

Du jus à partir d'une compote de fruits lié à une éclosion à E. coli O157 lors d'une fête à Winnipeg

Les manipulateurs d'aliments doivent faire attention à ne pas contaminer les produits prêts à être consommés ou les boissons.

Ce que vous pouvez faire :

- Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau potable et séchez-vous les mains avec un essuie-mains en papier avant de manipuler les aliments.
- Quand des aliments sont entreposés dans des glacières ou des réfrigérateurs, conservez les aliments prêts à être consommés couverts afin d'éviter que d'autres aliments comme la viande crue ne puisse couler dessus.



Un jus de fruit est la cause qui a probablement rendu malades les visiteurs d'une fête à Winnipeg (Canada) en août 2010. La majorité des malades a été associée à un plateau de spécialités russes qui a été servi à Folklorama, une fête annuelle du patrimoine. Le plateau russe comprenait du bortsch (soupe de betteraves), des boulettes de viande, un plat de riz et du jus de compote. L'origine de la contamination s'est resserrée autour du jus parce que des consommateurs malades ont déclaré avoir mangé à la fois un plat végétarien et non végétarien avec le jus comme seul aliment commun. Le jus de compote a été préparé en ajoutant des pommes non pelées, des myrtilles et des mûres lavées à de l'eau bouillante.

Une fois bouilli pendant cinq à 10 minutes, le jus a été décanté dans les grands seaux en plastique. Le jus est ensuite réfrigéré jusqu'au moment de servir froid.



Les jus de fruits ont par le passé déjà été mis en cause dans des éclosions

- *E. coli O157* a contaminé des jus de fruits de la marque Odwalla avec 66 personnes malades en 1996
- *Salmonella* a contaminé des jus de fruits des marques Orchid Island Juice Company avec 15 personnes malades en 2005
- En 2006, le jus de carottes de Bolthouse Farms a été à l'origine de 6 cas de botulisme dont un décès

37 illnesses and 18 hospitalizations linked to outbreak

La contamination après chauffage est probable



Les fruits ont été lavés et bouillis dans le cadre de la fabrication du jus. Il est probable que le jus ait été contaminé, soit par un membre du personnel ou par une contamination croisée dans le réfrigérateur. Les autorités sanitaires pensent que la viande de boeuf haché, qui a été également manipulée et préparée sur le site, a été la source la plus probable de la contamination.

