



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 46326

Texte de la question

M. Bernard Accoyer demande à Mme la secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés de bien vouloir lui exposer les différentes actions conduites par ses services pour sensibiliser les consommateurs au respect de la chaîne du froid de la filière fromagère, en particulier les actions d'information et les recommandations d'utilisation des réfrigérateurs.

Texte de la réponse

L'agent causal de la listériose, *Listeria monocytogenes*, est une bactérie ubiquitaire, que l'on retrouve en faible quantité dans de nombreux produits alimentaires crus ou manipulés après la cuisson, et qui est capable de se multiplier de façon exponentielle s'il y a rupture de la chaîne du froid. La consommation d'aliments contaminés constitue le mode principal de transmission de la listériose, maladie peu fréquente, mais grave (le taux de mortalité est de 30 % environ), qui touche préférentiellement les sujets dont le système immunitaire est altéré ou immature, mais aussi des adultes sains. Elle peut provoquer des atteintes neurologiques, des septicémies et des formes materno-foetales. Du fait de sa gravité, la listériose est inscrite parmi les maladies à déclaration obligatoire par décret n° 98-169 du 13 mars 1998. Le secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés participe activement à la mise en place des mesures de prévention, en sensibilisant en priorité les personnels de santé qui sont, dans leurs pratiques professionnelles, au contact de personnes plus spécialement à risque de contracter la listériose. Une affiche a ainsi été élaborée conjointement par le secrétariat d'Etat à la santé et aux handicapés et le Centre de recherche et d'information nutritionnelle ; destinée à informer la femme enceinte, elle a été diffusée à 7 500 exemplaires auprès des gynécologues et obstétriciens, des centres de PMI, des maternités hospitalières et privées, ainsi que des écoles de puéricultrices et de sages-femmes. Le message de cette affiche reprend de façon claire et concise les conseils d'hygiène élémentaire à respecter dans la cuisine, pour conserver et préparer les aliments ; les conseils concernant les produits laitiers, notamment les fromages, ne sont pas oubliés, du fait qu'ils peuvent être contaminés soit parce qu'ils sont au lait cru, soit parce qu'ils ont été exposés au risque lors de l'affinage. Outre cette action d'information destinée à une population ciblée, le secrétaire d'Etat à la santé et aux handicapés s'est joint récemment au groupe de réflexion constitué à l'initiative de l'Association française du froid, qui comprend, d'une part, les administrations concernées (agriculture-consommation-santé), d'autre part, les professionnels des filières alimentaires, notamment, pour la filière lait, le CIDIL. Ce groupe de réflexion travaille à l'élaboration d'une campagne d'information du public sur la conservation des produits réfrigérés dans les réfrigérateurs ménagers, qui devrait débuter fin septembre 2000 et se dérouler sur plusieurs années. Il est prévu que cette campagne s'appuie largement sur les médias, mais qu'elle soit également relayée par les acteurs de la distribution, directement sur les lieux de vente, et par un certain nombre de professionnels de santé. Le secrétariat d'Etat à la santé et aux handicapés doit prochainement définir, en concertation avec les membres du groupe, le contenu et la forme des messages qui seront diffusés, dès la fin du mois d'octobre 2000, auprès des professionnels de santé.

Données clés

Auteur : [M. Bernard Accoyer](#)

Circonscription : Haute-Savoie (1^{re} circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 46326

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé et handicapés

Ministère attributaire : santé et handicapés

[Date\(s\) clé\(e\)s](#)

Question publiée le : 15 mai 2000, page 2971

Réponse publiée le : 31 juillet 2000, page 4611