

Des melons cantaloups liés à des infections mortelles à *Listeria monocytogenes* dans plusieurs Etats

4 décès et 15 personnes malades dans le Colorado, le Nebraska, l'Oklahoma et le Texas

www.foodsafetyinfosheets.com

Suite à une enquête sur des cas groupés d'infections d'origine alimentaire, le Colorado Department of Public Health and Environment a identifié *Listeria monocytogenes* sur des melons cantaloups prélevés dans des épiceries et au domicile d'une personne malade.

Selon les autorités, les informations de traçabilité du produit ont indiqué que ces melons cantaloups ont été récoltés dans la région de Rocky Ford du Colorado. Les éclosions et les rappels liés aux melons cantaloups arrivent régulièrement. Au moins 25 foyers d'infections ont été liés à des fruits depuis 1990.

La recherche a montré que les bactéries ont la capacité de s'introduire à l'intérieur du melon cantaloup au cours de tranchage et de nombreuses autorités recommandent de laver le melon cantaloup avant de le couper. Toutefois, en raison de la rugosité de l'écorce, il est difficile de se débarrasser de la plupart des bactéries. L'utilisation d'une brosse sous l'eau courante (surtout au point de coupe) peut réduire le risque d'entrée des agents pathogènes.

Listeria monocytogenes peut se développer lentement même à des températures de réfrigération dans certains aliments, y compris le melon cantaloup. *Listeria* sur des melons cantaloups coupés n'atteindra des niveaux susceptibles de causer des maladies qu'après plusieurs jours de stockage au dessus de 5°C.



Que pouvez-vous faire :



- Réfrigérez les melons cantaloups rapidement après tranchage. Les bactéries telles que *Listeria* peuvent rapidement se multiplier sur la chair orange du fruit lorsqu'il est maintenu au-dessus de 5°C.
- Demandez aux fournisseurs quelles sont les pratiques pour réduire le risque lié à la sécurité des aliments, comprenant la façon dont ils gèrent l'eau, l'absence d'animaux à proximité et le personnel.
- Lors du lavage extérieur d'un melon cantaloup, utilisez vigoureusement une brosse sous un jet d'eau afin d'enlever les bactéries présentes en surface.
- Ne lavez pas plusieurs melons cantaloups à la fois en les trempant dans un évier. Cela pourrait conduire à un transfert d'agents pathogènes d'un fruit à l'autre.