



2 Des salmonelles sur de la viande préparée.

Les salmonelles sont naturellement présentes dans l'intestin humain. Suite à un mauvais lavage des mains, elles peuvent souiller les aliments. La consommation d'aliments contenant au moins 100 000 de ces bactéries peut provoquer une **intoxication alimentaire*** plus ou moins grave, la salmonellose, caractérisée par des vomissements et des diarrhées.

