

## CAS DE LISTÉRIOSE ASSOCIÉ À LA CONSOMMATION DE FROMAGE

### Contexte

À ce jour, trois cas de listériose nécessitant une hospitalisation ont été déclarés à la Direction de santé publique. L'apparition des symptômes des cas varie du 18 novembre au 13 janvier et tous déclarent avoir consommé des fromages à pâte molle et semi-fermes faits de lait pasteurisé en provenance de fromageries de la région. Bien que les cas de listériose soient souvent sporadiques, des éclosions associées à la consommation de fromage ont été documentées au Canada.

L'enquête épidémiologique se poursuit. Des interventions ont été effectuées auprès des entreprises concernées et deux rappels ont été émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour les fromages suspectés.

### Information sur la listériose

La listériose est une maladie rare causée par *Listeria monocytogenes*, une bactérie largement répandue dans l'environnement. On la retrouve dans le sol, l'eau, les plantes et dans de nombreux réservoirs animaux. La listériose est généralement contractée par ingestion d'aliments contaminés, mais elle peut également être transmise de la mère à l'enfant pendant la grossesse et l'accouchement.

Les femmes enceintes, les nouveau-nés, les personnes immunodéprimées et les personnes âgées sont plus à risque de contracter la listériose.

Les symptômes peuvent apparaître 3 à 70 jours après la consommation d'aliments contaminés et sont semblables à ceux de la grippe : des frissons, de la fièvre, des maux de tête et des douleurs musculaires, accompagnés de nausées, de vomissements et de diarrhées. Les adultes en bonne santé ne sont généralement pas affectés, mais peuvent présenter de légers symptômes transitoires. La maladie sévère se caractérise par une méningite ou une bactériémie.

L'infection pendant la grossesse peut passer inaperçue ou se réduire à des symptômes similaires à ceux de l'état grippal. Cependant, cela peut entraîner des conséquences pour l'enfant à naître : avortement spontané, mortinaissance, méningite néonatale ou bactériémie.

### RECOMMANDATIONS

1. Maintenir un haut niveau de suspicion de listériose invasive pour toute personne présentant des symptômes compatibles ayant consommé du fromage à pâte molle ou semi-ferme.
2. Confirmer le diagnostic par isolement de la bactérie d'une hémoculture ou un prélèvement de liquide céphalorachidien (LCR) de spécimens cliniques.

#### GARDE EN SANTÉ PUBLIQUE

Du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h, composer le 819 764-3264, poste 49409  
ou ligne sans frais : 1 855 764-5161  
En dehors des heures ouvrables (demander la personne de garde en santé publique),  
Hôpital de Rouyn-Noranda : 819 764-5131

# Le CONTAMINANT

3. Informer les personnes à risque d'éviter la consommation des aliments susceptibles d'être contaminés par la listéria.

## Aliments susceptibles d'être contaminés par la listéria

- Viandes consommées crues, par exemple sous forme de tartare;
- Poissons crus, consommés sous forme de tartare ou de sushis, de sashimis et de makis;
- Produits faits de lait cru ou non pasteurisés;
- Aliments préparés ayant pu être contaminés en cours de fabrication (après la cuisson, avant l'emballage), par exemple :
  - les produits prêts-à-manger,
  - les poissons fumés, comme le saumon,
  - les fromages à pâte molle et semi-fermes faits de lait pasteurisé,
  - les produits de charcuteries cuites, comme les pâtés et les terrines à tartiner, les rillettes et les saucisses fermentées,
  - les saucisses à hot-dog;
  - produits frais, comme les salades préemballées, les cantaloups.

<https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/listeriose>

4. Déclarer sans tarder tout cas suspect ou confirmé à la Direction de santé publique en composant le : 819-764-3264, poste 49409 pendant les heures ouvrables ou en signalant la personne de garde.

Pour plus d'informations, consulter les sources suivantes :

[Rappel de Fromage à pâte demi-ferme affiné en surface de marque Le Cendré de Notre-Dame en raison de la bactérie \*Listeria monocytogenes\* | SGC RAS \(canada.ca\)](#)

[Rappel de Mélo-Dieux - Fromage à pâte molle affiné en surface de marque La Vache à Maillotte en raison de la bactérie \*Listeria monocytogenes\* | SGC RAS \(canada.ca\)](#)

[Listériose | Gouvernement du Québec \(quebec.ca\)](#)