

LE PROGRAMME ALIMENTAIRE DES PERSONNES AGEES DANS L'OHIO EST ARRETE EN RAISON DE LISTERIA



LISTERIA PEUT ETRE MORTEL POUR LES PERSONNES AGEES.

Listeria monocytogenes n'est pas visible et n'est pas senti sur ou dans les aliments. La listériose a été associée à des aliments réfrigérés prêts à être consommés, des hot-dogs mal cuits, du poisson fumé et des fromages à pâte molle au lait cru.

Après la découverte de *Listeria monocytogenes* dans du poulet et des dumplings, Wickliffe (Ohio) Nutrition a momentanément arrêté de servir des repas.

Le centre communautaire de restauration pour personnes âgées, qui comprend Meals on Wheels, a fermé et va le rester jusqu'au 22 février 2010.

Les bactéries ont été découvertes lors d'un test de routine dans du poulet et des dumplings qui ont été servis le 3 février 2010 par Cleveland Page Catering Co.

Le problème a pu venir d'une contamination croisée ou d'une désinfection suite à la manipulation de produits réfrigérés de viande de type déli en décembre. Tom Paige Co. a publié une information aux consommateurs l'an passé spécifiant que le jambon de dinde réfrigéré de type déli qu'ils ont distribué a pu entrer en contact avec des surfaces contaminées par *Listeria*.

En 2008, 43 personnes ont été malades et 22 personnes sont décédées pendant une éclosion de produits réfrigérés de type déli contaminés par *Listeria* au Canada. L'âge moyen des victimes été 77 ans.

www.foodsafetyinfosheets.com

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE

- NETTOYER ET DÉSINFECTER TOUT ÉQUIPEMENT AVANT ET APRÈS UTILISATION ; DES PATHOGÈNES PEUVENT SURVIVRE SUR LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS PENDANT DES MOIS.
- NE PAS RANGER UN ÉQUIPEMENT SANS UN NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION PRÉALABLE.
- DÉMONTER L'ÉQUIPEMENT POUR FACILITER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DES ZONES DIFFICILES D'ACCÈS.
- NE PAS PENSER QUE LES ÉQUIPEMENTS OU LES USTENSILES AIENT ÉTÉ NETTOYÉS ET DÉSINFECTÉS.

