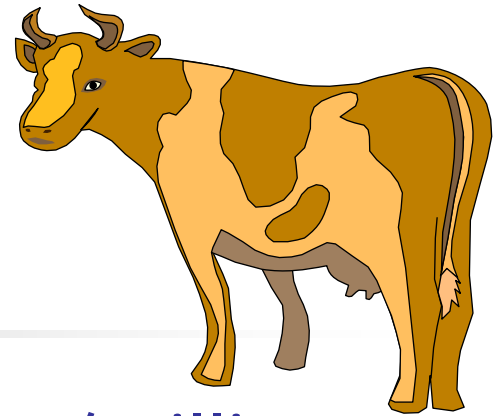


Listériose



- Incidence actuelle : environ 5 cas/million d'habitants (300 cas)
- Cas sporadiques ou épidémiques
- Durée incubation : 3 jours - 8 semaines
- Transmission
 - Alimentaire +++
 - Materno-foétale
 - Contact animal
 - Nosocomiale

exceptionnellement

Transmission de Listeria

Salades
Choux



Sol, foinage



Maïs

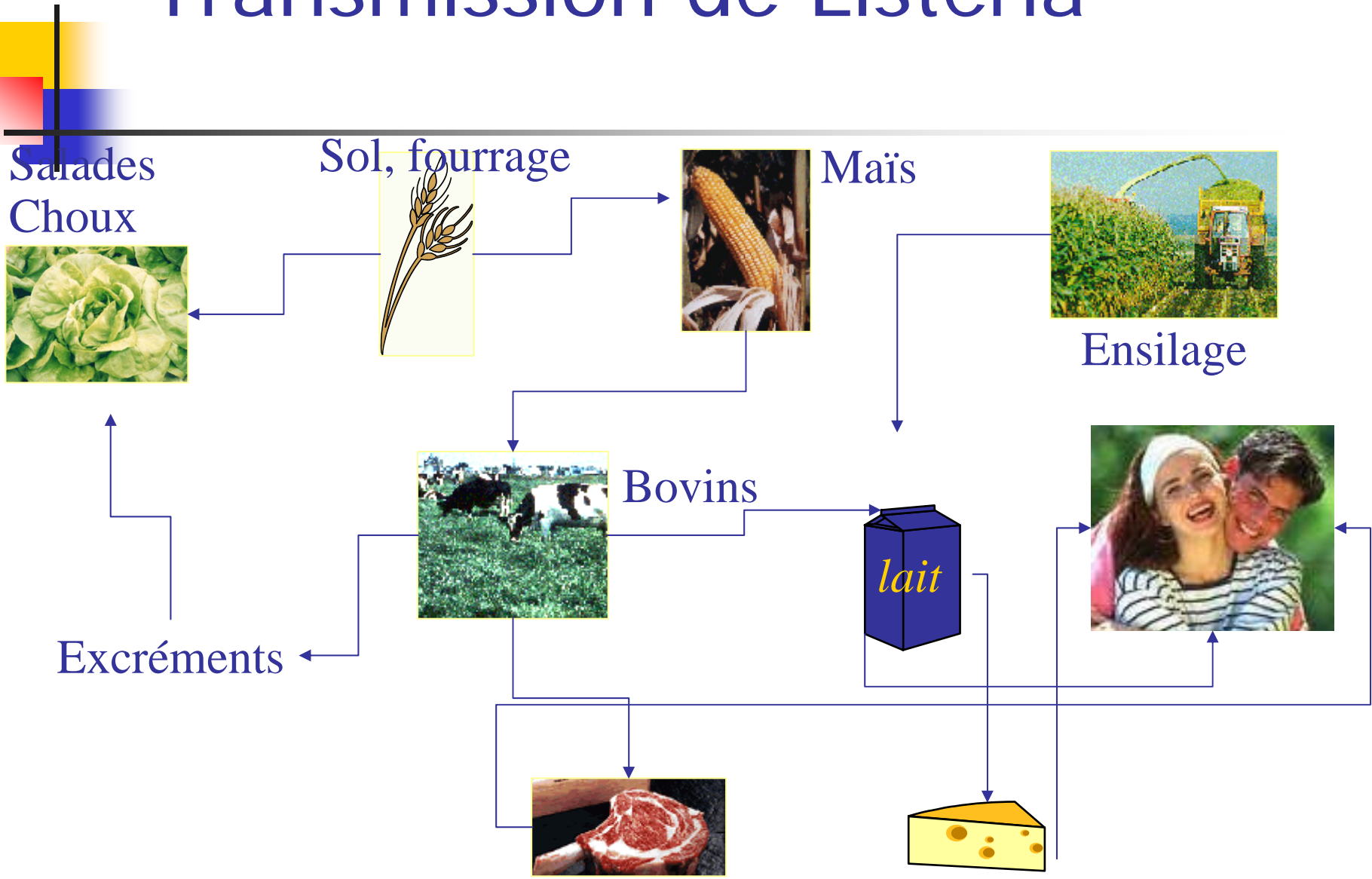
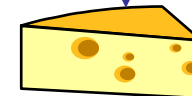


