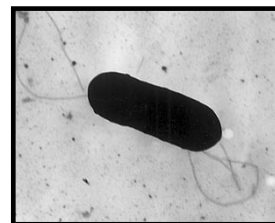


L'industrie réagit à la listéria

Depuis les derniers mois, l'industrie alimentaire est en crise au Québec. La présence d'une bactérie pathogène dans les aliments, la *Listéria monocytogenes*, a provoqué d'importants rappels. Cette bactérie peut causer une listériose, une maladie grave qui atteint principalement les personnes ayant un système immunodéficient, soit les nouveau-nés, les personnes âgées, les enfants et les femmes enceintes. Les gens peuvent être porteurs durant des années sans toutefois être malade, ce qui dépend de l'état général de leur santé et de la force de leur système immunitaire, mais nous avons tous ingéré cette bactérie, un jour ou l'autre, en différentes concentrations. Cependant, nous ne connaissons pas encore la dose minimale infectieuse. Elle est très répandue dans l'environnement : dans le sol, les égouts, les matières fécales animales et humaines ainsi que dans l'eau. Les aliments qui sont contaminés par cette bactérie ont une apparence, une odeur et un goût tout à fait normaux. Les symptômes d'une listériose peuvent apparaître de 3 à 70 jours après la consommation d'aliments contaminés. Lors de cas graves, cette bactérie peut causer une septicémie, une méningo-encéphalite, un avortement spontané et entraîner la mort chez certaines personnes.



Cette bactérie survit dans de très nombreux milieux. Elle est particulièrement dangereuse, car lorsqu'elle s'introduit après la cuisson dans un aliment prêt à manger, elle peut se multiplier facilement puisqu'elle tolère bien la température de réfrigération recommandée, entre 0 et 4°C. Elle peut supporter une température de -0,4 à 45°C, des pH variant de 5,0 à 9,6 lorsque l' a_w est de 0,92 ou plus, des milieux salins jusqu'à une concentration qui peut dépasser 10 % dans la phase aqueuse. Elle peut également croître en présence et en absence d'oxygène. Il est donc important de réduire au maximum les risques d'introduction de cette bactérie dans l'alimentation, car elle peut survivre et proliférer dans des milieux très variés.

Les milieux humides

Les milieux ou les sols humides élèvent fortement le risque de contamination à la *Listéria*. Il est donc primordial d'éliminer les amas d'eaux stagnantes au sol à l'aide d'un racloir, par exemple, ainsi que d'éviter la condensation et les gouttelettes d'eau en suspension, car elles restent dans l'air et se déposent sur les surfaces préalablement nettoyées et assainies. Ce qui pose de fréquents problèmes dans l'industrie, c'est le besoin de produire dans un milieu humide comme le refroidissement par douche ou la cuisson à la vapeur. L'importance de l'humidité dans la prolifération de la *Listéria* n'est pas négligeable. On doit donc voir à restreindre la présence d'humidité par une ventilation adaptée, limiter la circulation du personnel et isoler les pièces où la présence d'humidité est nécessaire afin de diminuer les risques de propagation des gouttelettes d'eau dans les pièces environnantes.

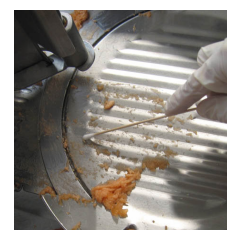
Les bonnes pratiques d'hygiène

Une équipe qualifiée et compétente ainsi qu'un programme d'hygiène structuré et performant sont également essentiels pour réduire les risques de contamination à la *Listéria*. On peut voir le quart de travail de la sanitation comme un moment coûteux et non productif dans une usine ou comme un moment essentiel qui nous permet une production alimentaire sécuritaire. Les industries doivent utiliser les produits chimiques conformément aux directives du fabricant et faire une rotation des agents de nettoyage pour éviter la formation de biofilm résistant. La révision du démontage des appareils peut s'avérer nécessaire pour réduire au maximum les risques. La connaissance des coins morts d'un appareil peut éviter bien des ennuis. De plus, l'efficacité du programme d'hygiène doit être validé par des inspections fréquentes de la part de l'assurance qualité.



