

Salmonellose



Maladie	Bactérienne <input checked="" type="checkbox"/>	Virale <input type="checkbox"/>	Parasitaire <input type="checkbox"/>	Autre <input type="checkbox"/>
Principales espèces animales touchées	Oiseaux, lagomorphes, suidés et ruminants			
Zoonose (transmissible à l'homme)	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Maladie réglementée (déclaration obligatoire, mesures de police sanitaire)	Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Résistance de l'agent contaminant	Dans le milieu naturel :	Survie longue dans la viande, 1 mois dans le sol		
	Au froid :	Résistant à la congélation		
	Au chaud :	Sensible à la cuisson (5-6mn à 60°C)		
	Aux agents chimiques :	Sensible à la soude 1% et à l'éthanol 70%		

DANS LA FAUNE SAUVAGE	
Maladie mortelle	Dépend de la souche de la bactérie responsable de la maladie
Symptômes	Pour les souches les plus virulentes : fièvre, vomissements, diarrhées, avortements, septicémies possibles Certaines souches virulentes pour l'Homme sont portées sans symptômes par les animaux
Organes atteints	Intestin, foie et rate
Causes de la maladie	Bactérie : <i>Salmonella typhi</i> , <i>typhimurium</i> ou <i>enteritidis</i> sont les plus virulentes Un déséquilibre intestinal conduit à l'invasion du tube digestif par l'une de ces bactéries pathogènes.
Période(s) critique(s)	
Voies de contamination	Léchage entre animaux Ingestion d'aliments ou d'eau contaminés par la bactérie
Prévention	

Risque de passage animaux sauvages ↔ domestiques	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Voies de contamination	Ingestion d'aliments ou d'eau contaminés
	Espèces sensibles	Bovins, ovins, caprins, porcins, volailles
Direct <input type="checkbox"/> Indirect <input checked="" type="checkbox"/>	Prévention	Vaccination pour les volailles
Risque de transmission aux chiens de chasse	Oui <input checked="" type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>
	Dangerosité	Maladie peu fréquente, dangerosité faible
	Prévention	Ne pas donner d'abats crus

CHEZ L'HOMME RISQUE DE TRANSMISSION** : ++	
Gravité de la maladie	Dépend de la souche de la bactérie, peut être mortelle dans certains cas
Symptômes	Vomissements, diarrhées, crampes abdominales, fièvres. Les gastro-entérites à salmonelles font partie des plus dangereuses
Organes atteints	Intestin, foie et rate
Causes de la maladie	Bactérie : <i>Salmonella typhis</i> , <i>typhimurium</i> ou <i>enteritidis</i> sont les plus virulentes. Les sources majeures de contamination chez l'Homme sont les œufs et leurs produits, les volailles et les viandes contaminés (en l'absence d'hygiène) et insuffisamment cuites.
Période(s) critique(s)	
Voies de contamination	Peau saine <input type="checkbox"/> Alimentation <input checked="" type="checkbox"/> Peau blessée <input type="checkbox"/> Inhalation <input type="checkbox"/> Muqueuses <input type="checkbox"/> Piqure d'insecte <input type="checkbox"/>
Prévention	Se laver les mains et nettoyer les surfaces après avoir manipulé de la viande crue et des œufs. Cuire les viandes à cœur.
Traitement	Traitement antibiotique
Maladie professionnelle	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>

**Importance du risque de transmission : + à +++