Ensilage

Bovins



Excréments





Rappel bactériologique

- Bacille gram +, intracellulaire facultatif
- Culture à +4°C
- Résistant à nombreux agents physiques et biochimiques
- Résistance naturelle aux céphalosporines

Epidémiologie

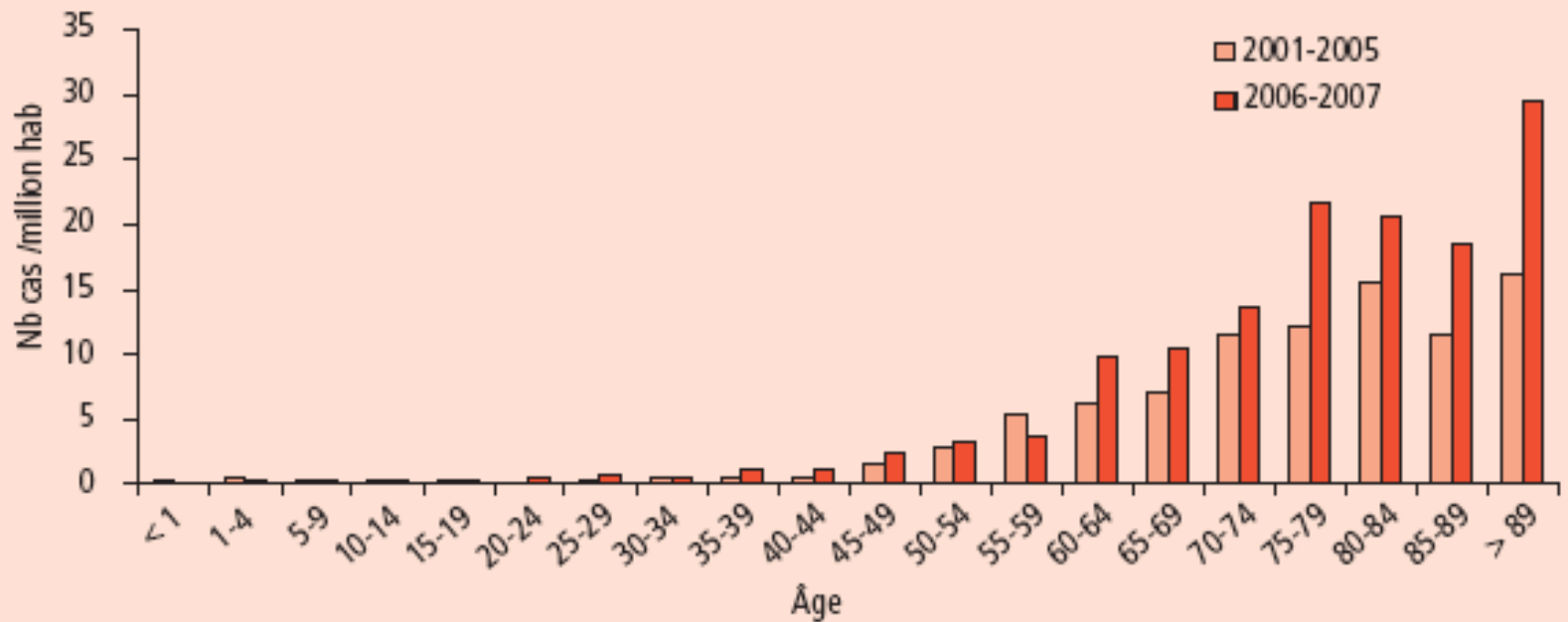
Tableau 1 Incidence et principales caractéristiques des cas de listériose en France de 1999 à 2007
Table 1 Incidence and main characteristics of cases of listeriosis in France from 1999 to 2007

