traitements thermiques et temporels (ou température et durée). Ce type de directives suffit-il pour vos opérations?

Veillez choisir l'une des trois réponses ci-dessous :

Oui Non Ne sais pas

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Ne sais pas</u>
Gouv., y compris la santé publique	22	1	11
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	17	9	13
Consommateurs	1	0	9
Universitaires/professionnels de la santé	0	0	2
Total (n=85):	40 47 %	10 12 %	35 41 %

Question 7 : Dans le cas de technologies non thermiques, notamment le rayonnement ultraviolet, le traitement à haute pression et le chauffage ohmique, cette définition de la pasteurisation convient-elle et fournit-elle la base pour vérifier qu'il y a eu pasteurisation?

Veillez choisir l'une des trois réponses ci-dessous :

Oui Non Ne sais pas

<u>Type de répondant</u>	<u>Oui</u>	<u>Non</u>	<u>Ne sais pas</u>
Gouv., y compris la santé publique	17	3	16
Industrie des jus pasteurisés et non pasteurisés	15	4	20
Consommateurs	2	0	8
Universitaires/professionnels de la santé	1	0	1
Total (n=87):	35 40 %	7 8 %	45 52 %

3.0 Résumé des réponses et des commentaires

3.1 ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DU PRODUIT COMME ÉTANT « NON PASTEURISÉ »

Tous les types de répondants ont fortement appuyé l'étiquetage obligatoire des jus non pasteurisés comme étant « non pasteurisé ». Toutes les réponses des membres des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux (36/36) et 79 p. 100 (31/39) de celles des membres de l'industrie des jus sont en faveur de l'étiquetage obligatoire. De nombreux répondants ont indiqué que l'étiquetage obligatoire est une exigence minimale pour que le consommateur puisse faire un choix éclairé, et bon nombre sont d'accord pour dire que l'expression « non pasteurisé » devrait faire partie du nom usuel (p. ex. « Jus de pomme non pasteurisé »). De plus, un grand nombre de répondants estimaient que sans l'étiquetage, une campagne d'éducation ou de communication serait insuffisante. Cependant, certains répondants considèrent l'étiquetage obligatoire comme un outil de promotion, car ils considèrent que le jus non pasteurisé est meilleur pour la santé.

Certains répondants se demandaient pourquoi le *Code d'usages pour la production et la distribution de jus de pomme et de jus d'autres fruits non pasteurisés au Canada* (appelé le *Code d'usages*) n'est pas obligatoire. Plusieurs répondants (6) provenant des gouvernements FPT estiment que la pasteurisation devrait être obligatoire pour tous les jus. Il ne serait donc plus nécessaire de mener une campagne d'éducation/de communication qui, au bout du compte, peut ne pas protéger efficacement les populations à risque. Une autre préoccupation est l'incidence qu'aura l'application d'un règlement sur les inspecteurs, en fonction de la production et des points de vente de jus de fruits non pasteurisés répandus et répartis dans diverses régions géographiques.

Il y a eu plusieurs commentaires sur la portée des changements proposés en matière d'étiquetage. On se demandait pourquoi les jus de légumes non pasteurisés étaient exclus, étant donné que souvent, les légumes poussent dans le sol ou à proximité et qu'ils ont un pH supérieur à celui des jus de fruits. Les risques sont donc considérés comme équivalents ou supérieurs. Certains répondants croyaient qu'il ne devrait pas y avoir d'exception, y compris les jus qui doivent subir d'autres traitements, et que l'on devrait aborder les échappatoires comme la vente de jus en vrac où l'acheteur fournit ses propres contenants. En comparaison, un répondant de l'industrie était en faveur de l'étiquetage obligatoire, sauf dans le cas des ventes directes sur place et dans les marchés agricoles. On a formulé plusieurs commentaires sur l'étiquetage de jus pasteurisés, dont certains indiquaient qu'il devrait peut-être être obligatoire, alors que d'autres mentionnaient que l'étiquette devrait décrire davantage le type de traitement (p. ex. traitement par rayonnement ultraviolet par rapport à traitement thermique). D'après ces commentaires, il est clair qu'il existe une certaine confusion quant à la portée de l'étiquetage proposé et à la définition du terme « jus ». Tout règlement devrait définir expressément le type de produits visés, ce qu'il faudrait communiquer clairement à l'industrie et au personnel d'inspection.

