



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Communiqué de presse du

22 janvier 2019

Analyse de *Listeria* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer

En 2018, les chimistes cantonaux suisses ont prélevé un millier d'échantillons de denrées alimentaires prêtes à consommer, principalement d'origine végétale, comme des salades parées et lavées, des fruits en morceaux, des salades traiteur, des hors-d'œuvre et d'autres plats cuisinés proposés sur le marché suisse et les ont analysés pour détecter la présence de *Listeria monocytogenes*. Cette bactérie qui peut provoquer la listériose a été mise en évidence dans 3 % des échantillons, toutefois sans jamais dépasser la valeur limite.

En Suisse, comme ailleurs, les produits prêts à consommer sont de plus en plus populaires. Tous les pays signalent régulièrement des contaminations de ce type d'aliments par *Listeria monocytogenes*. C'est pour cette raison que l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) a mené, en 2018, une campagne nationale de dépistage de cette bactérie. Un large éventail de produits prêts à consommer, principalement d'origine végétale, ont été analysés.

Les chimistes cantonaux ont prélevé et ont analysé dans leurs laboratoires près d'un millier d'échantillons de salades parées et lavées, de fruits en morceaux, de salades traiteur, de hors-d'œuvre et d'autres produits similaires proposés sur le marché suisse. *Listeria monocytogenes* a été mise en évidence dans 3 % des échantillons, toutefois sans jamais dépasser la valeur limite. Ces résultats sont comparables à ceux d'autres études effectuées sur des produits similaires. En cas de résultats positifs, les fabricants ont été immédiatement informés et les chimistes cantonaux ont pris des mesures préventives.

La bactérie *Listeria monocytogenes*, très répandue dans l'environnement, provoque la listériose, une maladie infectieuse à laquelle sont particulièrement sensibles les personnes immunodéprimées et les personnes âgées, et qui peut provoquer une fausse-couche chez la femme enceinte. La contamination se fait le plus souvent par les aliments. Il a pu être établi que les échantillons qui se sont révélés positifs à *Listeria monocytogenes* lors de cette campagne sont sans lien avec les douze cas de listériose survenus en Suisse en 2018.

Renseignements:

Suisse alémanique (en allemand):

Dr. Christoph Spinner, Kantonschemiker Thurgau, tél. 058 345 53 00

Suisse romande (en français):

Dr Christian Richard, chimiste cantonal, Vaud, tél. 021 316 43 43

Tessin (en italien):

Dott. Marco Jermini, Chimico cantonale, T 091 814 61 14

Disponibilités:

mardi 22 janvier 2019, 09:00 – 12:00