

ÉCLOSION DE LISTÉRIOSE EN ONTARIO

Le médecin hygiéniste en chef recommande de faire preuve de prudence en raison d'un rappel de viandes de charcuterie

NOUVELLES

Le 20 août 2008
2008/nr-043

Le médecin hygiéniste en chef de l'Ontario avise la population qu'une éclosion de listériose a lieu dans la province.

La listériose est une maladie d'origine alimentaire rare qui peut gravement nuire aux personnes âgées, aux femmes enceintes et aux personnes dont le système immunitaire est affaibli. Cette maladie est causée par la bactérie *Listeria monocytogenes*.

En juillet 2008, un contrôle de routine mené par le ministère a décelé une augmentation marquée des cas de listérioses rapportés par les bureaux de santé publique de l'Ontario.

D'après les chiffres d'hier, le nombre de cas liés à l'éclosion s'élevait à 29 auprès de 17 bureaux de santé publique. De ces cas, 13 sont confirmés et les autres sont des cas possibles et douteux qui font l'objet d'une enquête par les bureaux de santé publique locaux. Des cas de listériose associés à l'éclosion ont également été rapportés en Colombie-Britannique, en Saskatchewan et au Québec. La province de l'Ontario travaille en collaboration avec l'Agence de santé publique du Canada et les autres provinces dans cette enquête.

L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et les Aliments Maple Leaf avisent la population par l'intermédiaire de leur système de rappels d'aliments ordinaire de ne pas servir ni consommer de viandes de charcuterie prêtes à manger affichant les lots spécifiés en raison de la contamination possible par la bactérie *Listeria monocytogenes*. Ces produits ont principalement été distribués à des établissements de restauration comme les restaurants, les hôpitaux et les maisons de soins infirmiers. Une liste complète de produits touchés par le rappel est disponible sur le site Web de l'ACIA.

Le ministre de la Santé et des Soins de longue durée a demandé à tous les bureaux de santé publique de communiquer avec les hôpitaux, les foyers de soins de longue durée et les garderies pour s'assurer que ces produits ne soient pas servis ni consommés.

CITATIONS

« Je conseille fortement à la population, plus particulièrement aux personnes les plus à risques de contracter la listériose, comme les personnes âgées, les femmes enceintes et ceux dont le système immunitaire est affaibli, d'éviter de consommer ces produits », a dit le D^r David C. Williams, médecin hygiéniste en chef de l'Ontario. « J'ai également demandé à tous les bureaux de santé publique d'aviser les salles des urgences se trouvant dans leurs collectivités de faire preuve de vigilance pour déceler la présence de cas. Tous les cas douteux et confirmés de listériose doivent être rapportés immédiatement aux bureaux de santé publique qui, à leur tour, les rapporteront au ministère le jour ouvrable suivant le signalement ».

FAITS EN BREF

- La listériose est une maladie à déclaration obligatoire aux termes du règlement de l'Ontario 569 de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.
- La période d'incubation de la listériose varie de trois à soixante-dix jours, mais la période d'incubation moyenne est de trois semaines.

POUR EN SAVOIR PLUS

Pour en savoir plus sur ce rappel et sur tous les autres [rappels d'aliments de l'ACIA](#), consultez le site.

Consultez votre [bureau de santé publique local](#).

**Pour obtenir des renseignements, appelez la Ligne INFO de ServiceOntario
au 1 866 532-3161 (appel gratuit uniquement en Ontario)**

Renseignements (médias) :
Mark Nesbitt, ministère de la Santé
et des Soins de longue durée, 416-314-6197

ontario.ca/nouvelles-sante
Also available in English.