3.2 INCLUSION D'UN ÉNONCÉ DE MISE EN GARDE/ÉDUCATIF SUR L'ÉTIQUETTE

Les énoncés suivants ont été fournis aux fins de commentaires :

- a) Ce produit n'a pas été pasteurisé. Par conséquent, il peut contenir des bactéries nocives qui peuvent causer de graves maladies, particulièrement chez les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli. » (*Traduction de l'énoncé figurant sur les étiquettes américaines.*)
- b) Il faudrait faire bouillir ce produit avant de le donner aux jeunes enfants, aux personnes âgées ou aux personnes dont le système immunitaire est affaibli.
- c) Ce produit n'a pas été pasteurisé. Par conséquent, il peut contenir des bactéries nocives qui peuvent causer de graves maladies, particulièrement chez les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, à moins qu'on le fasse bouillir.

Les opinions concernant l'inclusion d'un énoncé de mise en garde étaient partagées selon le type de répondants. Bien que 92 p. 100 des répondants provenant des gouvernements aient été en faveur d'un énoncé de mise en garde, 78 p. 100 des producteurs de jus étaient contre. La majorité des consommateurs qui ont répondu aux consultations étaient en faveur d'un énoncé de mise en garde, mais étant donné leur petit nombre (11) et la façon dont on a sollicité la participation, on ne peut considérer que cela est représentatif des consommateurs en général. En plus d'un énoncé de mise en garde obligatoire, de nombreux répondants des gouvernements veulent des critères microbiologiques obligatoires.

La principale question que se pose l'industrie est de savoir si le risque justifie un énoncé de mise en garde et/ou une campagne d'éducation. Il faudrait tenir compte de la salubrité des jus produits au Canada comparativement à d'autres aliments.

Une association de l'industrie s'est dite préoccupée par le nombre de modifications à l'étiquetage obligatoire récemment mis de l'avant par Santé Canada et de leur incidence sur l'industrie. Un grand nombre de producteurs viennent tout juste de concevoir de nouveau leurs étiquettes pour qu'elles soient conformes aux exigences relatives à l'étiquetage nutritionnel. Les producteurs et les associations de l'industrie ont indiqué que les étiquettes sont déjà bien remplies compte tenu de toutes les exigences dans les deux langues. De nombreux producteurs estiment que l'éducation devrait passer par des moyens autres que l'étiquette, notamment les écoles publiques et des fiches de renseignements aux points de vente. Certains producteurs de jus non pasteurisés croient que l'étiquetage obligatoire, particulièrement avec une composante éducative, n'est pas nécessaire pour les producteurs qui respectent le *Code d'usages*. Certains producteurs estimaient que les énoncés ne sont pas nécessaires, car les consommateurs sont déjà informés, qu'ils font plus peur qu'ils éduquent et qu'ils ne sont pas représentatifs du faible risque que pose le produit. Si les producteurs croient que l'énoncé éducatif est négatif, ils pourraient moins s'y conformer. Il

faut prendre en compte l'incidence sur les ressources consacrées à l'inspection/à l'exécution de la loi.

3.3 TYPE D'ÉNONCÉ DE MISE EN GARDE/ÉDUCATIF

Il y avait peu de consensus quant à l'énoncé, ou au type d'énoncé, le plus approprié. Les répondants des gouvernements préféraient les énoncés « a » et « c » (20 p. 100 ont répondu « Oui » aux énoncés « a » et « c » comparativement à 11 p. 100 pour l'énoncé « b »). Les répondants de l'industrie étaient ceux qui s'opposaient le plus à l'énoncé « a », lequel fournit aux consommateurs de l'information sur les risques potentiels sans en fournir sur les mesures appropriées pour les réduire (c.-à-d., faire bouillir le produit), et ceux qui s'opposaient le moins à l'énoncé « b », lequel conseille aux consommateurs de faire bouillir le produit avant de le donner à des groupes à risque.

