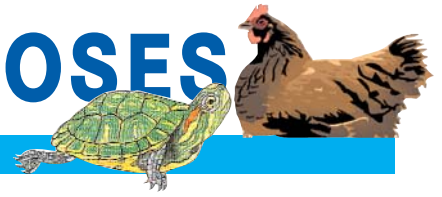


SALMONELLOSES



QUEL AGENT RESPONSABLE ?

Bactéries *Salmonella enterica*, dont il existe de très nombreuses variétés appelées sérovars ; les plus connues sont *Salmonella typhi*, *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis*. La contamination par *Salmonella typhi* se fait entre humains : ce n'est donc pas une zoonose.



QUELLE MALADIE CHEZ L'ANIMAL ?

Épidémiologie

Espèces pouvant être infectées par les salmonelles

Pratiquement toutes les espèces d'animaux (ruminants, volailles, porcins...) y compris les nouveaux animaux de compagnie (NAC) comme les tortues de Floride, les reptiles...

Distribution géographique et fréquence des cas de salmonelloses

Répartition mondiale.

En France, deux réseaux de surveillance :

- ▶ Bovins (RESSAB) : les diarrhées à salmonelles chez les bovins adultes sont en régression depuis 2000.
- ▶ Volailles (RENESA) : l'infection est maintenant très faible dans la filière ponte alors que la filière viande reste plus infectée.

Transmission des salmonelloses

- ▶ Contamination par ingestion d'aliments ou d'eau souillés par les déjections animales contenant des salmonelles.
- ▶ Multiplication des salmonelles dans le tube digestif et excrétion en grande quantité dans les déjections des animaux infectés ou malades.
- ▶ Résistant plusieurs semaines dans le milieu extérieur, les salmonelles contaminent durablement l'environnement des élevages.

Symptômes

- ▶ Volailles : généralement sans symptômes. Dans de rares cas, diarrhée suivie de mortalité des jeunes.
- ▶ Ruminants et porcs : parfois forte diarrhée avec fièvre et abattement, ou avortement. Mort possible.

QUELLE MALADIE CHEZ L'HOMME ?

Épidémiologie

Transmission des salmonelloses

Uniquement par voie digestive.

- ▶ En milieu professionnel, en portant à la bouche des mains souillées (contact avec des déjections animales ou manipulation de l'appareil digestif).
- ▶ Dans la population générale, plus souvent par consommation d'aliments contaminés (œufs, produits à base d'œufs, lait et produits laitiers, viandes et produits de charcuterie, légumes crus ...).

Fréquence des cas

Métropole : autour de 6500 cas diagnostiqués par an (zoonoses et intoxications alimentaires confondues).

DOM : la situation est mal connue.

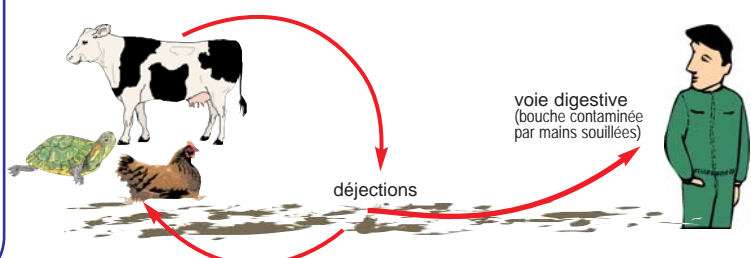
Activités professionnelles à risque

Travail en présence d'animaux infectés ou de leur environnement souillé (litières, locaux d'élevage, véhicules de transport...), notamment :

- ▶ Éleveurs, vétérinaires, ouvriers d'abattoir, personnels d'équarrissage, animaliers y compris ceux en contact avec les nouveaux animaux de compagnie.
- ▶ Personnel des laboratoires vétérinaires.

Symptômes et évolution

Vomissements et diarrhée importante accompagnée de fièvre pouvant apparaître de 48 heures à trois jours après la contamination. Evolution le plus souvent favorable en une huitaine de jours, sauf pour des personnes de santé fragile chez lesquelles la mort peut survenir.



QUELLES MESURES COLLECTIVES DE PRÉVENTION ?

Mesures générales de prévention

Hygiène générale de l'élevage

- ▶ Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels (voir "liste des désinfectants autorisés" et "usages" sur : <http://e-phy.agriculture.gouv.fr>).
 - ▶ Lutte contre les insectes et les rongeurs.
 - ▶ Stockage des déchets et cadavres animaux : sur l'emplacement réservé à l'équarrissage. Conservation des petits animaux : dans conteneur, de préférence au froid.
- Élevages de poules pondeuses, mesures supplémentaires obligatoires : mise en place de sas et interdiction de pénétrer dans les élevages pour les personnes non autorisées, introduction uniquement d'animaux contrôlés négatifs vis-à-vis des salmonelles, nettoyage et désinfection des élevages entre chaque bande...