Ce que l'on peut retirer d'un tel « scandale »

La création du système HACCP dans les industries alimentaires a permis la mise en place des programmes de gestion des risques qui sont adaptés à chaque type de production industrielle. Les tests microbiologiques, les programmes mensuels d'analyses, les tâches de vérification par les inspecteurs de l'ACIA ainsi que la présence des technologues alimentaires en assurance de la qualité permettent d'identifier, maîtriser et prévenir les risques.



Les médias ont exposé une industrie alimentaire en particulier qui a dû faire face à une crise importante. Par contre, elle est loin d'être la seule à avoir fait un rappel en 2008 au Québec pour des aliments contaminés à la *Listeria monocytogenes*. Il y a eu plusieurs cas de contamination durant les dernières années dans des aliments comme les fromages, les viandes froides et le pâté de foie. Une contamination de langues de porc en gelée non acidifiée a, à elle seule, tué plus de 60 personnes en 1992 en France. Donc, les cas au Québec ne font pas exception et les contrecoups que doivent subir les industries sont énormes. Une entreprise multinationale est durement touchée par un tel scandale, mais pour les PME c'est la clé dans la porte qui les attend. C'est peut-être un signal d'alerte qui incitera d'autres usines à revoir leurs procédures et leurs réglementations avant qu'il ne soit trop tard. Ce que l'on peut retirer d'un tel événement est sans contredit le besoin de resserrer les règles de salubrité ainsi que de revoir le processus de traçabilité. Cela aura pour effet de réduire le temps de réaction suite à l'annonce d'un rappel, d'abaisser le nombre potentiel de personnes contaminées, de diminuer les pertes économiques et d'augmenter la confiance des consommateurs envers l'industrie agroalimentaire.

Il y a eu, bien sûr, des morts tragiques liées à cette contamination importante, mais également des effets bénéfiques pour l'industrie alimentaire en général. Elle a droit à un suivi plus rigoureux de la part des inspecteurs fédéraux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments ainsi qu'à l'élaboration de nouvelles tâches de vérification. Le gouvernement fédéral s'apprêtait à faire des coupures importantes dans le budget alloué à l'Agence. Il reviendra peut-être sur ses décisions en constatant que l'industrie alimentaire ne peut travailler seule. Ces suivis obligent les industries à mettre en place des mesures préventives et correctives ainsi que des plans d'action pour éviter que d'autres rappels n'aient lieu. De plus, le retour aux sources comme la révision des bonnes pratiques industrielles est une bonne chose pour tous. Combien de fois par jour l'assurance qualité doit dire : « mets ton filet à cheveux, lave tes mains, change de gants, etc. » Ces petits gestes d'apparence banale jouent un énorme rôle dans l'assurance qualité d'une production alimentaire sécuritaire.

Marie-Michel Gauthier, t.dt., t.n.

Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à manger

Le 5 juillet 2004. Remplace : Aliments prêts-à-manger (PAM) contaminés par *Listeria monocytogenes* (1^{er} novembre 1994) Date d'entrée en vigueur : le 4 octobre 2004

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy_listeria_monocytogenes_politique_toc-fra.php

Agence canadienne d'inspection des aliments : <http://www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml>

Santé Canada : <http://www.hc-sc.gc.ca/index-fra.php>

En passant, je tiens à souligner que Marie-Michel Gauthier a fait un résumé d'un récent article « L'Obsession du « manger santé » -Qu'est-ce que l'orthorexie? » dans le journal de son employeur à sa demande. L'original de l'article a paru dans le journal Le son d'aujourd'hui (printemps 2008). Pour ce faire, elle a dû avoir l'autorisation de la Société des technologues en nutrition. L'article était accompagné de notre logo et de notre site Internet www.stng.ca Bravo pour cette belle initiative! Voilà un petit geste qui contribue à augmenter notre visibilité!

Lucie Smith t.dt, t.n.

Coordonnatrice du journal Le son d'aujourd'hui