De nombreux répondants estimaient que les énoncés sont imparfaits. Certains croyaient que l'on devrait donner davantage d'instructions pour ce qui est de faire bouillir le produit (durée et température), de le faire chauffer au micro-onde et de le faire refroidir. D'autres estimaient que les énoncés sont trompeurs parce que nous sommes tous à risque de contracter une maladie causée par *E. coli* O157, *Salmonella* et *Cryptosporidium*, et non seulement les groupes à risque élevé. Certains répondants, particulièrement ceux provenant de l'industrie, étaient d'avis que les énoncés de mise en garde sont incomplets parce qu'ils ne décrivent pas le faible risque que présente le produit ou les mesures prises par les producteurs pour réduire au minimum le risque (p. ex. la conformité avec le *Code d'usages*). Certains producteurs estimaient que les énoncés éducatifs ne devraient pas être obligatoires pour ceux qui respectent le *Code d'usages*, ou qu'il devrait y avoir une façon d'indiquer qu'un producteur respecte le *Code d'usages*, comme l'utilisation d'un symbole. Il est clair qu'il n'est pas raisonnable de croire qu'une étiquette puisse comporter toute l'information susmentionnée, ce qui pourrait s'avérer inefficace. Un autre groupe de répondants a estimé que des énoncés courts et simples seraient les plus efficaces.

Certains producteurs aimeraient qu'on leur dise où ils peuvent faire tester leur produit afin d'informer leurs consommateurs que de tels tests n'ont pas décelé la présence d'agents pathogènes dans leur jus.

3.4 CAMPAGNE D'ÉDUCATION

Plusieurs répondants estimaient que l'éducation devrait être limitée à l'étiquette, soit parce qu'ils considéraient que les campagnes précédentes avaient été inefficaces, soit parce que le risque ne justifie pas la tenue d'une campagne d'éducation qui consomme énormément de ressources. Un répondant était d'avis que les coûts/avantages d'une campagne d'éducation devraient être évalués en fonction de ceux qui découlent d'une aide accordée aux producteurs de jus non pasteurisés disposés à mettre en œuvre des processus de pasteurisation. En fin de compte, les consommateurs sont peut-être réticents à changer leurs points de vue ou leurs habitudes d'achat.

Les répondants qui estimaient qu'une forme quelconque de campagne d'éducation allant au-delà de l'étiquette est nécessaire ont recommandé un certain nombre de points de distribution. Pour sensibiliser les groupes à risque, il faudrait distribuer de la documentation écrite (brochures, fiches de renseignements ou articles) aux professionnels de la santé, aux maisons d'accueil pour personnes âgées et à leurs cuisiniers/nutritionnistes, aux garderies et à d'autres centres de la petite enfance, aux bureaux de consultation obstétricale, aux cabinets de médecins et à d'autres unités sanitaires, dans des magazines visant les parents, aux retraités et à d'autres groupes à risque, ainsi que dans les écoles. Un répondant a fait remarquer qu'il existe des véhicules pour transmettre des conseils aux groupes à risque : il s'agit des professionnels de la santé. On a également recommandé la distribution de documentation à des points de vente comme les foires automnales et de comtés, les marchés agricoles et les épiceries. On a mentionné l'éducation par l'entremise des volets sciences du programme d'enseignement ou l'inclusion de l'information sur les aliments non pasteurisés dans une trousse de l'enseignant.

De nombreux répondants ont mentionné d'autres véhicules, notamment Internet ainsi que des annonces à la télévision, à la radio et dans les journaux. On a proposé d'autres options, soit une présentation de Santé Canada à des foires ou à des marchés, joindre de l'information supplémentaire aux contenants et distribuer de la documentation à tous les foyers.

Le matériel éducatif devrait contenir de l'information sur le *Code d'usages*, les méthodes de traitement (p. ex. le rayonnement ultraviolet) et les avantages pour la santé. On a recommandé de mettre l'accent pour informer les producteurs et les détaillants (plutôt que les consommateurs) sur le *Code d'usages*, les conditions d'entreposage et d'autres façons de réduire au minimum les risques. On a également proposé de travailler avec les producteurs pour encourager la pasteurisation (y compris le rayonnement ultraviolet). Une association de l'industrie a mentionné qu'elle travaillait en étroite collaboration avec son gouvernement provincial pour informer les producteurs et accroître l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication.

3.5 DÉFINITION DE LA PASTEURISATION DU JUS

Cinquante-neuf pour cent des répondants souscrivaient à la définition de pasteurisation comme étant une réduction de 5-log_{10} des agents pathogènes les plus résistants qui préoccupent, réduction qui s'appliquerait aux traitements/technologies thermiques et non thermiques, tandis que seulement 10 p. 100 des répondants n'y souscrivaient pas.

