



Listeria

1. Qu'est-ce que **Listeria** ?

- *Listeria* est un groupe de bactéries qui comprend dix espèces. L'une d'elles, *Listeria monocytogenes*, est responsable de la maladie appelée listériose chez l'homme et l'animal. Bien que rare, la **listériose** est souvent grave, avec des taux élevés d'hospitalisation et de mortalité.
- Contrairement à de nombreuses autres bactéries d'origine alimentaire, *Listeria* survit dans des environnements salés et à des températures froides pouvant atteindre 2 à 4 °C.
- *Listeria* est présente dans le sol, les plantes et l'eau. Certains animaux, notamment des bovins, des ovins et des caprins, peuvent également être porteurs de la bactérie. La listériose est généralement contractée par la consommation d'aliments contaminés.
- Des aliments prêts à consommer, tels que du poisson fumé, des charcuteries ou des fromages à pâte molle sont souvent à l'origine des infections par *Listeria* car leur longue durée de conservation favorise le développement bactérien. Il s'agit d'un facteur important étant donné

2. Comment l'EFSA contribue à la lutte de l'UE contre **Listeria**

3. L'EFSA coopère avec les **acteurs clés de l'UE** pour réduire la listériose chez l'homme

4. **Coopération de l'UE** pour la protection de la santé publique

1. Qu'est-ce que **Listeria** ?

Les personnes les plus sensibles aux infections par *Listeria* sont les personnes âgées, les femmes enceintes, les nouveau-nés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli.

que ces aliments sont en général consommés sans aucune cuisson supplémentaire.

- Les symptômes de la listériose humaine sont variables: ils peuvent aller de légers symptômes grippaux, tels que nausées, vomissements et diarrhées, à des infections plus graves, comme la méningite ou d'autres complications pouvant engager le pronostic vital.

2. Comment l'EFSA contribue à la lutte de l'UE contre **Listeria**

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) surveille la présence de *Listeria monocytogenes* chez les animaux et dans les aliments et évalue les risques que présente cette bactérie pour la santé humaine. Sur demande, l'EFSA apporte ses conseils sur des mesures destinées à éviter la présence et réduire les niveaux de *Listeria* dans les aliments (mesures de contrôle). Ses conclusions sont utilisées par les gestionnaires des risques dans l'UE et les États membres afin d'orienter les politiques et de contribuer à la définition d'objectifs potentiels de réduction de *Listeria* dans la chaîne alimentaire.

- **Surveillance annuelle de *Listeria* dans la chaîne alimentaire**
L'EFSA recueille et analyse les données à l'échelle européenne sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans la chaîne alimentaire. Le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC) en fait de même pour les cas de listériose chez l'homme. Les conclusions sont publiées dans les rapports analytiques annuels de l'UE.

- **Enquêtes menées à l'échelle de l'UE sur la présence de *Listeria***
L'EFSA a établi un rapport portant sur une enquête de référence menée à l'échelle de l'UE sur *Listeria monocytogenes* dans des produits prêts à consommer à base de poisson (conditionnés, fumés à chaud ou à froid et poisson soumis à d'autres techniques de conservation), des produits conditionnés à base de viande ayant été soumis à un traitement thermique (tels que du jambon cuit en tranches, des filets de poulet cuits ou des pâtés), ainsi que des fromages à pâte molle ou mi-molle. L'EFSA se penche également sur les facteurs de risque qui contribuent à la présence de *Listeria* dans les catégories d'aliments concernés, ainsi que sur les facteurs favorisant son développement dans le poisson.
- **Évaluations des risques et recommandations**
Le groupe scientifique sur les dangers biologiques de l'EFSA évalue les risques associés à *Listeria monocytogenes* pour la sécurité des aliments et fournit des conseils scientifiques sur les mesures de contrôle à la demande des gestionnaires des risques ou de sa propre initiative.



Supporting publications
 publishes technical reports, external scientific reports
 et directly support the scientific work of EFSA.
 for adolescent, adults
 External Scientific
 in Europe
 al Sci

3. L'EFSA coopère avec les acteurs clés de l'UE pour réduire la listériose chez l'homme

Dans son avis scientifique publié en 2008, le groupe scientifique sur les dangers biologiques de l'EFSA a recommandé que les cas de listériose soient étudiés plus en profondeur et que des données soient générées et analysées sur la consommation, au sein de l'UE, d'aliments prêts à consommer qui favorisent la croissance de *Listeria monocytogenes*.