BEH 30-31 / 22 juillet 2008

		1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
France entière		269	263	188	220	209	236	221	290	319
France métropolitaine		261	257	183	214	202	234	216	277	311
Incidence (/ million d'habitants)		4,5	4,4	3,1	3,6	3,4	3,8	3,6	4,6	5,0
Forme	Non Materno-néonatale	202	199	144	165	162	187	182	254	273
	Materno-néonatale	67	64	44	55	47	49	39	36	46
	ratio/100 000 naissances	86,3	79,18	54,72	69,3	59,2	61,2	48,3	43,3	56,3
Mortalité	Décès adulte	47	34	46	35	26	38	31	56	59
	Mortalité néonatale et fœtale	19	23	13	22	13	16	11	10	13
	Total décès	66	57	59	57	39	54	42	66	72
Forme non materno-néonatale										
Terrain	Sans pathologie sous-jacente	32	32	16	27	26	18	19	26	29
	Terrain à risque	140	130	107	113	117	142	131	186	197
	Autre pathologie	20	32	18	22	16	27	30	40	46
	Terrain inconnu	10	5	3	3	3	0	2	2	1
Sexe	Féminin	78	74	55	70	73	77	77	115	102
	Masculin	124	125	89	95	89	110	105	139	171

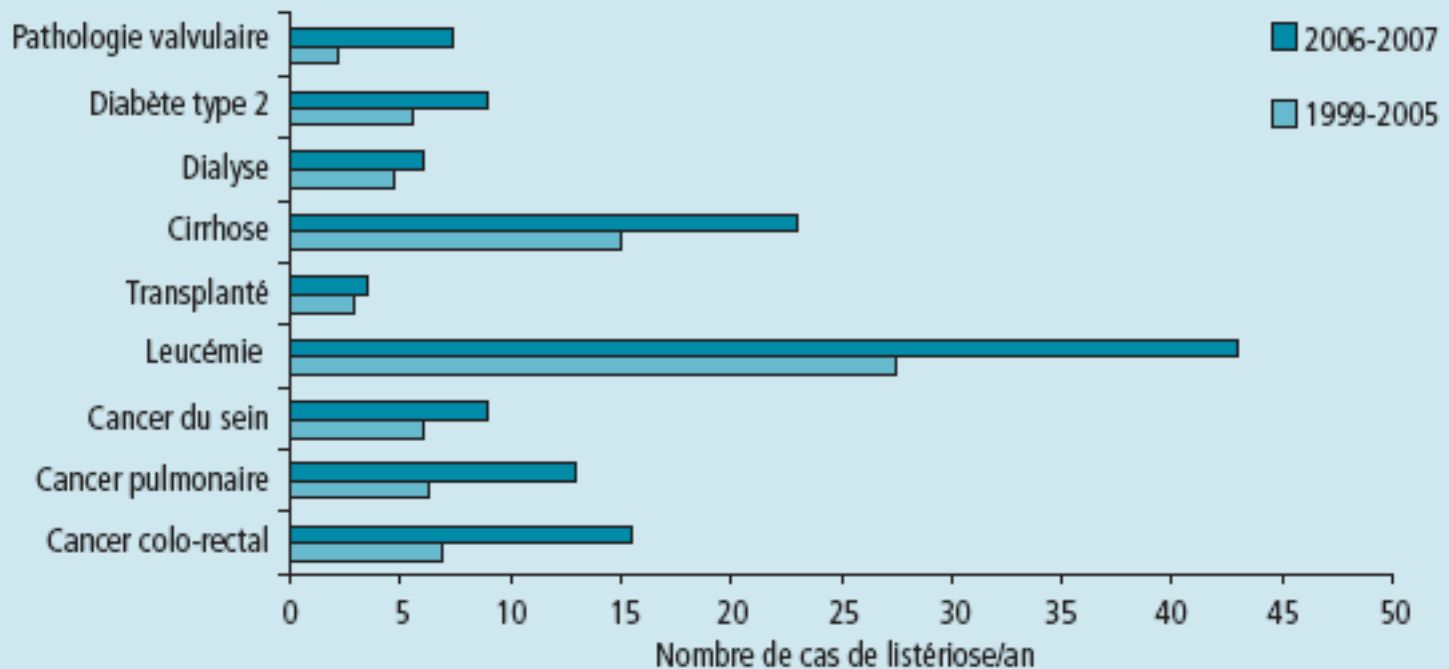
Epidémiologie

Figure 1 Évolution de l'incidence par classe d'âge des listérioses non-materno-néonatales en France entre 2001-2005 et 2006-2007 | *Figure 1 Trends of incidence of non-maternal/neonatal listeriosis by age group in France between 2001-2005 and 2006-2007*



