Le botulisme

C'est une toxicose aigue elle se fait suite a une ingestion d'une toxine produite par clostridium boutilinum « saprophyte du sol, hôte normal dans l'intestin sans provoquer de dégâts » sauf si le sujet meure ces bactéries vont se multiplier dans les tissus, et produire leur toxine qui dangereuse pour les consommateurs « homme ou animaux »

L'action de cette toxine se fait sur la SNC et parasympathique.

L'épidémiologie : tout les pays, maladie a distribution mondiale, on plusieurs type, type A au USA type B Europe C Amérique latine et Australie etc…

Ce germe est un gros bacille anaérobie strict qui pousse bien, sa toxine peut être dénaturé par chauffage, cette toxine résiste a l'acidité gastrique.

Pathogénie : on ingérant ces toxines ces animaux développe le botulisme.

Suite a une dépravassions du gout, carence, les animaux vont ingérer ces cadavres qui contienne la toxine, ou aliment souiller.

Il faut agir vite pour éviter la fixation dans le SNC, ce qui provoque la paralysie qui va provoquer la perte de la fonction motrice,.

Symptômes :

Dépendent de la quantité de toxine absorbée, incapacité de marcher.

Lésions :

Aucune lésion a l'extérieur.

Diagnostic :

Mise en évidence de la toxine

L'isolement de la bactérie n'est pas une preuve formelle du botulisme, isolement dans l'aliment et dans le cadavre.

Traitement :

C'est un traitement spécifique qui utilise des antitoxines spécifiques, pour les médicaments il n'y a aucune preuve d'efficacité.

Il faut éviter de manger les conserves suspects, pour les animaux équilibrer la ration.