

Micro-organisme

- Une bactérie du genre *Listeria*, *Listeria monocytogenes*, un bacille à Gram positif
- *L. monocytogenes* peut se multiplier à des températures comprises entre 0°C et 45°C ce qui lui permet de se développer dans les aliments conservés au réfrigérateur.

Transmission

- La contamination se fait principalement par ingestion d'aliments contaminés
- Une transmission verticale au cours de la grossesse est possible
- Il n'existe pas de transmission inter-humaine

Facteur de risque

Les infections à *Listeria* peuvent toucher toute la population. Elles sont plus fréquentes chez les personnes ayant des facteurs de risque.

Facteur de risque de listériose	
<ul style="list-style-type: none"> • Grossesse • Âge > 65 ans • Immunodépression • Cancers et hémopathies 	<ul style="list-style-type: none"> • Traitement immunosuppresseur • Insuffisance rénale • Insuffisance hépatique • Diabète

Présentation clinique

Formes invasives	Bactériémique	<ul style="list-style-type: none"> • Durée d'incubation souvent courte : 2 jours (1 jour à 12 jours) • Syndrome grippal avec fièvre +/- diarrhée. • Elle peut évoluer vers une atteinte neurologique ou l'atteinte d'un autre organe (hépatique, osseuse, cardiaque...)
	Neurologique	<ul style="list-style-type: none"> • Durée d'incubation pouvant être longue : 9 jours (1 jour à 14 jours) • Il s'agit le plus souvent d'une méningo-encéphalite avec atteinte du tronc cérébral (rhombencéphalite) ou plus rarement d'une méningite isolée • Les séquelles sont fréquentes
	Materno-fœtale	<ul style="list-style-type: none"> • La durée d'incubation peut être longue : 4 semaines (2 à 10 semaines) • <u>Chez la mère :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Syndrome pseudo grippal fébrile ou fièvre isolée pouvant s'associer à des contractions et conduire à un accouchement prématuré - Infection du fœtus pouvant conduire à une mort fœtale <i>in utero</i> ou une infection néonatale (cf. ci-dessous) • <u>Chez le nouveau-né :</u> <ul style="list-style-type: none"> - En cas de contamination <i>in utero</i> : la symptomatologie est précoce avec tableau septique au premier plan à la naissance ou dans les premiers jours de vie (avant 7 jours) - En cas de contamination lors de l'accouchement : absence de symptômes dans les premiers jours de vie. Atteinte neuro-méningée plus fréquente après 7 jours de vie

Forme non-invasive	Digestive	<ul style="list-style-type: none"> • Cette forme concerne les personnes immunocompétentes • Durée d'incubation courte : 1 jour (6 heures à 4 jours) • Tableau de gastro-entérite • <i>Listeria</i> ne fait pas partie des micro-organismes recherchés dans les tableaux de gastro-entérite, le diagnostic passe souvent inaperçu
--------------------	-----------	---

Diagnostic

• Moyens

Hémocultures	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Listeria</i> cultivée dans les flacons d'hémocultures usuels • Il n'est pas nécessaire de prolonger leur durée d'incubation
Liquide céphalo-rachidien (LCR)	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de suspicion de forme neurologique • Pour mise en culture et éventuellement PCR spécifique ou syndromique
Maternel et/ou fœtale	<ul style="list-style-type: none"> • Spécifique chez la mère : examen du placenta et mise en culture • Chez le nouveau-né : les prélèvements sont multiples (LCR, hémocultures, sécrétions nasales, pharyngées, conjonctivales, méconium, liquide gastrique...)
Sérologie	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'intérêt
Coproculture	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'intérêt pour un diagnostic de listériose

• Stratégie

	Hémoculture	LCR	Placenta	Prélèvement du nouveau né
Materno-fœtale	X		X	X
Neuro-méningée	X	X		
Bactériémique	X			
Digestive				

Traitement

- Il repose sur une bithérapie synergique, en 1^{ère} intention **amoxicilline** et **gentamicine**
- Un **avis obstétrical** est systématique chez la femme enceinte

Gastro-intestinale	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de traitement codifié
Bactériémie	<ul style="list-style-type: none"> • Amoxicilline 100 mg/kg/j → 14 jours • Gentamicine 5 mg/kg/j → jusqu'à 14 jours
Forme neurologique	<ul style="list-style-type: none"> • Amoxicilline 200 mg/kg/j → 21 jours • Gentamicine 5 mg/kg/j → 5 jours
Materno-fœtale	<ul style="list-style-type: none"> • Amoxicilline 100 mg/kg/j → 14 à 21 jours • Gentamicine 5 mg/kg/j → 3 à 5 jours
Néonatale	<ul style="list-style-type: none"> • Amoxicilline 200 mg/kg/j • Gentamicine : 3 à 5 mg/kg/j
Si allergie aux pénicillines	<ul style="list-style-type: none"> • Après avis spécialisé • Cotrimoxazole* (800/160) x 3/j → 14 à 21 jours • Gentamicine 5 mg/kg/j → 3 à 5 jours • A défaut : meropénème + vancomycine

* Contre-indiqué au 1^{er} trimestre de grossesse

Prévention

- La listériose est une **maladie à déclaration obligatoire**
- La prévention repose sur des **mesures hygiéno-diététiques**

Eviter les aliments à risque

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fromage au lait cru, lait cru, croûte de tous les fromages • Charcuterie • Viande crue ou peu cuite • Œufs crus • Préparation à base d'œufs ou de produits laitiers crus | <ul style="list-style-type: none"> • Coquillages crus • Crustacés décortiqués vendus cuits • Poissons crus (sushi, tarama, tilapia...) • Poissons fumés (saumon, truite...) • Graines germées crues |
|--|--|

Conservation des aliments

- Nettoyage régulier du réfrigérateur, immédiatement en cas de salissure, et désinfection avec de l'eau javellisée
- Température correcte du réfrigérateur (+4°C) et zone pour les aliments à risque
- Conserver les aliments crus et cuits séparément
- Respecter les dates limites et les modes de consommation indiqués

Préparation des repas

- Bien rincer les fruits, les légumes et les herbes aromatiques
- Se laver les mains après la manipulation d'aliments non cuits
- Nettoyer les plans de travail et les ustensiles de cuisine après avoir manipulé des aliments crus
- Cuire à cœur les aliments crus d'origine animale (viandes, poissons...)
- Enlever la croûte des fromages
- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate
- Respecter les dates limites et les modes de consommation indiqués

Pour la restauration collective et dans l'industrie agro-alimentaire

- Des critères microbiologiques sont définis (règlement (CE) n°2073/2005, modifié par le règlement (CE) n°1441/2007)
- Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : *L. monocytogenes*
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de surveillance de la contamination de l'environnement de production
- Respect de la chaîne du froid
- Procédures de nettoyage-désinfection et de séchage des équipements et application de traitements d'inactivation appropriés
- Une attention particulière doit être portée aux aliments destinés à certaines populations sensibles