

	Clinique Saint-Louis	Processus : P15.2. Management de la prise en charge du patient en Salle de naissance
Date de mise à jour : 15/11/2017	Brochure Informations Listériose	Référence : Brochure P15.2.3123
Version : v1.5		Page 1 sur 1
<i>Etat du document : Approuvé en date du 17/11/2017 - Validé par la cellule qualité GDR en date du : 20/11/2017</i>		

* Cette fiche présente des informations générales et ne se substitue en aucun cas à la décision prise avec le médecin qui aura en charge votre grossesse et votre accouchement, en fonction de critères médicaux qu'il vous aura exposés

Aliments à éviter

- Eviter la consommation de fromages à pâte molle au lait cru ;
- Enlever la croûte des fromages avant consommation ;
- Eviter la consommation de fromages vendus râpés ;
- Eviter la consommation de poissons fumés ;
- Eviter la consommation de coquillages crus, surimi, tarama ;
- Eviter la consommation de graines germées crues (soja, luzerne (alfafa)...);
- Eviter la consommation de produits de charcuterie cuite consommés en l'état.
Ex : pâté, rillettes, produits en gelée, jambon cuit...
 - Si vous achetez ce type de charcuterie, préférer les produits préemballés et les consommer rapidement après leur achat.
 - Pour les produits tels que : lardons, bacon, jambon cru..., les faire cuire avant consommation.
- Eviter la consommation de produits achetés au rayon traiteur.

Règles d'hygiène à respecter

- Cuire soigneusement les aliments crus d'origine animale (viandes, poissons) ; en particulier le steak haché doit être cuit à cœur ;
- Laver soigneusement les légumes crus et les herbes aromatiques ;
- Conserver les aliments crus (viande, légumes etc...) séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés ;
- Après la manipulation d'aliments non cuits, se laver les mains et nettoyer les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec ces aliments ;
- Nettoyer fréquemment et désinfecter ensuite avec de l'eau javellisée votre réfrigérateur ;
- Les restes alimentaires et les plats cuisinés doivent être réchauffés soigneusement* avant consommation immédiate.

* Une température d'au moins 70°C à cœur des aliments réchauffés est recommandée.