

La listériose

La listériose est une maladie infectieuse causée par la consommation d'aliments contaminés par la bactérie *Listeria monocytogenes*, laquelle se trouve généralement dans le sol, la végétation, les aliments du bétail et les matières fécales des humains et des animaux.

La bactérie peut également être présente dans divers produits laitiers, légumes, poissons et produits carnés.

Listeria monocytogenes se multiplie lentement sur certains aliments conservés au réfrigérateur et peut se propager par contact avec un produit ou une surface infectés, comme les mains ou les surfaces de travail.

Les aliments contaminés n'ont pas nécessairement une odeur ou un aspect anormal.

Symptômes

Les personnes en bonne santé qui sont exposées à la bactérie *Listeria monocytogenes* sont rarement affectées.

Les femmes enceintes, les très jeunes enfants, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli sont plus vulnérables et devraient surveiller plus attentivement les symptômes de la listériose, à savoir:

- nausées
- vomissements
- crampes
- diarrhée
- maux de tête
- constipation
- fièvre persistante

Parfois, la listériose peut entraîner des symptômes semblables à ceux de la grippe.

Les symptômes apparaissent habituellement de 2 à 30 jours, et jusqu'à 70 jours, après la consommation de l'aliment contaminé.

Dans certains cas, la listériose peut entraîner une infection cérébrale (méningite), une infection des tissus entourant le cerveau (encéphalite) ou une infection du sang (septicémie), qui peuvent chacune entraîner la mort. Précisons toutefois que les décès liés à la listériose sont rares.

Chez la femme enceinte, la listériose peut entraîner une fausse couche, la naissance d'un mort-né ou celle d'un nouveau-né gravement malade.

Une infection assez répandue

Des cas de listériose liés à des produits alimentaires sont régulièrement signalés par le milieu de la santé publique.

Chaque année, une soixantaine de cas sont déclarés au Canada. Chaque province est responsable de répertorier les cas sur son territoire. L'Agence canadienne d'inspection des aliments se penche sur les cas qui nécessitent une attention particulière.

Seulement en août 2008, au moins trois cas de contamination d'aliments de *Listeria monocytogenes* ont mené à des rappels par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

- Plusieurs produits Maple Leaf (Ontario, Québec, Saskatchewan, Colombie-Britannique)
- Fromage de chèvre (Ontario, Québec)
- Divers produits de champignons (Ontario, Québec)

Au Québec, la présence de *Listeria monocytogenes* dans différents aliments a entraîné au moins deux rappels en août 2008.

- Fromage Riopelle de l'Île (Québec);
- Fromage Mont Jacob (Sainte-Thérèse)

Le rappel de produits de Maple Leaf est l'un des plus importants des dernières années, mais certains rappels passés touchaient un plus grand nombre de produits et présentaient des risques beaucoup plus élevés pour la santé humaine, selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Mesures préventives

Dans le cas de l'éclosion associée à la consommation de produits Maple Leaf, la population ne devrait pas servir ni consommer les produits de charcuterie figurant dans la liste de produits touchés publiée dans le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. De plus, les consommateurs sont priés de vérifier le code inscrit sur les produits achetés et de retourner ou de jeter ceux dont le code est « 97B ». Ce code se trouve près de la date « Meilleur avant » inscrite sur l'emballage. Lorsqu'on ne parvient pas à lire le code ou qu'on ne sait pas si le produit est visé par le rappel, il vaut mieux le jeter.

Liste des produits à ne pas consommer

Ces produits ont été distribués à l'échelle nationale, principalement dans les restaurants, les hôpitaux et les maisons de soins infirmiers.

Pour se protéger de la listériose, on recommande les mesures de précautions suivantes:

- Conserver les aliments hors de la zone de températures dangereuses (entre 4°C et 60°C ou 40°F et 140°F). Le réfrigérateur devrait donc être réglé à 4°C (40°F) ou moins. Réfrigérer les aliments rapidement.
- Respecter les dates de péremption des aliments, en particulier ceux qui se conservent pendant une longue période.
- Se laver les mains avant, pendant et après la manipulation de tous les types d'aliments, et particulièrement de la viande et de la volaille crues.
- Utiliser des ustensiles différents pour manipuler les aliments crus et les aliments cuits. Laver les ustensiles, les planches à découper et les surfaces de travail à l'aide d'une solution d'eau de javel diluée (5 ml/1 c. à thé d'eau de javel dans 750 ml/3 tasses d'eau), avant et après l'usage.
- Faire cuire ou bouillir les aliments comme les hot-dogs et les produits de la volaille, et laver les légumes crus avant de les consommer.
- Le lait cru non pasteurisé et les aliments qui en contiennent, de même que les fromages à pâte molle comme le feta, le brie, le camembert ou les variétés de fromages bleus, sont plus susceptibles de contenir des bactéries.

Les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli devraient également éviter:

- Les fromages à pâte molle
- Les pâtés réfrigérés
- Les produits de poisson fumé réfrigéré, sauf s'ils sont cuits avant la consommation

Selon la professeure Linda Saucier, spécialiste de l'innocuité des aliments de l'Université Laval, l'industrie devra elle aussi faire sa part, notamment en améliorant l'emballage des produits, à l'image de l'industrie laitière, où les produits sont emballés dans des enceintes fermées où l'air est filtré.