

BACTÉRIE:**Salmonelles****de:**

Salmon, nom d'un microbiologiste américain.

ORIGINE:

Intestins des animaux et de l'homme.
Présence dans les selles de malades ou de porteurs sains.

ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:

Produits carnés (viandes de volaille en particulier), oeufs, préparations lactées, produits de la mer, végétaux.

MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

Contamination fécale par les mains mal-lavées (WC).
Lors de l'éviscération des viandes (de la volaille en particulier).
Contamination croisée dans les cuisines sur des aliments servis sans cuisson.
Souillures diverses (insectes, rongeurs), manque général d'hygiène et de propreté.

SYMPTÔMES:

douleurs abdominales, diarrhées souvent violentes, fièvre.

DURÉE D'INCUBATION:

6 à 48 heures, en moyenne 12h, puis guérison en 3 à 4 jours, plus dans les cas graves (enfants, personnes âgées, malades chroniques).
Consultation d'un médecin souvent nécessaire.

PRÉVENTION:

Lavage des mains AU SAVON ET AU DESINFECTANT aussi souvent que possible, mais dans tous les cas:
après chaque passage aux toilettes, avant et après toute manipulation de viande.
refroidissement rapide des préparations à risques (mayonnaise, desserts à base d'oeufs non cuits, terrines de viandes ou de poissons).
→ voir: mesures d'hygiène concernant la volaille et les oeufs.