

# **Informations sur la listeria et les stratégies de contrôles dans les unités de transformation et de décorticage de la chair de crabe**

## **Risque et danger associés à la présence de la *listeria monocytogenes* dans votre unité de transformation :**

- *La listeria monocytogenes* est une bactérie qui se développe dans les milieux froids et humides. Elle peut entraîner des maladies d'origine alimentaire et a un taux de mortalité élevé par rapport aux autres agents pathogènes des maladies d'origine alimentaire.
- *La listeria monocytogenes* résiste à la congélation, peut se multiplier à des températures de réfrigération et supporte des concentrations élevées de sel et d'acide.
- *La listeria monocytogenes* se développe dans les biofilms et lorsqu'elle s'introduit dans une installation, *la listeria* devient très difficile à éliminer.
- Les denrées alimentaires potentiellement exposées à la contamination par *la listeria monocytogenes* sont les produits prêts à consommer notamment le crabe, les crevettes, les fruits et légumes, les salades, les trempettes, la charcuterie, les sandwiches, les fromages à pâte môle et les produits laitiers.
- *La listeria monocytogenes* peut s'introduire dans votre unité de transformation par le biais des chaussures, des vêtements, des chariots et des crabes crus.
- *La listeria monocytogenes* envahie souvent les planchers, les drains, les boîtes de rebut/chum, les trémies et les tarières, les quais de chargement et les glacières des crabes crus.

## **Mesures pour prévenir la contamination du produit :**

- Assurer un contrôle minutieux notamment du personnel, de l'équipement, des mouvements des aliments, des procédures de nettoyage et de la circulation de l'air entre la zone de transformation des aliments prêts à consommer et celle des ingrédients crus (qui ne sont pas prêts à être consommés).
- Rédiger des procédures opérationnelles normalisées d'assainissement (PONA) pour les équipements qui entrent ou non en contact avec les aliments et assurer l'application, la vérification et la validation appropriées de ces procédures.
- Documenter la formation sur les PONA, les dates, heures de leur exécution ainsi que le personnel en charge

## **Procédures d'assainissement :**

- Prêtez une attention particulièrement aux zones où il y a un contact avec les aliments et aux autres parties de l'unité de transformation qui sont difficiles à nettoyer et qui peuvent abriter *la listeria*. Il s'agit notamment des drains, des glacières, des condensats HVAC, des serpillères-balais, des éponges et des convoyeurs.
- Faites usage d'outils appropriés pour permettre le brossage des surfaces en contact ou non avec les aliments pour éliminer les salissures et les biofilms.
- N'utilisez le nettoyage sous pression que dans des conditions limitées où les projections ne risquent pas de contaminer d'autres équipements et produits.
- Utilisez des détergents et des désinfectants appropriés.
- Effectuez une inspection post-nettoyage et documentez les dates, les heures et le personnel des procédures.

## **Test de la *listeria* dans l'unité de transformation:**

- Il est vivement recommandé de procéder à des tests de routine dans l'unité pour détecter la présence de *la listeria*.
- Il faut prévoir de faire les tests dans des endroits spécifiques aussi bien des équipements qui entrent en contact ou non avec les aliments.
- La section C du code des règlements fédéraux (CFR) 117 exige la tenue des tests et de suivis réguliers sauf si l'unité de transformation en est exemptée en vertu de la section A du CFR 117.5 ou si elle est reconnue comme telle par une attestation de la FDA.

## **Pour plus d'information sur *la listeria* veuillez consulter les liens ci-dessous:**

- La formation sur la *Listeria* pour le personnel de l'unité de transformation est disponible en sept (7) langues sur le site:  
<https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- Webinaire sur: 3 C's of *Listeria*: Characteristics, Contamination, and Control:  
[https://www.youtube.com/watch?reload=9&time\\_continue=11&v=I8NSscc-B2o](https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=11&v=I8NSscc-B2o)
- Projet de directive de la FDA sur la lutte contre la *Listeria* RTEFoods-2017-01-10  
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-control-listeria-monocytogenes-ready-eat-foods>
- MDH Office of Food Protection– *Listeria* Prevention and FSMA rules in Manufactured Foods factsheet <https://phpa.health.maryland.gov/OEHFP/OFPCHS/Pages/Food-Processing-Guidance.aspx>
- New York Integrated Food Safety Center of Excellence:  
<https://nyfoodsafety.cals.cornell.edu/>