

Empoisonnement aux mollusques et aux crustacés – Renseignements généraux

Qu'est-ce que l'empoisonnement (intoxication) aux mollusques et aux crustacés?

Dans certaines eaux côtières, les mollusques et crustacés mangent un type d'algues qui contiennent des toxines qui agissent comme un poison dans le corps. Quand les gens mangent ces mollusques et crustacés, ils peuvent être gravement malades.

Qui peut s'empoisonner avec des mollusques et crustacés?

Toute personne qui mange des mollusques et crustacés qui contiennent ces toxines peuvent s'empoisonner. Les méthodes normales de cuisson [faire bouillir, cuire à la vapeur ou cuire autrement] NE détruisent PAS ces toxines. Les mollusques et crustacés cuits adéquatement peuvent quand même être empoisonnés et il n'est pas possible de détecter ces toxines en les regardant ou en les sentant. La congélation de mollusques et crustacés crus ou cuits NE détruit PAS non plus ces toxines.

Quels sont les symptômes?

- Engourdissements et picotements des lèvres et de la langue
- Engourdissements et picotements dans les mains et les pieds
- Faiblesse musculaire, manque de coordination des muscles
- Incohérence du langage
- Paralysie

Ces symptômes peuvent entraîner le coma, des troubles respiratoires et la mort.

Quel est le traitement?

Il n'y a pas de remède, d'antidote ou de vaccin pour l'empoisonnement aux mollusques et aux crustacés. Si vous avez un de ces symptômes après avoir mangé des mollusques ou crustacés, communiquez immédiatement avec votre médecin ou un service d'urgence.

Comment prévenir l'empoisonnement aux mollusques et aux crustacés?

- Il faut faire preuve de prudence pour la cueillette des mollusques et crustacés. Communiquez avec le bureau le plus près du ministère Pêches et Océans Canada (MPO) ou rendez-vous à dfo-mpo.gc.ca/shellfish-mollusques/index-fra.htm pour savoir quelles zones de cueillette sont « ouvertes » pour les mollusques et crustacés.
- Une zone « ouverte » fait référence à une zone de cueillette légale et sécuritaire qui fait l'objet de surveillance et de tests. Quand une zone est officiellement « fermée », il est illégal d'y récolter des mollusques et crustacés quel qu'en soit le but.

- Seuls les mollusques et crustacés récoltés dans des zones de cueillette désignées « ouvertes » devraient être consommés.
- N'achetez que des mollusques et crustacés frais et procurez-vous-les uniquement auprès de fournisseurs dignes de confiance qui ont fait leurs récoltes en zones « ouvertes ». Un détaillant qui vend des mollusques et crustacés crus devrait être en mesure de vous montrer l'étiquette de l'expéditeur.
- Les mollusques et crustacés devraient être réfrigérés ou congelés jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être mangés.
- Les toxines liées à l'empoisonnement par les mollusques et crustacés peuvent aussi être présentes dans les fruits de mer offerts dans d'autres pays. Les touristes doivent faire attention lorsqu'ils consomment des fruits de mer à l'étranger, y compris les mollusques et crustacés.
- Toute personne qui se sent malade après avoir consommé des mollusques bivalves ou des crustacés doit immédiatement consulter un médecin.
- Santé Canada recommande que les adultes limitent leur consommation quotidienne de tomali à la quantité contenue dans un homard cuit et que les enfants ne mangent pas de tomali. canadiensensante.gc.ca/recall-alert-rappel-avis/hc-sc/2014/39847a-fra.php
- Le [Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques \(PCCSM\)](#) est responsable de la surveillance de la qualité de l'eau et du signalement au public des conditions défavorables.

Pour de plus amples renseignements, consultez le feuillet d'information intitulé [Salubrité des mollusques et des crustacés](#) dans le site Web Canadiens en santé du gouvernement du Canada et la page [Les DANGERS liés à la récolte illégale](#) de Pêches et Océans Canada.