

ZOONOSES SUIDES SAUVAGES .



PARASITES

Trichinellose	Consommation de viande mal cuite. Cas de plus en plus fréquents. La congélation n'est pas suffisante en prévention.	Les larves migrent dans les muscles. 15 premiers jours (fièvre, diarrhée, nausées) puis douleurs musculaires, oedème de la face, céphalés. Graves complications cardiaques et pulmonaires possibles.
Cysticerose à <i>Taenia solium</i> .	Viande mal cuite et charcuterie car la fumaison ne détruit pas le parasite.	Le ver va provoquer des lésions sous-cutanées, musculaires, neurologiques et/ou oculaires.
Toxoplasmose à <i>Toxoplasma gondii</i>	Idem cysticerose.	Risques pour le fœtus : avortements ou malformations.

VIRUS

Hépatite E.	Consommation de viande et de foie.	Hépatite avec complications neurologiques éventuelles.
Fièvre aphteuse : aphotavirus	Contamination rare par simple contact.	Présence d'aphtes avec de la fièvre. Rémission spontanée.

BACTERIES

Brucellose à <i>B. suis</i>	Très peu contagieuse à l'homme. Contamination lors d'éviscération.	Voir <i>B. abortus</i>
Tuberculose	La France est indemne de tuberculose mais la faune sauvage reste un réservoir. Contamination directe (manipulation et consommation) ou indirecte (par des bovins contaminés).	Forme plutôt viscérale chez l'homme.
Streptocoque à <i>S. suis</i> .	Contact lors d'éviscération ou de viande crue.	Méningo-encéphalite potentiellement mortelle avec séquelles de surdité.