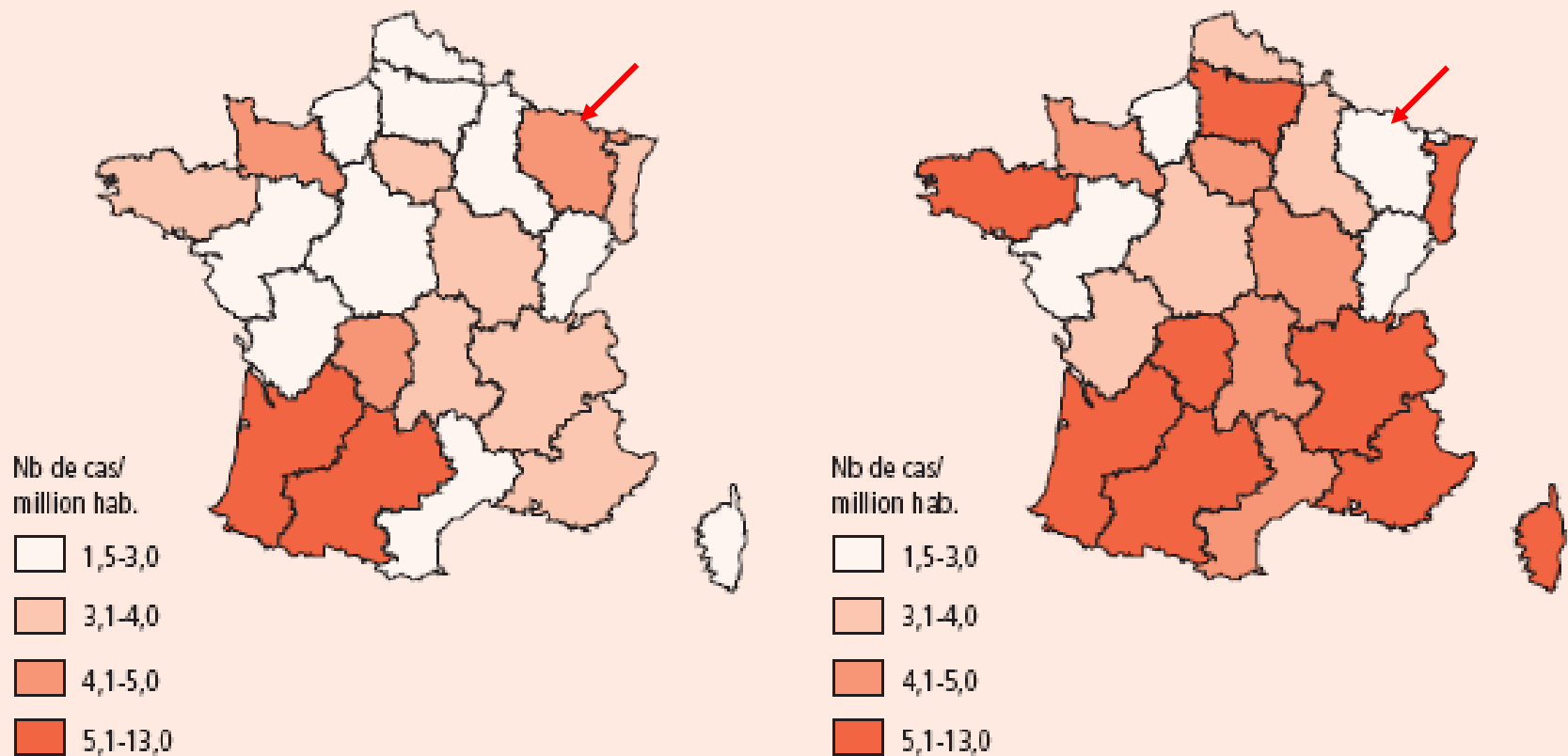
Terrain

Figure 3 Évolution du nombre annuel de cas de listériose selon la pathologie associée en France entre 1999-2005 et 2006-2007 / **Figure 3** Trends in annual numbers of listeriosis cases by underlying medical condition in France, from 1999-2005 to 2006-2007



Répartition géographique

Figure 4 Évolution de l'incidence régionale de la listériose en France de 2001-2005 à 2006-2007
Figure 4 Trends of listeriosis incidence by region in France, from 2001-2005 to 2006-2007



Pourquoi une augmentation de la listériose ?

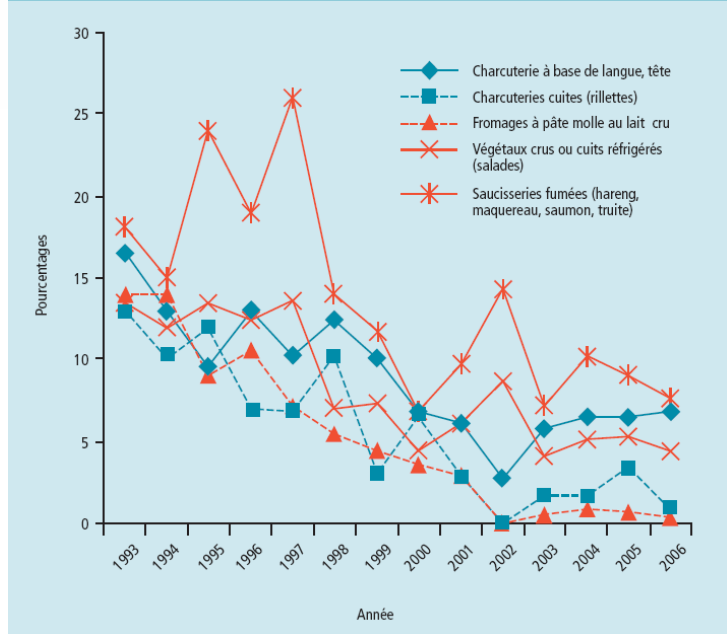
Augmentation de la contamination des produits distribués

Modification des habitudes alimentaires ou de conservation

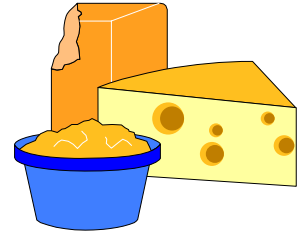
Allongement de la durée de conservation des aliments => augmentation des délais de consommation

Nouveaux traitements

Figure 5 Évolution du pourcentage de produits contaminés par *L. monocytogenes* à la distribution (plan de surveillance de la DGCCRF) en France de 1993 à 2006 / Figure 5 Trend of percentage of food contaminated by *L. monocytogenes* at the retail level in France from 1993 to 2006 (Food contamination surveys monitored by the General Directorate for Competition Policy, Consumer Affairs and Fraud Control)



Listériose



- Contamination des produits (10 % des aliments)
 - Produits laitiers, fromages à pâte molle
 - Charcuterie, viande hachée
 - Produits de la pêche
- Multiplication de la bactérie : -2° à $+45^{\circ}\text{C}$
 - survit à la congélation
 - détruite par la chaleur

