

Marseille, le 28 Juillet 2025

Suspension de la production froide de la cuisine centrale de l'AP-HM à la suite de la détection de *Listeria monocytogenes* : point de situation

La cuisine centrale de l'AP-HM a détecté une contamination à *Listeria monocytogenes* concernant une **entrée froide** fabriquée le 21 juillet et servie le 22 juillet au soir.

La confirmation de ces résultats par le laboratoire a conduit au déclenchement, dès le lundi 28 juillet, d'un plan d'actions coordonné entre la Direction de la plateforme logistique, les équipes de la cuisine centrale, de la qualité, de la logistique et des services de santé publique de l'AP-HM.

Des mesures immédiates ont été prises pour assurer la sécurité sanitaire de nos patients :

- **fermeture immédiate de l'atelier de préparations froides** jusqu'à nouvel ordre ;
- **retrait des composantes froides** des plateaux repas du 28 juillet midi ;
- **opération de bio nettoyage* de grande envergure** engagée et poursuivie quotidiennement jusqu'à nouvel ordre ;
- **adaptation logistique** avec mise en place de plats de substitution non transformés issus de l'agroalimentaire ;
- **mobilisation des diététiciens** pour adapter les menus et le respect des restrictions de repas ou régime de nos patients ;

La **Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)** et l'**Agence Régionale de Santé (ARS)** ont été informées officiellement le 28 juillet. Elles ont validé les mesures engagées et le plan d'action et de continuité.

Dans l'attente, **l'arrêt de la production froide est maintenu pour au moins 10 jours**, avec poursuite du bio-nettoyage renforcé. La production chaude n'est pas impactée et continue de fonctionner normalement. La fermeture de la cuisine centrale n'est pas envisagée.

En parallèle, des **prélèvements de confirmation** ont été réalisés ce lundi 28 juillet par un **second laboratoire indépendant**. Les résultats sont attendus d'ici la fin de semaine.

Si les résultats confirment l'absence de bactéries, la production froide pourra reprendre normalement après validation de la **Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)**.

La listériose est une infection dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à **8 semaines**.

Par mesure de précaution, les personnes ayant consommé une salade de riz lors d'un séjour à l'AP-HM au cours des derniers jours, sont invitées à consulter leur médecin traitant ou le Service d'Accès aux Soins – SAMU (n° de téléphone : 15) en précisant la situation, **si elles présentent** :

- une fièvre supérieure ou égale à 38°C ;
- des troubles digestifs ;
- des douleurs musculaires associées à une fatigue inhabituelle.

Pour les patients encore présents au sein des services, se manifester immédiatement auprès de l'équipe soignante. Les personnes les plus à risque sont :

- les femmes enceintes,
- les personnes âgées,
- les patients immunodéprimés (cancer, greffe, hémopathie, dialyse, diabète...).

L'AP-HM tient à assurer l'ensemble des patients, des familles et des professionnels de sa **mobilisation totale** dans la gestion de cet incident.

Un nouveau point de situation sera fait ultérieurement.

Vos contacts privilégiés en cas de questions relatives aux repas – cuisine, sont :

- Pauline.monteau@ap-hm.fr pour la Direction de la Logistique
- Hamza.chaibi@ap-hm.fr pour la Plateforme Logistique
- Marilyne.echaroux@ap-hm.fr pour la Cellule qualité de la Plateforme Logistique

—

* Le bio nettoyage a été appliqué sur les gaines techniques d'aération, la ventilation et l'aspiration de la cuisine centrale ainsi que l'ensemble des sols et des surfaces ; Toutes les chambres froides, les équipements, les chariots de distribution ainsi que les camions de transport ont également été traités.