Bien que certains n'aient pas été d'accord, on a dit que le traitement non thermique, comme le rayonnement ultraviolet, était abordable et constituait une solution viable pour les petits producteurs. En général, les répondants étaient en faveur d'inclure les traitements non thermiques à la définition de pasteurisation. Plusieurs répondants de l'industrie et des gouvernements souhaiteraient que l'on fasse, sur l'étiquette, une distinction entre le traitement thermique et le traitement non thermique ou qu'on utilise un terme autre que « pasteurisé », car ce dernier réfère traditionnellement aux traitements thermiques.

Un répondant des gouvernements a indiqué que la réduction de 5-log₁₀ pourrait être insuffisante dans certaines circonstances et que le niveau maximal d'agents pathogènes (critères microbiologiques) devrait être la référence qu'utilisent les inspecteurs pour déterminer la conformité. Par contre, un autre répondant des gouvernements estimait qu'il faut appuyer davantage la réduction de 5-log₁₀ et était d'avis que c'était peut-être excessif. Ils citent trois références relatives aux concentrations d'*E. coli* producteur de vérotoxine dans les selles.

3.6 DIRECTIVES À L'INDUSTRIE SUR LA PASTEURISATION THERMIQUE

Quarante-sept pour cent des répondants ont mentionné que les directives fournies étaient suffisantes, mais 41 p. 100 ont précisé qu'ils ne le savaient pas. Le document de consultation donnait des directives sur la pasteurisation au moyen de traitements thermiques, mais les plus petits producteurs n'utilisent peut-être pas la pasteurisation thermique étant donné les coûts élevés de l'équipement comparativement à ceux des pasteurisateurs à rayonnement ultraviolet. De nombreux répondants estimaient qu'il fallait fournir davantage de directives pour aider les producteurs de jus à comprendre la définition d'une réduction de 5-log₁₀ au moyen de technologies thermiques et non thermiques et les conditions nécessaires pour l'atteindre. En outre, plus particulièrement en termes techniques, certains consommateurs voulaient connaître le coût des processus et les faire vérifier.

Certains répondants des gouvernements et de l'industrie veulent des combinaisons approuvées de durée-température sous forme de tableau, ce que les producteurs pourraient comprendre plus facilement. De plus, le pH du jus devrait faire partie des paramètres des exigences liées aux combinaisons de durée-température. Un répondant a demandé s'il y aura un volet éducatif à l'intention des producteurs en ce qui concerne d'autres facteurs, comme le pH, qui peuvent avoir une incidence sur la pasteurisation. Les répondants ont également indiqué que les producteurs devraient produire des lectures imprimées à la machine qui confirment que le produit a été soumis aux conditions de la pasteurisation.

3.7 DIRECTIVES À L'INDUSTRIE SUR LA PASTEURISATION NON THERMIQUE

Quarante pour cent des répondants ont dit que la définition de pasteurisation convient et qu'elle fournit la base pour vérifier que l'on a atteint la pasteurisation; cinquante-deux pour cent ont précisé qu'ils ne le savaient pas.

Un grand nombre de répondants ont mentionné que l'on devrait reconnaître les technologies non thermiques comme étant équivalentes à la pasteurisation, mais que l'on devrait utiliser d'autres expressions (p. ex. pasteurisation à froid, traitement par rayonnement ultraviolet). On a posé des questions concernant le traitement par rayonnement ultraviolet et sa capacité d'agir efficacement dans le cas de produits contenant de grandes quantités de solides en suspension, particulièrement le jus d'agrumes qui contient de la pulpe. De plus, un répondant a remis en question l'efficacité du rayonnement ultraviolet contre *Cryptosporidium* comparativement à *E. coli*.

4.0 Prochaines étapes

D'après les résultats des consultations, le faible pourcentage de foyers au courant des risques et la consommation élevée de jus non pasteurisés par des enfants de moins de 6 ans, Santé Canada étudiera plus en profondeur l'introduction de l'étiquetage obligatoire du produit comme étant « non pasteurisé » et d'un énoncé de mise en garde indiquant qu'une mesure de sécurité consiste à faire bouillir les jus de fruits et de légumes non pasteurisés. Santé Canada examinera également l'élaboration et la mise en œuvre d'une campagne d'éducation sur les risques que représentent les jus non pasteurisés et les mesures que les consommateurs peuvent prendre pour les réduire.

On tiendra d'autres consultations lors de la mise en œuvre de ces recommandations.