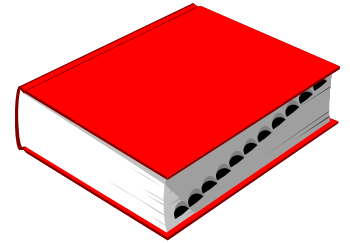


Information des personnes à risque femmes enceintes, sujets immuno-déprimés

1. L.m. résiste au froid mais est sensible à la chaleur : Eviter la consommation de fromages au lait cru ou râpé ; poissons fumés, coquillages crus, surimi, tarama, graines de soja produits de charcuterie cuite tels que les rillettes, pâtés, foie gras, produits en gelée, etc., Préférer les produits préemballés qui présentent moins de risque d'être contaminés.
- 2- L.m. est ubiquitaire,
Enlever la croûte des fromages ; laver soigneusement les légumes crus et les herbes aromatiques ; cuire les aliments crus d'origine animale (viande, poissons, charcuterie crue telle que les lardons).
- 3- Afin d'éviter des contaminations croisées
Conserver les aliments crus séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés ;
Après la manipulation d'aliments non cuits, se laver les mains et nettoyer les ustensiles de cuisine
- 4- Les règles habituelles d'hygiène doivent également être respectées :
Restes alimentaires et plats cuisinés doivent être réchauffés avant consommation immédiate ;
Nettoyer et désinfecter avec de l'eau javellisée son réfrigérateur ; s'assurer que la température du réfrigérateur est suffisamment basse (4°C) ; respecter les dates limites de consommation.

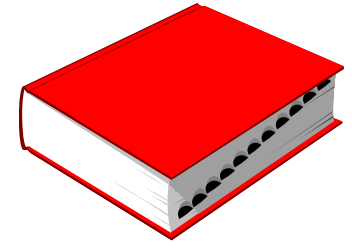


Aspects réglementaires



- 1986
 - premières mesures de prévention
- 1989
 - Circulaire DGS : questionnaire alimentaire (DDASS)
- 1992
 - Conseil Supérieur d'Hygiène Publique : Précautions et recommandations

Aspects réglementaires



1998

- Maladie à déclaration obligatoire
- DGS : Moyens de lutte et actualisation des connaissances

■ 1999

- Modalités de transmission des déclarations à la DDASS (médecin + biologiste)
- Académie Nationale de Médecine : informations des personnes à risque
- Conseil Supérieur d'Hygiène Publique : pas d'ATB prophylaxie après consommation

Episodes épidémiques en France



Année	Nb	Aliment incriminé
1975	> 100	?
1992	279	Langue de porc en gelée
1993	39	Rillettes
1995	33	Brie de Meaux
1997	14	Pont l'Evêque - Livarot
1999	3	Epoisses
1999	42	Rillettes, Langue de porc en gelée

Conclusions

- Information femme enceinte
- Déclaration des cas
- Lutte contre l'hystériorose collective
 - zéro risque, zéro listéria
 - "Epidémie"



Epidémie de listériose au Canada, rappels des produits touchés

26 Août 2008

En raison d'un nombre important de personnes contaminées par **la listériose**, **Santé Canada** a rappelé de nombreux produits contaminés. Selon un rapport du Laboratoire de la santé publique et après le rappel massif récent des **viandes Maple Leaf de l'usine de Toronto**, c'est maintenant au tour **des fromages** de faire l'objet d'une enquête.

On dénombre déjà **16 morts** dûs à la listériose, les personnes décédées sont des personnes âgées donc le système immunitaire était déficient. Aujourd'hui on apprend qu'une femme enceinte de 4 mois vient de perdre son bébé après avoir été elle aussi contaminée. Depuis hier la **Direction de la santé publique**, confirme 15 personnes qui avaient été contaminées par la souche de la bactérie de la listériose. Quatre femmes ont accouché de façon prématurée dans deux cas la contamination en est la cause.

Les symptômes de la listériose ressemblent à ceux de la **gastroentérite** : **nausées, crampes abdominales, diarrhée ou constipation**. Des **maux de tête graves et une fièvre persistante** peuvent aussi être observés. Les symptômes peuvent apparaître de 3 à 30 jours après la consommation des produits **contaminés**, mais peut s'étendre jusqu'à 70 jours.

Au Québec, **les fromagers Montréalais** sont dans une situation de crise grave. Plus de 45 petits fabricants devraient recevoir la visite d'inspecteur. De nombreuses fromageries sont à l'arrêt et le gouvernement ne compte pas intervenir financièrement. Des milliers de kilos de fromage sont détruits.