

LES 10 AGENTS PATHOGÈNES ALIMENTAIRES LES PLUS RECHERCHÉS AU CANADA

PATHOGÈNE :

LISTERIA MONOCYTOGENES



SYMPTÔMES	APPARITION ET DURÉE DES SYMPTÔMES	COMMENT UNE PERSONNE PEUT ÊTRE INFECTÉE	EFFETS POSSIBLES SUR LA SANTÉ	ALIMENTS GÉNÉRALEMENT EN CAUSE	COMMENT SE PROTÉGER
<p>Fièvre persistante</p> <p>Douleurs musculaires</p> <p>Constipation</p> <p>Nausée (parfois)</p> <p>Vomissements (parfois)</p> <p>Si l'infection atteint le système nerveux :</p> <p>Maux de tête</p> <p>Raideur au cou</p> <p>Confusion</p> <p>Perte de l'équilibre</p>	<p>Habituellement, les symptômes apparaissent dans les 3 à 70 jours suivant l'exposition à la bactérie.</p> <p>La durée de la maladie peut varier en fonction de sa gravité.</p>	<p>En consommant des aliments ou des boissons contaminés par <i>Listeria monocytogenes</i>.</p> <p>Par la contamination croisée pendant la préparation des aliments à la cuisine ou à l'usine de transformation.</p>	<p>La maladie touche principalement les personnes de 60 ans et plus, les femmes enceintes, les nouveau-nés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.</p> <p>Les femmes enceintes infectées par la bactérie peuvent présenter des symptômes légers semblables à ceux de la grippe, toutefois, les infections pendant la grossesse peuvent provoquer une fausse couche, une mortinaissance, un accouchement prématuré ou une infection du nouveau-né.</p> <p>L'infection à <i>Listeria</i> peut être suivie d'une méningo-encéphalite (infection du cerveau et des tissus environnants) et/ou d'une septicémie (infection sanguine), les deux pouvant entraîner la mort.</p>	<p>Charcuteries (viandes froides ou prêtes à manger).</p> <p>Hot dogs.</p> <p>Fromages crus à base de lait non pasteurisé, y compris les fromages à pâte molle et demi-ferme, comme le brie, le camembert et le fromage persillé.</p> <p>Aliments crus comme les viandes crues ou pas assez cuites.</p> <p>Pâtés et tartinades à la viande réfrigérés.</p> <p>Produits de la mer fumés réfrigérés.</p>	<p>Utiliser un thermomètre numérique pour vérifier la température interne des aliments. Consulter le tableau à la page 5.</p> <p>Se laver les mains après avoir manipulé des produits de viande.</p> <p>Les personnes de 60 ans et plus, les femmes enceintes et les personnes dont le système immunitaire est affaibli devraient éviter les aliments couramment associés à <i>Listeria</i>, notamment les hot dogs, la charcuterie, les produits laitiers non pasteurisés. Si elles souhaitent consommer ces aliments, elles doivent appliquer les mesures suivantes :</p> <p>Cuire les aliments à risque élevé, notamment les produits laitiers non pasteurisés, les charcuteries, les hot dogs, la viande et la volaille à une température interne sûre. Consulter le tableau à la page 5.</p> <p>Éviter de répandre les jus des emballages de hot dogs et de charcuterie sur d'autres aliments, les planches à découper, les ustensiles, les plats et les surfaces de préparation des aliments.</p> <p>Consommer uniquement des fromages pasteurisés, notamment les fromages à pâte ferme comme le colby, le cheddar, le suisse et le parmesan.</p>