

Listériose - VON accorde à la sécurité des clients la priorité absolue

Immédiatement après notification de l'avis de rappel, tous les sites VON à la grandeur du pays ont entrepris de communiquer avec les représentants des services alimentaires pour obtenir la confirmation qu'aucun des produits de charcuterie visés par le rappel avaient été consommés dans les repas livrés par l'entremise de VON ou dans les centres de jour pour adultes. Par mesure de précaution, les clients de ces programmes seront contactés directement par VON et dûment informés et tenus au courant de l'éclosion des cas de listériose.

Pour vous aider à être informé au sujet de la bactérie et des moyens de se protéger de la listériose, nous vous fournissons les renseignements suivants (extrait du communiqué de l'agence de la santé publique du Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments publié le 27 août 2008.)

+ [Agence de la santé publique du Canada fiche de données sur Listériose](#)

Qu'est-ce que *Listeria monocytogenes* et qu'est la listériose ?

- *Listeria monocytogenes* est une bactérie.
- On la retrouve fréquemment dans l'environnement, et notamment dans le sol, la végétation, les aliments pour animaux et les excréments humains et animaux.
- Ingérer des aliments contaminés par la bactérie peut conduire à l'apparition d'une maladie appelée listériose.

Quels sont les symptômes ?

- Les symptômes s'apparentent à ceux de la grippe et s'accompagnent de nausée, vomissements, crampes, diarrhées, maux de tête, constipation et fièvre persistante.
- Les symptômes apparaissent habituellement dans les deux à 30 jours, et jusqu'à 70 jours, après consommation de l'aliment contaminé.
- Les très jeunes enfants, les personnes très âgées ou celles dont le système immunitaire est affaibli sont les plus vulnérables.
- Les symptômes pseudogrippaux peuvent être suivis d'une infection du cerveau ou du sang qui, toutes deux, peuvent s'avérer létales.
- Une femme qui développe la listériose au cours des trois premiers mois de la grossesse peut faire une fausse couche. Si elle développe la maladie plus tard au cours de la grossesse, son bébé risque d'être mort-né ou gravement malade.

Comment puis-je me protéger et protéger ma famille ?

- Conservez les aliments à une température en dehors de la zone de danger (entre 4 °C et 60 °C ou 40 °F et 140 °F).
- Gardez le réfrigérateur à une température de 4 °C (40 °F) ou plus froide. Réfrigérez les aliments sans tarder.

- Cuisinez ou faites bouillir complètement les aliments, telles que les saucisses fumées et la volaille, jusqu'à ce qu'ils atteignent une température très élevée.
- Évitez de consommer le lait cru, non pasteurisé ou les aliments fabriqués à partir de celui-ci, comme le fromage au lait cru.
- Achetez seulement la quantité de produit qui peut être consommé en un ou deux jours.
- Lavez avec soin les légumes crus avant de les consommer. Lavez-vous les mains, avant, pendant et après manipulation de tout aliment, surtout les viandes et les volailles crues.
- Nettoyez tous les ustensiles, les planches à découper et les plans de travail avec une solution à faible teneur en eau de javel (5 mL/1 c. à thé de javel dans 750 mL/3 tasses d'eau) avant et après l'emploi.
- Séparez les ustensiles utilisés pour les aliments crus et les aliments cuits. Respectez les « dates de péremption » indiquées sur les aliments emballés, en particulier ceux qui ont une longue durée de conservation.

Pour une liste complète des produits rappelés, veuillez consulter le site www.inspection.gc.ca.

Si vous avez des questions au sujet de la listériose ou de la bactérie qui en est la cause, veuillez communiquer avec le médecin de famille, le fournisseur des soins primaires ou rendez-vous sur le site www.publichealth.gc.ca. Vous pouvez contacter également votre site local de VON. Si vous éprouvez les symptômes énumérés plus haut et avez consommé dans un passé récent un aliment figurant sur la liste des produits rappelés, consultez un fournisseur de soins.