

BACTÉRIE:**Clostridium botulinum****de:**

closter: bactérie en forme de fuseau et *botulinum*: petite saucisse (où ce germe était très répandu).

ORIGINE:

Dans la nature (sol et eau), sous forme de spores*

ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:

Aliments en conserves, surtout les productions artisanales (champignons, haricots, asperges, petits pois).
Produits carnés en salaisons (poissons, jambon, foie gras, charcuteries).
Semi-conserves.

MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:

Les spores* se trouvent naturellement sur ou dans beaucoup d'aliments, d'origine végétale ou animale. Elles germent et se multiplient lorsque la préparation n'est pas suffisamment chauffée lors du traitement de conservation.

SYMPTÔMES:

Troubles digestifs, mais **surtout troubles nerveux**, troubles de la vue, bouche sèche, difficulté de parole et de déglutition. Paralyse des membres inférieurs et des muscles respiratoires, pouvant entraîner la mort, si le diagnostic du médecin est trop lent (souvent dû à la rareté de la maladie).

DURÉE D'INCUBATION:

12 à 36 heures, la suite de la maladie dépendant du traitement effectué.

PRÉVENTION:

Renoncer aux conserves artisanales!

Ne pas utiliser les boîtes de conserves bombées ou celles dont l'odeur n'est pas typique du produit. (Attention: certaines souches de botulisme ne produisent pas de gaz: cas des conserves de poissons).