À l'aide des spécifications techniques proposées par le groupe de travail de l'EFSA chargé de la collecte de données sur les zoonoses, une enquête de référence à l'échelle de l'Union européenne a été menée sur *Listeria monocytogenes* dans des denrées alimentaires prêtes à consommer commercialisées au détail entre janvier 2010 et janvier 2012.

L'EFSA continuera à aider les gestionnaires des risques européens et nationaux à contrôler et à évaluer la prévalence de *Listeria* chez les animaux et dans les aliments et fournira, sur demande, des conseils scientifiques portant sur les mesures de contrôle. L'EFSA, l'ECDC et les États membres recueilleront aussi des informations sur les caractéristiques moléculaires des souches de *Listeria* dans les aliments, chez les animaux et chez les humains.

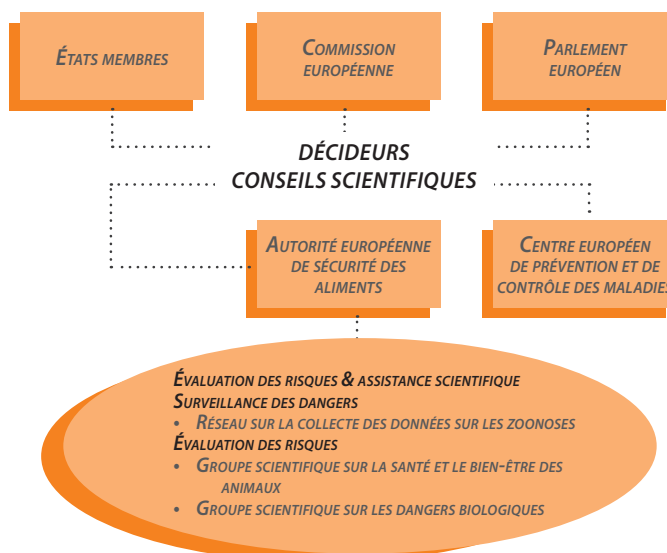


Diagramme : acteurs de l'UE en matière de zoonoses

4. Coopération de l'UE pour la protection de la santé publique

Pour protéger les consommateurs de cette menace et d'autres menaces potentielles pour la santé publique, l'UE a adopté une approche intégrée en matière de sécurité des aliments « de la ferme à la table ». Cette approche comprend à la fois des mesures d'évaluation et de gestion des

risques et implique la participation de tous les acteurs principaux de l'UE : les États membres, la Commission européenne, le Parlement européen, l'EFSA et l'ECDC. Elle est appuyée par une communication sur les risques opportune et efficace.

Le saviez-vous ?

- Environ 1640 cas humains de listériose ont été signalés dans l'Union européenne en 2012, avec un taux de mortalité de 17,8 %.
- *Listeria monocytogenes* était présente dans des échantillons prélevés dans des supermarchés et des magasins à travers l'UE à raison de 10,3 % pour les produits de la pêche, 2,1 % pour les produits à base de viande soumis à un traitement thermique et 0,5 % pour les fromages à pâte molle et semi-molle, conformément à l'analyse de l'EFSA portant sur une enquête de référence menée à l'échelle européenne entre janvier 2010 et janvier 2012.
- La proportion d'échantillons d'aliments en fin de durée de conservation qui dépassent la limite réglementaire en matière de sécurité des aliments (100 bactéries par gramme) s'est révélée faible: 1,7 % d'échantillons de poisson, 0,4 % d'échantillons de viande et 0,06 % d'échantillons de fromage. Une

vigilance générale en ce qui concerne la présence possible de cette bactérie dans les aliments est toutefois de rigueur.

- De bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène ainsi qu'un contrôle efficace de la température tout au long de la chaîne de production, de distribution et d'entreposage – y compris à la maison – peuvent limiter la croissance de *Listeria*, au cas où elle serait présente dans des denrées alimentaires prêtes à consommer.
- Les agences nationales de sécurité des aliments dans l'UE fournissent des conseils pratiques aux consommateurs en ce qui concerne l'hygiène alimentaire et l'hygiène en cuisine et elles recommandent généralement que les réfrigérateurs soient réglés entre 0 et 5 °C, conformément aux conseils formulés par l'Organisation mondiale de la santé.