

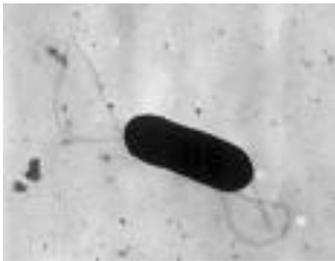
Lystéria monocytogenes



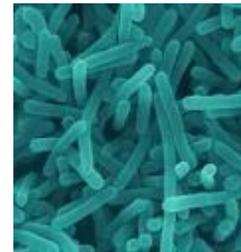
Qui est *Listeria monocytogenes*?

Listeria est un bacille, c'est-à-dire une bactérie en forme de bâtonnet, et elle est non sporulée, ce qui veut dire qu'un traitement de cuisson adéquat parvient à la détruire. Elle est capable de se développer dans une grande plage de température : de 0°C (32°F) à 45°C (113°F) avec un optimum entre 30°C (86°F) et 39°C (102°F). D'ores et déjà on se rend compte qu'elle est capable de croître à des températures où les bactéries habituelles de dégradation des aliments ne sont plus capables. Elle peut vivre en présence, en absence ou en très faible quantité d'oxygène. De ce fait, l'emballage sous vide ne nuit pas à sa croissance. De plus, elle résiste à des concentrations élevées en sel et assez bien à l'acidité (pH de croissance de 4.4 à 9.6)

En conclusion, les produits de charcuterie et de boucherie sont un milieu dans lequel elle peut vivre, se développer et croître.



Listeria monocytogenes



Où vit-elle ?

Listeria est présente dans bien des milieux différents; on la retrouve dans la terre, elle est très répandue dans l'environnement, très résistante dans le milieu extérieur. On peut la retrouver dans l'eau des rivières et des lacs, dans la nourriture animale, sur les surfaces en contact avec les aliments, dans les rejets d'abattoir, les égouts et aussi dans les viandes crues.

On estime qu'au moins 10 % des animaux domestiques l'hébergent naturellement dans leurs intestins.

En conclusion, *Listeria* peut se retrouver un peu partout et les portes d'entrées dans nos ateliers de fabrication sont nombreuses.

Comment la prévenir?

Listeria monocytogenes est détruite par la chaleur. Cependant, lors de manipulations subséquentes, il peut y avoir contamination. Elle pourra alors se développer, d'autant plus qu'elle aura moins de compétition. Les autres bactéries sont détruites en partie elles aussi. Cependant, par des gestes simples, il est possible de limiter les risques de contaminations comme le lavage et l'assainissement :

- > des couteaux;
- > des surfaces de travail;
- > du trancheur;
- > des drains de lavabo et d'évier;

- › des drains de plancher;
- › des éponges, des guenilles et des moppes;
- › des cabarets et autre plats ou contenants;
- › des mains et des outils qui entrent en contact avec la viande;
- › et, bien sûr, en évitant en tout temps que des aliments cuits entrent en contact avec des aliments crus, en s'assurant que les mêmes outils ne servent pas à trancher de la viande crue et des aliments cuits.

À cet effet, l'usage de couteaux à manche de couleur différente est un moyen simple et efficace de contrôle.

Les produits les plus à risque.

Lorsque l'on parle de *Listeria*, il ne faut rien prendre à la légère. Cependant, les produits de charcuterie qui ont des manipulations après la cuisson sont des produits plus à risque. Citons à titre d'exemple :

- › tous les produits tranchés, emballés et vendus tel quel;
- › les cretons;
- › les pâtés et terrines lors du glaçage;
- › la tête fromagée.

En résumé...

Sans vouloir sombrer dans la panique et le sensationnalisme, on peut dire :

Listeria monocytogenes est partout;

Listeria monocytogenes est mortelle;

Listeria monocytogenes se développe à des températures froides;

Listeria monocytogenes se développe dans une haute teneur en sel.