Formation et information des salariés

- ▶ Risques liés aux salmonelles, hygiène, mesures collectives et individuelles de prévention.

Mise en place de moyens appropriés, notamment :

- ▶ Eau potable, savon, moyens d'essuyage à usage unique (essuie-tout en papier...) et trousse de première urgence (contenu défini avec le médecin du travail).
- ▶ Armoires-vestiaires distinctes (vêtements de ville/vêtements de travail), pour éviter la contamination des effets personnels.
- ▶ Vêtements de travail et équipements de protection individuelle : appropriés, en bon état, propres et bien entretenus.

Mesures de lutte en cas d'infection

Renforcement de l'hygiène de l'élevage :

- ▶ Isolement des animaux malades et mise en place d'un traitement curatif (si conservation des animaux).
 - ▶ Accès au lieu d'isolement des animaux et à l'élevage : limité aux professionnels indispensables.
 - ▶ Lavage et désinfection des sites contaminés, et des matériels de service réutilisables (produit autorisé).
 - ▶ Chez les bovins et les porcins, la lutte n'est pas réglementée.
 - ▶ Pour les volailles, la lutte est réglementée, en particulier pour les élevages de poules pondeuses :
 - Mise sous surveillance du cheptel.
 - Restriction de vente des œufs.
 - Abattage de la totalité des poules pondeuses.
 - Obligation de désinfection de l'élevage avant d'autoriser la réintroduction de nouvelles pondeuses.
- La désinfection de l'élevage est souvent mise en place par une entreprise spécialisée et en suivant des procédures précises de décontamination.

QUELLE CONDUITE À TENIR POUR ÉVITER D'ÊTRE CONTAMINÉ ?

Réduire les sources de contamination possibles

- ▶ Déjections animales : éviter l'utilisation de jets d'eau à très haute pression, porter des gants, des bottes...
- ▶ Mises-bas, manipulation de cadavres ou de déchets animaux : porter des gants étanches.

Respecter les règles d'hygiène

- ▶ Se laver les mains (eau potable et savon) systématiquement :
 - Après contact avec les animaux, les déchets ou les déjections animales.
 - Avant les repas, les pauses, en fin de journée de travail.
- ▶ Ne pas boire, manger, fumer... sur les lieux de travail.
- ▶ Si plaie : laver, savonner, puis rincer. Désinfecter et recouvrir d'un pansement imperméable.
- ▶ Vêtements de travail, gants, bottes : nettoyer régulièrement.
- ▶ En fin de journée de travail : changer de vêtements.

QUEL STATUT DE LA MALADIE ?

- ▶ Santé animale : les infections à *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis* sont des maladies réputées contagieuses chez certaines catégories de volailles.
- ▶ Santé publique : seules les salmonelloses dues à des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) sont des maladies humaine à déclaration obligatoire.
- ▶ Maladie professionnelle indemnisable : les salmonelloses d'origine animale ne font pas l'objet d'un tableau de maladie professionnelle à ce jour.
- ▶ Les salmonelles sont classées dans le groupe de danger 2, sauf *Salmonella typhi* classée en 3* (R. 231-61-1 du code du travail).

QUE FAIRE QUAND ON CRAINT D'AVOIR ÉTÉ CONTAMINÉ ?

En cas de symptômes (fièvre, diarrhée, vomissements), consulter un médecin et lui préciser votre profession. Signaler la survenue des mêmes symptômes chez les membres de votre famille.

Code du travail : articles R. 231-60 à R. 231-65-3.

Arrêté du 4 novembre 2002 fixant les procédures de décontamination et de désinfection à mettre en œuvre pour la protection des travailleurs dans les lieux où ils sont susceptibles d'être en contact avec des agents biologiques pathogènes pouvant être présents chez des animaux vivants ou morts, notamment lors de l'élimination des déchets contaminés, ainsi que les mesures d'isolement applicables dans les locaux où se trouvent des animaux susceptibles d'être contaminés par des agents biologiques des groupes 3 ou 4 (J.O. 13 décembre 2002).

Document élaboré avec la collaboration de Barbara DUFOR, Maître de conférences à l'école nationale vétérinaire d'Alfort