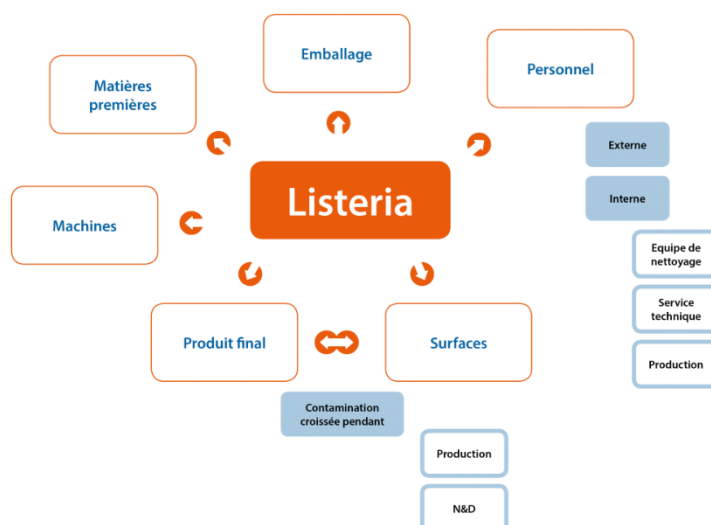


Listeria Monocytogenes: le savez-vous?



- 2017: 74 cas enregistrés en Belgique
- 2017: 2480 cas enregistrés à l'Union Européenne
- Symptômes d'une contamination: fièvre, mal à la tête, diarrhée, mal aux muscles.
- Capable de croître aux températures de 0-45°C et peut survivre à -18°C.
- Résistant au pH de 4.3-9.4. La bactérie est moins résistante à un taux d'acidité élevée aux basses températures.

Choix du produit

Quelques questions prioritaires à la lutte contre le Listeria:

- Le nettoyage est plus important que la désinfection
- Respectez le mode d'emploi du nettoyant/du désinfectant!
- BPR Guideline => Listeria est facile à détruire, des tests spécifiques et les claims ne sont pas obligés.

The test organisms used in efficacy tests are normally stated in the applicable standard test methods. For food area disinfectants Salmonella Thyphimurium, Salmonella spp., Listeria spp. and Campylobacter jejuni are relevant target organisms. For products which claim general efficacy against bacteria, the standard test bacteria should be tested. For these products efficacy against Salmonella spp., Listeria spp. and Campylobacter jejuni is assumed, because they are more susceptible than the standard test bacteria.

Source: https://echa.europa.eu/documents/10162/23036412/bpr_guidance_assessment_evaluation_part_vol_ii_part_bc_en.pdf/950efefa-f2bf-0b4a-a3fd-41c86daae468

