

Fiche de renseignements sur la *Listeria monocytogenes*

Qu'est-ce que la *Listeria monocytogenes* ?

La *Listeria* est une bactérie que l'on retrouve fréquemment dans l'environnement, sur nos mains et dans nos réfrigérateurs. La plupart des gens sont exposés de façon routinière à la *Listeria* sans avoir de problèmes de santé. Mais une souche de *Listeria* -- *Listeria monocytogenes* -- s'avère virulente et peut causer une maladie très grave, la listériose, surtout chez les populations à risque, notamment les femmes enceintes, les nouveau-nés, les personnes très âgées et les personnes immunocompromises.

La *Listeria monocytogenes* se trouve dans le sol, dans l'eau et dans le système digestif des animaux à sang chaud, y compris celui des humains, et elle survit dans l'environnement même dans les conditions froides et humides du réfrigérateur. La *Listeria monocytogenes* peut se trouver dans les aliments non transformés d'origine animale comme le lait, la viande, la volaille et le poisson crus, mais la pasteurisation et la cuisson détruisent cet organisme. À de rares occasions, cette bactérie environnementale peut contaminer à nouveau le produit lors de son emballage, de sa distribution ou de sa manutention par le consommateur. Les scientifiques s'entendent généralement sur le fait que de faibles concentrations de *Listeria monocytogenes* ne sont pas inhabituelles dans l'approvisionnement alimentaire et que ces faibles concentrations sont généralement consommées par des gens en santé sans apparence de tort.

Quels sont les symptômes de la listériose ?

Les symptômes comprennent : les symptômes de la grippe, la nausée, les vomissements, les crampes, la diarrhée, les céphalées, la constipation et la fièvre persistante. Ils se manifestent habituellement deux à 30 jours, et jusqu'à 70 jours, après consommation des aliments contaminés.

Une femme qui développe la listériose au cours des trois premiers mois de la grossesse peut faire une fausse couche. Si elle développe la listériose plus tard au cours de la grossesse, son bébé risque d'être mort-né ou très gravement malade.

Inspection du gouvernement

Notre industrie collective de transformation a oeuvré en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à la mise en place de systèmes de salubrité et de qualité des aliments qui sont solides sur le plan scientifique, novateurs et

reconnus à l'échelle internationale, et ce, au profit de nos précieux clients du Canada et de l'étranger.

Le plus important est qu'à titre d'institutions relevant du gouvernement fédéral nous sommes régis par la *Loi sur l'inspection des viandes* et les règlements afférents ainsi que le Manuel des méthodes de l'ACIA, qui est très prescriptif et complet. Nous faisons également l'objet d'inspections périodiques et de vérifications aléatoires par des vétérinaires et des inspecteurs de viandes hautement qualifiés et professionnels. Toutes ces mesures visent à faire en sorte que les produits canadiens à base de viande continuent à faire partie des produits les meilleurs et les plus salubres au monde.

Efforts de l'industrie

L'industrie des viandes du Canada est la plus importante de notre secteur de transformation des aliments, comptant quelques 67 000 employés et des ventes de gros de plus de 20,5 milliards de dollars. Les transformateurs de viandes sont très conscients de la vulnérabilité de l'environnement de traitement des viandes en ce qui a trait à la *Listeria monocytogenes* et ils respectent fidèlement les bonnes pratiques de fabrication actuelles, les procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène ainsi que les contrôles de processus HACCP. Ils travaillent continuellement à la réduction de l'incidence de l'ensemble des organismes gaspillant les aliments et des pathogènes d'origine alimentaire, y compris la *Listeria monocytogenes*, de façon à assurer de façon continue la salubrité et la comestibilité de l'approvisionnement canadien en viandes. Tous les ans, on investit des millions de dollars en épreuves de laboratoire, nettoyage d'usines, recherche et développement et achats de nouveaux équipements.

L'industrie des viandes adopte de nombreuses mesures, parmi lesquelles on compte :

- La formation des employés de l'usine et de l'industrie du nettoyage
- L'achat de nouveaux équipements de transformation conçus de manière à faciliter le nettoyage et à le rendre plus efficace en matière de réduction de la possibilité de créer un « refuge » de bactéries dans de petits espaces tels les rouleaux creux d'une courroie de transporteur
- L'application de nouveaux programmes d'échantillonnage environnemental qui ciblent la *Listeria* à l'usine afin de détruire cette dernière avant son transfert aux produits
- Le respect, au sein de l'établissement de transformation des aliments, de stricts contrôles de processus surveillant continuellement des points critiques en vue de maintenir la salubrité des aliments
- Le recours à de nouveaux ingrédients approuvés par Santé Canada pour empêcher la croissance de la *Listeria* dans les viandes et la volaille prêt-à-manger
- Le maintien total de la chaîne frigorifique lors du transport et de l'étalage pour la vente au détail

- La validation scientifique du processus de traitement thermique sous la stricte supervision de l'ACIA pour tous les aliments produits dans une installation

Malgré les mesures de protection et d'amélioration des technologies de transformation, la contamination après transformation – même au domicile du consommateur – demeure un risque possible. La prévalence de la *Listeria* dans l'environnement rend les bonnes procédures de manutention et l'hygiène essentielles à la protection des consommateurs à risque contre ce pathogène à toute étape de la chaîne alimentaire.

Comment les consommateurs peuvent-ils réduire leur risque de contracter la listériose ?

Garder les aliments à l'extérieur de la zone de températures dangereuses (entre 4°C et 60°C ou 40°F et 140°F). Garder la température du réfrigérateur à 4°C (40°F) ou moins. Réfrigérer les aliments dans les plus brefs délais. Faire cuire ou bouillir les aliments tels les saucisses à chien-chaud et les produits de volaille jusqu'à ce qu'ils dégagent de la vapeur.

Éviter le lait cru non pasteurisé ou les aliments fabriqués à partir de celui-ci comme le fromage au lait cru. Acheter seulement la quantité de produit qu'ils consommeront en un ou deux jours. Bien laver les légumes crus avant de les manger. Se laver les mains avant, pendant et après manipulation de tout type d'aliment, surtout les viandes et les volailles crues.

Nettoyer l'ensemble des ustensiles, planches à découper et surfaces de travail à l'aide d'une solution de javellisant douce (5 ml ou 1 c. à thé de javellisant ajouté à 750 ml ou 3 tasses d'eau) avant et après usage. Séparer les ustensiles servant aux aliments crus de ceux employés pour les aliments cuits.

Respecter les dates d'utilisation, surtout dans le cas des aliments emballés qui ont une longue durée de conservation.

L'industrie de la viande conseille aux consommateurs à risque tels les femmes enceintes et les personnes ayant un système immunitaire affaibli de bien réchauffer les produits de viandes et de volaille prêt-à-manger comme les saucisses à chien-chaud avant de les consommer, soit jusqu'à ce qu'ils dégagent de la vapeur.